

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nislevgård Efterskole**

Adresse **Nislevvej 11**

Postnr./By **5450 Otterup**

CVR-nr. **70214814**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

26-09-2023



Tidligere kontrol

Dato	12-04-2023	
Dato	02-06-2021	
Dato	29-08-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, procedurer for vask af hænder ved arbejdsopstart samt løbende mellem skift af arbejdsopgaver. Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har opsat plancher vedr. korrekt arbejdsgang ved håndvask. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold. Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også nye medarbejdere, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejders syge familiemedlemmer samt procedurer for at medarbejdere ikke møder på arbejde før 48 timer efter sidste symptom. Interview af medarbejdere i køkken og virksomhedsansvarlig om kendskab til symptomer og smittemuligheder med norovirus (roskildesyge). Vejledt

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Nislevgård Efterskole

Adresse Nislevvej 11

Postnr./By 5450 Otterup

CVR-nr. 70214814

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

generelt om reglerne for at medarbejdere har pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

26-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk