

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	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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

07-11-2023



Tidligere kontrol

Dato	26-09-2023	
Dato	12-04-2023	
Dato	02-06-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder samt stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder. Kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig procedurer for buffet håndtering, herunder at fødevarer der har været på buffet som ikke kan genopvarmes kasseres.

Kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling af suppe og lasagne, samt efterfølgende indfrysning eller genopvarmning. Virksomheden kan redegøre for varmbehandling og genopvarmning sker til min. 75 grader og at nedkøling foregår i mindre beholdere fra 65 til under 10 grader på max 4 timer. Virksomheder mærker alle nedfrosset fødevarer med fremstillingsdato. I fryser ses der blandt andet tomat suppe, kage, kødboller og lasagne, som har været varmbehandlet og nedfrosset. Virksomheden oplyser at fødevarerne kun genopvarmes 1 gang, hvorefter det kasseres.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken herunder kølerum, emfang, hylder, opvaskemaskine og håndvask.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



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

varmbehandling, nedkøling og genopvarmning. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmbehandling, genopvarmning og nedkøling fra oktober 2023 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

07-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk