

Kontrolrapport

Virksomhed **NEBS MØLLEGAARD**

BEHANDLINGSHJEM

Adresse **Nebsmøllevej 94**

Postnr./By **4174 Jystrup Midtsj**

CVR-nr. **18957981**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
25-09-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 25-01-2019	
Dato 05-05-2017	
Dato 25-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i tilvirkningsområde til varmt mad, ingen anmærkninger. Stikprøvevis kontrolleret opbevaring samt adskillelse af fødevarer i køle-/fryseskabe i køkkenområder samt på grøntrum udendørs, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevis kontrolleret vedligehold af grøntrum udenfor. Følgende er konstateret. Virksomheden har bekæmpet skimmel og vandskade og malet vægge og lofter, ingen anmærkninger.

Stikprøvevis kontrolleret skadedyrssikring af grøntrum udenfor. Følgende er konstateret: I grøntrummet opbevares indpakkede fødevarer samt køle-/fryseinventar. I højre side af rummet, er der på gulvet i hjørnet væk fra indgangen flere døde bænkebidere. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret egenkontrol for de udpegede kritiske kontrolpunkter varmebehandling og nedkøling for perioden siden april 2019.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 5 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

