

Virksomhed **Ubberup Højskole**Adresse **Højskolevej 6**Postnr./By **4400 Kalundborg**CVR-nr. **59576410**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
<b>Elite</b>	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Autorisationer m.v.
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	<input type="checkbox"/> Prøver udtaget

Denne kontrol, dato

**06-11-2008**

Tidligere kontrol

Dato	17-01-2008	
Dato	03-05-2007	
Dato	23-08-2006	

**Tilsynsførendes bemærkninger**

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret temperatur i køleskabe, køle- og frostrum, OK.

Opbevaring og adskillelse af fødevarer kontrolleret i kørum og køleskabe, OK.

Håndvaskeforhold kontrolleret i køkken, OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af inventar samt renholdelse og orden i køkkener, opvask og lagerlokaler, OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af inventar og lokaler, OK.

Virksomhedens egenkontrol: Egenkontrolprogram og rengøringsplan tilstede, OK. Dokumentation for udført egenkontrol er kontrolleret på varemodtagelse, temperaturkontrol, varmebehandling og nedkøling, OK.

Vejledt om tilretning af egenkontrolprogrammet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. OK.

Ydet generel vejledning om placering af kontrolrapporten samt offentliggørelse på hjemmeside.

Udleveret blanket om kontrol i virksomheder.

Uddannelse i hygiejne: Personalets uddannelsesstatus kontrolleret, OK.

Fødevareregion Øst  
Kontrolafdeling Ringsted

Søndervang 4  
4100 Ringsted

T 57 68 20 00  
F 57 68 21 99

www.fvst.dk  
kontr.ringsted.oest@fvst.dk

1 time

Kontrollens varighed

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift