

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	
Elite	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

13-03-2009

Tidligere kontrol

Dato	06-11-2008	
Dato	17-01-2008	
Dato	03-05-2007	

Tilsynsførendes bemærkninger

Udleveret blanket om kontrol i virksomheder.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Stikprøvevis temperaturkontrol af køleskabe, køle- og frostrum, OK.

Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl, OK.

Håndvaskeforhold i køkken, OK.

Hygiejne: Rengøring & Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Rengøring af inventar samt

vedligeholdelse, renholdelse og orden i køkken, opvask, lagerlokaler og serveringsområde, OK.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Dokumentation for udført egenkontrol for dec.-08, jan./feb.-09 på varemodtagelse, temperaturkontrol varmebehandling, nedkøling, Ok. Rengøringsplan set, OK

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside

kontrolleret. Vejledt konkret om eventuelle

løsningsmuligheder. I øvrigt ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Personalets uddannelsesstatus kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Fødevareregion Øst
Kontrolafdeling Ringsted

Søndervang 4
4100 Ringsted

T 72 27 60 00
F 72 27 61 01

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

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed