

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Boenhed - Violon - Gruppe 1**

Ungdomshøjskolen

Adresse Studievej 19

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 29189420

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

07-02-2022



Tidligere kontrol

Dato 17-11-2020	
Dato 23-01-2019	
Dato 15-01-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Opbevaringstemperatur i køleskabet og fryseren. Termometer, der anvendes til måling af kernetemperaturen i fødevarer, virker korrekt. Der er sæbe og engangspapir, koldt og varmt vand ved den ene vask i køkken. Det er i alt 3 vaske i køkken.

Virksomheden er konkret vejledt om regel for håndvask i fødevarevirksomheder, således vask til håndhygiejne ikke er den samme vask, som anvendes fx. som opvaskevask. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, herunder redskaber og udstyr.

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Der var brunlige og hvide muglignende pletter på køleskabets hylder, samt i bunden af køleskabet. Der var også enkelte brunlige og hvide pletter på 2 bakker med bl.a. oste, smør, chokolade pålæg i samme køleskab. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse og opvarmning, samt dokumentation af egenkontrollen for opbevaringstemperaturer

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Boenhed - Violen - Gruppe 1**

Ungdomshøjskolen

Adresse Studievej 19

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 29189420

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og opvarmning i de sidste 6 måneder. Opvarmning er ikke dokumenteret efter fastsat frekvens - Virksomheden oplyste, man ikke varmebehandler fødevarer hver uge. Vejledt konkret om løsnings muligheder for dokumentationen, således den tilpasser virksomhedens aktiviteter. Endvidere vejledt hvordan man kan skrive i egenkontrollen, at det ikke har været opvarmning af fødevarer i en bestemt periode. OK.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

07-02-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift