

# Kontrolrapport

Virksomhed **Den Selvejende inst.Birkebo**

Adresse **Hellebo Park 98**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **25524217** Aut.nr. **6350**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

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

 **Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for og demonstreret hvorledes produktionen af fromager foregår, samt hvor og hvorledes udskæring af pålæg foregår.

Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer i kølerum, køleleskabe og tørvarehylder. Stikprøvevist kontrolleret temperaturer i køleskabe. Gennemgået flow for personale og varer. Kontrolleret brug af desinfektionsmiddel. Virksomheden har redegjort for sin produktion. Der produceres hovedsagligt til servering samme dag. Dog produceres desserter fredag og serveres lørdag og søndag, ligesom, der kan produceres p-drik og tunsalat fra dag til dag. Rester af varm mad fx. flæskesteg anvendes somme tider dagen efter som pålæg. Vejledt virksomheden konkret om brug af godkendte desinfektionsmidler, samt om afskylning af desinfektionsmidler. Vejledt virksomheden konkret om placering og håndtering af papkasser i køkkenet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler/udstyr. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand.

Følgende er konstateret: På gulvet i køkkenet ligger der madrester især under borde og hylder samt langs vægge, samt i kanten af det store gulvfløb. Der hænger spindelvæv under reoler og i lofter. Hylder med krydderier og med konserveres fremstår med fedtet overflade.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr: Skæremaskine, røremaskine, bordoverflader, beholdere og øser. Gennemgået procedurerne for rengøring af udstyr. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af virksomhedens lokaler og

20-06-2018

Dato

2 timer 55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Den Selvejende inst.Birkebo**

Adresse Hellebo Park 98

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 25524217

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

udstyr. Set vedligeholdelsesplan for virksomheden, hvor der blandt er planlagt udbedring af gulve og nyt kølerum. Vejledt virksomheden konkret om vedligeholdelse af overflader, hvor Listeria kan gemme sig i fx. revner og sprækker.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling siden sidste kontrolbesøg. Gennemgået virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram. Vejledt virksomheden konkret om at medtage Listeria specifikt i risikoanalysen, samt om at beskrive indplacering af fødevarer i de forskellige kategorier i mikrobiologifordningen i forhold til vækst af Listeria. Det vurderes at virksomheden pt. kun har produkter i gruppe 1.3. Vejledt virksomheden konkret om udarbejdelse af prøveplan og indsendelse af prøver til analyse. Konkret vejledt virksomheden om "Alt om Listeria" på Fødevarestyrelsens hjemmeside, herunder demonstreret opslag på denne.