

# Kontrolrapport



Virksomhed **Den Selvejende inst.Birkebo**

Adresse **Hellebo Park 98**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **25524217**

Denne kontrol, dato

**26-03-2018**



## Tidligere kontrol

Dato **11-10-2017**



Dato **28-03-2017**



Dato **03-10-2016**



Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
<b>1</b>	Ingen anmærkninger
<b>2</b>	Indskærpelse
<b>3</b>	Påbud eller forbud
<b>4</b>	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 og -aktivitet

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

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i

kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevarer således at

diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk

håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe

og aftøringspapir i produktionskøkken.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i

tilvirkningsområdet, herunder gulv, vægge og loft, samt

fedtfilter i emfang, spækbrædder, køle- og fryseenheder,

opvaskeområde, grovkøkken og lager. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Produktionskøkken herunder inventar fremstår velvedligeholdet med hele og vaskbare overflader.

Virksomheden oplyser at kølerum er bestilt og forventes at

komme i slut maj 2018.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder

HACCP-plan for anvendelse af FKM.

Set stikprøvevis dokumentation for varemottagelse af kølevarer, temperaturkontrol, opvarmning og nedkøling for de seneste 3 måneder. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt CVR nr. og P.nr. via

<<http://www.cvr.dk>>. Ingen anmærkninger. Vejledt omkring



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Aflleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

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

regler for autorisation herunder at virksomheden skal ansøge om dette.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Film, plastbakker med låg og fryseposer.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

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

26-03-2018

Dato

  
Aflævert til

  
Tilsynsførendes underskrift