

Kontrolrapport



Virksomhed **Den Selvejende inst.Birkebo**

side 1 af 2

Adresse Hellebo Park 98

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 25524217 Aut.nr. 6350

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af bagværk. Vejledt virksomheden konkret om afbødende foranstaltninger til minimering af dannelse af akrylamid ved bagning. Vejledt virksomheden generelt om regler for akrylamid.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvekontrol af temperaturer i diverse køleskabe. Produktion af kage. Opbevaring af emballage. Opbevaring af tørvarer. Set analyseresultater for mikrobiologiske prøver udtaget september 2019 til analyse for Listeria, samt E. coli og salmonella. Vejledt virksomheden konkret om at indhente dokumentation på at metode med pooling af salmonella til grøntsager er valideret.

Følgende er konstateret: Små buddinger, der står i køleskab, er målt til ca. 18 grader C i centrum. Buddingerne er produceret for 2 timer og 45 minutter siden. Temperaturen i køleskabet blev målt til 9,8 grader C. Virksomheden oplyser, at produktet er taget for tidligt ud af blæstkøleren pga. fejl på displayet, og at buddingerne vil blive kasseret, da man ikke kan nå at køle dem ned indenfor 3 timer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om overvågning af nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden oplyser, at bygning af kølerum er planlagt til november-december 2019. Vejledt virksomheden konkret om ansøgningsprocedure ved reautorisation af lokalerne i forbindelse med ombygning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens risikoanalyse for dannelse af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af bagværk.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-11-2019

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Den Selvejende inst.Birkebo**

Adresse Hellebo Park 98

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 25524217

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning, nedkøling og køletemperaturer for september-oktober 2019.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret fødevarer indeholdende tilsætningsstoffer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dosering af rød farve i kage. Set datablade.

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Der udtages ikke prøver til akrylamidundersøgelse. Der er ikke krav om at virksomheden skal udtage prøver til akrylamidundersøgelse.