

# Kontrolrapport



Virksomhed **Den Selvejende inst.Birkebo**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Hellebo Park 98

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 25524217 Aut.nr. 6350

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

## Kontroltype og -aktivitet

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer og adskillelse er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum og fryserer samt fryserum uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger

Gennemgået procedurer for modtagelse af returkasser. Ingen anmærkninger

Drøftet mulighed for produktion under ombygning/opsætning af kølerum og vejledt i opsætning af støvvæg samt eventuel rengøring og desinfektion før produktion.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, grøntrum, produktionsrum - herunder kold, varm og bageafdeling samt opvaskerum og personaletoilet - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger. Der er vejledt i hovedrengøring af flisekant og overvægge samt lofter i grøntrum og gennemgået procedurer for rengøring af transportvogne

Hygiejne: Vedligeholdelse: Der er vejledt i vedligeholdelse af hylder i køleskab nr. 9+10. Øvrig vedligeholdelse kontrolleres ved næste tilsyn

Kontrolleret vedligeholdelse af termometre. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling er kontrolleret fra sidste kontrolbesøg til d.d. uden anmærkninger

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret ID mærkning (autorisationsnummer). Ingen anmærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at salt som anvendes i produktionen skal være tilsat jod. Ingen anmærkninger. Der er vejledt i ny grænseværdi



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

06-08-2020

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed