

Kontrolrapport



Virksomhed **Birks Køkken ApS**

Adresse **Mindet 4D**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **41463708**

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.	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-09-2020



Tidligere kontrol

Dato	27-02-2020	
Dato	29-01-2019	
Dato	28-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Orden, adskillelse samt temperaturer ved opbevaring af fødevarer i kølerer, under tilberedning, set og fundet i orden. Der bages brød, tørkager, tilberedning af lette frokostretter, lejlighedsvis levering til selskaber til den endelige forbruger. Procedurer ved udblødning af tørrede bønner, vand skift og kogning gennemgået uden anmærkninger. Følgende er konstateret: Efter ejerskifte er der ændret i lokaleindretning og her er der opsat 2 håndvaske uden varmt vand. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse og idet det oplyses at varmt vand nemt kan tilkobles. Vejledt konkret om at der skal være rindende koldt og varmt vand ved håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i bageområde, i køkken, i kølere

2 timer

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Birks Køkken ApS

Adresse Mindet 4D

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 41463708

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og fryserer samt salgsområde, set, ok. Opvask i maskine med skyl over 80 grader, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligehold i lokalerne samt ændring i indretning, set og fundet i jorden. Der er vejledt om opsætnings af dørlukkere på døre til toiletområde, om udskiftning af træbordoverflader i produktionskøkken samt opsætning af net for døre/vinduer hvis de står åbne, ny ejer igangsætter vedligeholdelsesplan, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Eksisterende risikoanalyse tilpasses nye aktiviteter med blanketter 3, 8,9 og evt. 11 og 12. Egenkontrolprogram og dokumentation efter kontrol af udpegede ccp'er set fra start til d.d., ok.

Godkendelser m.v.: Første tilsyn efter ejerskifte. Aktiviteter fundet i orden til lokaleindretning. Basisoplysninger og risikoaktiviteter opdateret, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-09-2020

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift