

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Isbjørnen, Børneinstitution**

Adresse **Bymosevej 2**

Postnr./By **2500 Valby**

CVR-nr. **64942212**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

01-12-2022



Tidligere kontrol

Dato	19-09-2022	
Dato	08-04-2021	
Dato	09-06-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Administrativ Bødeforlæg på 40.000kr er fremsendt.

Følgende er konstateret: Fødevarestyrelsen har modtaget anmeldelser om sygdom ved 74 personer ud af ca 240 personer, som har spist mad, som virksomheden har håndteret, den 30/11-2022. Inkubationstider og symptomer hos de syge gæster tyder på forgiftning pga. lektien

Kontrolleret virksomhedens procedurer og håndtering i forbindelse med opvarmning af bønnesuppe. Virksomheden har udblødt bønnerne i vand fra 28/11 til 29/11, de har sat bønnerne i ovnen sammen med kartofler, løg, hvid løg, timian bouillon, laurbærblade, og fløde fra den 29/11 til den 30/11 ved 74c. Virksomheden oplyser at de efterfølgende koger suppe op, men er ikke klar over hvor langtid den koger

På posen med better beans står at de skal udblødes i 10 -12 timer og koges i 1 time.

Fødevarestyrelsen har udtaget prøver til Lektine analyse af bønnesuppe. Analyseresultat viste 3328 HAU/g lektinaktivitet som viser at produktet er ikke tilberedt på en måde, som sikrer en tilstrækkelig inaktivering af lektinerne og der derfor er risiko for at bønnesuppen kan forårsage sygdom, ved indtagelse af bønnesuppe

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Isbjørnen, Børneinstitution

Adresse Bymosevej 2

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 64942212

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

havde ingen bemærkninger.

Vejledt generelt om regler for opvarmning. Vejledt om konkrete løsningsforslag til sikring af korrekt opvarmning,

Vejledt generelt om regler for varmebehandling af fødevarer ved lave temperaturer. Vejledt konkret om løsningsforslag til sikring af korrekt varmebehandling ved lave temperaturer. Herunder er bl.a. følgende gennemgået: Måling af temperaturer i fødevaren, overholdelse af opvarmnings- og holdetider, kalibrering af termometre.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkkenet. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har langtidsopvarmning af bl.a. supper, som indsættes sidst på dagen i en ovn på +74 grader C. Virksomheden har ikke risikovurderet denne aktivitet i nuværende risikoanalyse. Vejledt konkret om, at tiden fra de sætter det ind i ovnen til produktet når de +74 grader C. er afgørende for fødevarerens sikkerhed.

(på posen med better beans står at de skal udblødes i 10 -12 timer og koges i 1 time)

Virksomheden har en risikoanalyse på "straks" opvarmning og har udpeget det som et kritisk styrings punkt med en kritiske grænse på +75 grader C. Ingen anmærkninger.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi snakker med vores konsulent. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

01-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk