

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **IBC**

Adresse Birkemosevej 1

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 19954617

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.	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

17-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 25-05-2023	
Dato 28-11-2022	
Dato 09-05-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en henvendelse fra virksomheden vedrørende mistanke om fødevarebåren sygdom.

Fødevarestyrelsen kan ikke påvise en sammenhæng mellem den serverede mad og mistanke om fødevarebåren sygdom.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fødevarestyrelsen har modtaget anmeldelser om sygdom blandt gæster, som har spist mad, som virksomheden har håndteret den 10. og 11. januar 2024. Inkubationstider og symptomer hos de syge gæster tyder på smitte med norovirus.

Kontrolleret faciliteter og procedurer for personlig hygiejne: håndvaske faciliteter, gode arbejdsgange for håndvask samt gode arbejdsgange for brug af ren arbejdsbeklædning, herunder opbevaring og vask af arbejdsbeklædning adskilt fra privat tøj/genstande, gode arbejdsgange for at blive hjemme i tilfælde af sygdom mv.

Kontrolleret oplysninger om sygdom blandt personale. Virksomheden oplyser, at der ikke har været sygdom blandt køkken- og serveringspersonalet forud for det sygdomsramte selskab. En enkelt køkkenmedarbejder, er efterfølgende d. 12. januar sygemeldt med lignende symptomer. Vedkommende har ikke håndteret mad serveret d. 12., og vedkommende er først tilbage på arbejde, min 48 timer efter symptomophør.

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 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 IBC

Adresse Birkemosevej 1

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 19954617

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Kontrolleret oplysninger om pasning af syge pårørende. Virksomheden oplyser, at ingen køkkenmedarbejder har passet syge pårørende.

Kontrolleret faciliteter og procedurer i forbindelse med buffetservering: anvendelse af egnet tagetøj, overvågning af buffet, hensigtsmæssig placering af fade/skåle i forhold til hinanden, klæde ved brød, procedurer for opfyldning mv.

Kontrolleret opbevaring på køl og frost herunder opbevaringstemperaturer og adskillelse samt virksomhedens produktionsflow, risiko for kontaminering/krydskontaminering.

Vejledt generelt om smitterisiko ved norovirus, samt vejledt konkret om destruktion af muligt kontaminerede fødevarer samt rengøring og desinfektion af overflader på lokaler, udstyr, inventar og emballage på fødevarer med desinfektionsmiddel, som er effektivt over for norovirus.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

- at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,
- at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 48 timer efter symptomophør,
- at ansatte har pligt til at meddele virksomhedslederen, hvis man har symptomer på sygdom, som kan overføres til fødevarer,
- at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet pårørende med symptomer på sygdom, som kan overføres til fødevarer,
- at man er iklædt egnet og rent arbejdstøj,
- at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Gulv i køkken, emhætte, mikroovn, beholdere til tørvarer, overflader til produktion, kølere, fryser, herunder bund, hylder og lister. Buffetområde, overflader, tagetøj, køler til drikkevarer. Virksomheden har desuden redegjort procedurer for rengøring i opvaskerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: De biologiske risici og

Fødevarestyrelsen

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

17-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **IBC**

Adresse Birkemosevej 1

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 19954617

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

egenkontrolprocedurer for nulstilling og personlig hygiejne i risikoanalysen er gennemgået.

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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

17-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk