

Kontrolrapport

Virksomhed **Birkelse Hotel & Kro**

Adresse Bindeleddet 2

Postnr./By 9440 Aabybro

CVR-nr. 31186048

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| Uddannelse i hygiejne | 1 |
| 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 | |
|---|--|
| <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 | |

| | |
|---------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 05-10-2021 | |

| Tidligere kontrol | |
|-------------------|--|
| Dato | |
| Dato | |
| Dato | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark. Ydet generel vejledning om "nulstilling" af køkken.

Kontrolleret endvidere: Opbevaringstemperatur og opbevaring af fødevarer på køl og frost. Procedure for håndtering af ferske kyllinger inden grillning. Procedure for måling af opbevaringstemperaturer på køl og frost i forbindelse med dokumentation i egenkontrollen. Ingen anmærkninger. Virksomheden er konkret vejledt om løsningsmuligheder omkring fysisk adskillelse mellem gæstetoiletter og kundeområder i barlokalet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret: Arbejdsgange for rengøring af slicemaskine, softicemaskine, samt spyd og nåle til grillning af kyllinger. Virksomheden har en opvaskemaskine med en høj skyllevandstemperatur, som har en desinficerende effekt. Kontrolleret endvidere rengøring i køkken, gæsteområder og toiletter. Ingen anmærkninger.

Kontrolrapport

Virksomhed **Birkelse Hotel & Kro**

Adresse Bindeleddet 2

Postnr./By 9440 Aabybro

CVR-nr. 31186048

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køkken, opvaskeafsnit, gæsteområder. OK. Virksomheden er i gang med at bygge et lager og personalefaciliteter. Og virksomheden har i øvrigt oplyste yderligere plan om opgaver med vedligeholdelse af lokalerne. OK.

Virksomheden er konkret vejledt om skadedyrssikring af bagdøren i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har skriftlige risiko analyse for varemottagelsen. Konstateret risiko analyse for øvrige aktiviteter er ikke udarbejdet færdigt. Man har ikke udfyldt skabeloner endnu. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regel.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere i personlig hygiejne, særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme. Virksomheden har hertil redegjort for sine tiltag i forbindelse med nye ansættelser.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

05-10-2021

Dato