

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sundhedshuset Rehabilitering**

**modtagerkøkken 2**

Adresse Birkedalsvej 35A, 1

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 64502018

| 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 |                                                                             |
|                                            | Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022                       |

| 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              |                                           |

Denne kontrol, dato

**03-02-2023**



## Tidligere kontrol

|      |  |
|------|--|
| Dato |  |
| Dato |  |
| Dato |  |
| Dato |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, personlig hygiejne, uddannelse, fødevarekontaktmaterialer, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og håndtørring i produktionsområde og på personaletoilet, adskillelse og tildækning af uemballerede fødevarer, opbevaringstemperaturer ved kølepligtige fødevarer samt forrum til toiletter. Vejledt konkret om mulighed for montering af dørpumper på døre til toiletter nær køkkenet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkkenområde, herunder at gulve, vægge, lofter og inventar, fremstår renholdt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkkenområde, herunder at gulve, vægge, lofter og inventar, fremstår i god stand. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder at den er dækkende for virksomhedens fødevareaktiviteter. Vejledt

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

**Virksomhed** Sundhedshuset Rehabilitering

modtagerkøkken 2

**Adresse** Birkedalsvej 35A, 1

**Postnr./By** 3000 Helsingør

**CVR-nr.** 64502018

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

konkret om løsningsmuligheder for tilpasning af risikoanalysen, idet der er udpeget kritiske kontrolpunkter for varmebehandling og varmholdelse, hvilket ikke er en del af virksomhedens fødevareaktiviteter.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

03-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)