

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Centralkøkken Helsingegården**

PlejeGribskov

Adresse **Parkvænget 20A**

Postnr./By **3200 Helsingør**

CVR-nr. **29188440** Aut.nr. **6370**

| 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.                  |          |
| 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,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

| 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              |                                           |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan.

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium.

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af prøverne i perioden august 2022 til dags dato.

At virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder korrigerende handlinger ved utilfredsstillende

analyseresultater. Herunder kontrolleret procedurer for opfølgning på positive svaberprøver i sidste halvdel af 2021.

Generelt vejledt om regler vedr. mikrobiologiske kriterier herunder indplacering af fødevarer i kategori 1.3 såfremt

holdbarhed er under 5 dage. Styring med pH i syltede produkter ved holdbarhed over 5 dage. Udtagning af

miljøprøver. Udleveret vejledning vedr. mikrobiologiske kriterier for fødevarer med kort holdbarhed, under 5 dage.

Kontrolleret Hygiejne under produktion - herunder krydssmitte.

Hygiejniske håndvaskeprocedurer. Temperaturer i kølerum.

Tilbagestrækningprocedurer. Ingen anmærkninger. Konkret

vejledt om risiko for fremmedlegemer i produktion forårsaget af blå plastikkugler som anvendes i opvaskemaskine.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionslokaler, kølerum, opvaskeområde. Konkret vejledt om evt. øget frekvens af rengøring på svært tilgængelige

områder i opvaskeområde samt i kølerum i produktionskøkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktion, opvaske. Ingen anmærkninger.

23-06-2023

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

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

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

**Virksomhed** Centralkøkken Helsingegården

PlejeGribskov

**Adresse** Parkvænget 20A

**Postnr./By** 3200 Helsingør

**CVR-nr.** 29188440

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) revision af egenkontrolprogram 2023, kalibrering af termometer, tilbagetrækning. Dokumentation fot udført egenkontrol for kritiske kontrolpunkter siden sidste tilsyn til dags dato.

Mærkning og information: Generelt vejledt om regler vedr. mærkning/information om allergener.

23-06-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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