

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejhjemmet Grønnehaven**

Café

Adresse Sundtoldvej 2

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 64502018 Aut.nr. 6379

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	1
Varestandarder	1
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for slicening, herunder procedurer for rengøring og desinfektion.

Kontrolleret brugen af desinfektionsmidler. Gennemgået mundtlige arbejdsgange, der forebygger kontaminering af fødevarer med desinfektionsmidler. Virksomheden følger brugsanvisningen på midlet, der er godkendt af

Fødevarestyrelsen. Der er vejledt i at skifte mellem desinfektions middel for at undgå resistens

Virksomheden har redegjort for håndtering af fødevarer og emballage (kasser), der kommer retur til køkkenet.

Virksomheden modtager ikke varer retur, hvis der skulle komme noget retur, så vil det blive kasseret.

Set dagens produktion af sauce, steget frikadeller, smørrebrød samt hjemmelavet hønsesalat.

Fødevarer skal optøs på en sådan måde, at der er mindst mulig risiko for vækst af patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner i fødevarerne. Under optøningen skal fødevarerne opbevares ved temperaturer, der ikke medfører sundhedsfare. Drøftet proces forurening (PAH, akrylamid) ved stegning af frikadeller.

Virksomheden oplyser, at den kalibrerer termometre årligt og de termometre, der ikke viser korrekt, kasseres. Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold. Virksomheden anvender egnet og rene arbejdsuniformer. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: transportvogne til afdelingerne, produktionsområdet herunder køle- og frostrum, emhætte, hylder, produktionsudstyr, arbejdsborde samt gulve.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionsområdet herunder varemottagelse. virksomheden

11-12-2023

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Plejehjemmet Grønnehaven

Café

Adresse Sundtoldvej 2

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 64502018

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

har eksternt firma til skadedyrs bekæmpelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig gennemgået dørkarme ved vinduer, drøftet vedligeholdelsesplan

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning samt nedkøling stikprøvevis fra sidste kontrol til dagsdato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) skadedyrssikring samt opvarmning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. www.virk.dk, fødevareraktiviteter samt mærkning med ID NR. 6379 på transport vogne, der anvendes til transport af fødevarer til afdelingerne. Risikooplysninger er opdateret.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret overholdelse af regnskabskravene for det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 %, herunder er følgende kontrol foretaget: [kontrol af opgørelser over økologiprocenten i 3. kvartal 2023 / stikprøvevis kontrol af dokumentation for opgørelserne / vurdering af mængder af økologiske fødevarer på lager Ingen anmærkninger.

Varestandarder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden er påbegyndt produktion af marmelade. Vejledt om marmelade bekendtgørelsen. Fremsendt link til Marmeladebekendtgørelsen (retsinformation.dk)

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der anvendes salt med jod til al produktion Hyldekontrol af tilsætningsstoffer. Der anvendes rød, gul og grøn farve til glasur samt fromage. Virksomheden har udarbejdet en dosseringsvejledning efter forskrifterne i EU-databasen. Der anvendes kulør, som må anvendes quantum satis. Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier, samt brug af recepter med doseringsvejledning.

Fødevarestyrelsen

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

11-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk