

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	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: håndvaskefaciliteter. Affaldshåndtering. Mundtligt gennemgået holdbarhedsprocedure samt hygiejne under indpakning/emballering og udlevering/transport af fødevarer. Endvidere gennemgået hygiejne under oplagring. Særskilt produktion af fødevarer til kunder med allergener/diæter.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: 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.

Konkret vejledt om at opdatere prøveplanen, da der ikke er overensstemmelse imellem procedure i prøveplan samt

hvordan virksomheden indplacerer fødevarer og udtager prøver. Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af listeria miljøprøver i 2023. At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokaler, køle-og frysefaciliteter, opvask.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionslokaler, mundtligt gennemgået procedurer vedr. vedligeholdelsesopdatering. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) vedr.pakkeprocedurer.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: personale i modtagekøkkener er på transportvogne informeret om korrekt opbevaring/opvarmning af fødevarer. Virksomheden er bekendt med deres kunders eventuelle allergier og har endvidere mærket fødevarer med

01-02-2024

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på 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

indhold af allergener til nye kunder hvor virksomheden ikke er bekendt med eventuelle fødevareallergier.

Fødevarestyrelsen

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

01-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk