

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fonden Krisecenter Røntofte**

Adresse **Bøgebakken 18**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **79005312**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-02-2024



Tidligere kontrol

Dato	22-09-2023	
Dato	03-05-2023	
Dato	12-01-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering nå beboende laver mad i køkkenet, i forhold til arbejdstøj fx. forklæder.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleskabe.

Procedurer for opvarmning/nedkøling af fødevarer. Set indstikstermometer. Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med skuffer og skabe. Køleskabe, udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrsikring Følgende er konstateret: Under vasken i skabet, mangler lukning omkring rørføringer mod vægge og skab. Hul i gulvet

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fonden Krisecenter Røntofte**

Adresse **Bøgebakken 18**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **79005312**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bag ovnen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om skadedyrsikring

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejde en risikoanalyse for virksomhedens aktiviteter ud fra CCP og GAG, fx. varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, genopvarmning, nedkøling, emballage, allergener, personlig hygiejne, fødevare uden for køl mv. Virksomheden har beskrevet en beskrivelse om beboere med i køkkenet. Vejledt om at se en film på FVST, hvordan man laver en risikoanalyse, set på et eksempel eller der mulighed for at anvende firmaer som laver risikoanalyse og egenkontrolprogrammer fx. elektronisk

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden var ikke klar over de skulle lave en risikoanalyse.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Kontrolleret: Egenkontrolprogram

Følgende er konstateret: Egenkontrolprogram skal stemmeoverens med dokumentation, fx. nedkøling står der nedkølingstiden 3 timer og i dokumentation 4 timer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at hente nyt program

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering

Fødevarestyrelsen

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

20-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk