

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejehjemmet Grønnehaven**

Blok A, 1. sal

Adresse Sundtoldvej 4

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 64502018

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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

06-03-2024



Tidligere kontrol

Dato 18-09-2023	
Dato 11-02-2019	
Dato 25-06-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i køkkenet.

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

Virksomheden får alt det varme maden leveret i kølevogne/varmeskabe i hverdagen og i weekender.

Virksomheden modtager suppe på frost, det kun skal have en genopvarmning, som kommer fra centralkøkkenet.

Virksomheden følger de skriftlige procedurer på genopvarmning i forhold til temperatur Virksomheden følger op på at hver enhed har et indstikstermometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Køkken trænger skabslåger og skuffer til rengøring, der er belægninger på håndtag, nede i skuffer under skuffefronter. Ovn, plader til ovnen, mikroovn, under overskabe. Virksomheden oplyser at rengøringspersonale på.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejehjemmet Grønnehaven**

Blok A, 1. sal

Adresse Sundtoldvej 4

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 64502018

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køleskab, opvaskemaskine og ovn.

Virksomheden oplyser at de er i gang med udskiftning af bundplader, hylder og låger. Vejledt om vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Egenkontrolprogram og risikoanalyse ud fra virksomhedens aktiviteter på opbevaring og opvarmning af fødevarer. Dokumentation for perioden sidste kontrol og frem på d.d.

Følgende er konstateret: Set egenkontrolprogram og risikoanalyse ud fra virksomhedens aktiviteter på CCP for opbevaring og opvarmning af fødevarer. Virksomheden oplyser at de er i gang med at skifte egenkontrolleverdør pga. udlicitering og har indkøbt et nyt program som opstarter i næste uge. Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation for perioden sidste kontrolbesøg og frem til d.d. Systemet er lukket ned. Virksomheden har dokumenteret dato og temperatur på en serviet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for egenkontrolprogram og dokumentation.

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

Mærkning og information: Vejledt generelt om at ledere af fødevarevirksomheder skal etablere systemer og procedurer til identifikation af de øvrige virksomheder, hvortil deres produkter er leveret. Disse oplysninger stilles til rådighed for de kompetente myndigheder på deres anmodning.

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

06-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk