

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejehjemmet Himmelev Gamle**

**Præstegård**

Produktionskøkken

Adresse Himmelev Sognevej 124

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 27331882

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**16-11-2023**



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 07-11-2023 |  |
| Dato 26-10-2020 |  |
| Dato 27-02-2019 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj. Generelt vejledt om regler vedrørende hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Konkret vejledt om mulig placering af rent arbejdstøj i eget lukket skab.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i hhv. 2 og 4 graders køleskab. Varemodtagelsesprocedurer. Generel håndtering i forbindelse med minimering af risiko for krydskontaminering.

Generelt vejledt om regler vedrørende Mikrobiologiske kriterier, herunder indplacering af virksomhedens spiseklare produkter i kat. 1.3 styret vækst for Listeria grundet at spiseklare produktet er under 5 dages holdbarhed. Vejledt om udtagning af miljøprøver grundet virksomhedens målgruppe som er sårbare forbrugere. Snittet frugt og grønt indplaceres i kat.1.19 for Salmonella og 2.5.1 for E coli. Konkret vejledt virksomheden om, at fødevarer som anvendes til fremstilling af mad og pålægsproduktion må ikke være over 5 dages

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

**Virksomhed** Plejehjemmet Himmelev Gamle

**Præstegård**

Produktionskøkken

**Adresse** Himmelev Sognevej 124

**Postnr./By** 4000 Roskilde

**CVR-nr.** 27331882

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

holdbarhed hvis produkter skal være indplaceret i kat. 1.3.

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

Kælderområder, produktionskøkken, køleskabe, personaletilet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling siden sidste kontrolbesøg til dags dato. Konkret vejledt om mulig opdatering af risikovurdering/-analyse af listeria og udarbejdelse af prøveplaner jf. mikrobiologiske analyser.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Konkret vejledt om at der ikke er krav til ophængning af engros kontrolrapport.

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

Virksomheden er gennemgået med henblik på autorisation. Følgende lokaler er gennemgået uden anmærkninger: Kælder: lokale med køleskab til frugt og grønt samt køleskab til mejeri samt én fryser og opbevaring af stativer til køkken. Mellemgang med omklædningsskabe til privat tøj og skab til arbejdstøj. Omklædningsrum og forrum.

Stue: Køkkenpersonaletilet og forrum. Produktionskøkken: Varemodtagelse m. stativer, pap, pant opbevaring af drikkevarer. Grøntrum med køleskab til frugt og grønt. Koldafdeling med tørvareopbevaring og varmafdeling med 3 køleskabe til hhv. grønt, pålæg 4 grader og kød og fisk 2 grader. 3 fryser. Udleveringsområde med køleskab til frokost og aften samt madvogne og udleveringsdisk/bestilling. Opvaske lokale. Kontor.

Der er gennemgået virksomhedens risikoanalyse og udpegning af relevante CCP og GAG, og der er gennemgået skriftlige procedurer: Ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol synes implementeret og virksomheden autoriseres fra d.d. med autorisationsnummer 7044

Virksomheden vil blive fremsendt en endelig autorisation. Virksomheden indplaceres i risikogruppen særlig høj for detail med engros. Virksomheden får tildelt branchen: Catering med levering til detailvirksomheder (detail med engros) - DE.56.20.00. Autorisationsskrivelse vil blive fremsendt. Antallet af ordinære kontrolbesøg pr. år

Fødevarestyrelsen

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

16-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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



**Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri**  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Plejehjemmet Himmelev Gamle**

## Præstegård

## Produktionskøkken

Adresse Himmelev Sognevej 124

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 27331882

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

for denne risikogruppe er på nuværende tidspunkt 4. Generel vejledning om regler vedrørende ID mærkning herunder mærkning af fødevarer med animalske indhold med tildelt autorisation nummer: 7044.

## Fødevarestyrelsen

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

16-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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