

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Montebello Plejehjem**

Cafeteria

Adresse Gurrevej 92B

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	1
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. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

14-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 06-01-2023



Dato 07-11-2022

Virksomhedens egenkontrol



Dato 03-12-2020



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Hygiejniske håndvaskefaciliteter, opbevaring og adskillelse af fødevarer, temperaturer i køleenheder. Virksomhedens lokaler og flow er vurderet tilstrækkeligt i forhold til kapacitet og krydskontamination. Gennemgået virksomhedens aktiviteter:

Virksomheden oplyser dagligt at levere fødevarer til 6

registrerede afdelingskøkkener med ca. 70 beboere og at de

har servering i egen cafe til ca 20 personer. Der produceres

primært samme dag, som maden spises. Derudover

produceres der desserter, pålægssalater og lejlighedsvist hele

pålegsstykker i form af hamburgerryg med holdbarhed op til 3

dage. Rester fra dagens ret gemmes på frost til opvarmning

eller til pålæg. Ingen anmærkninger. Personlig hygiejne:

Gennemgået virksomhedens personale flow herunder

omklædningsrum og opbevaring af rent arbejdstøj. Ingen

anmærkninger. Vejledt om opbevaring af rent tøj særskilt fra

andre aktiviteter, f.eks. i form af en kasse. Vejledt

virksomheden om regler for mikrobiologisk prøveudtagning på

spiseklare fødevarer mht. Listeria Monocytogenes, herunder

indplacering i korrekt kategori. Vejledt virksomheden om regler

for mikrobiologisk prøveudtagning på snittet frugt og grønt

mht. Salmonella og E.coli. Vejledt om opsætning af

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Fødevarestyrelsen

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

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Montebello Plejehjem**

Cafeteria

Adresse Gurrevej 92B

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 64502018

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

prøveudtagningsprogram. Henvist til emnesiden "alt om Listeria" på fødevarestyrelsens hjemmeside.

Hygiejne: Rengøring: Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Varemodtagelsen, produktionskøkken, herunder lagerfaciliteter, inventar og produktionsudstyr samt alle køle- og frost inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Køkken, herunder inventar og udstyr. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomhedens egenkontrolprogram er vurderet tilstrækkeligt integreret, herunder særskilt risikoanalyse med udpegninger af CCP og GAG og dokumentation for gennemført egenkontrol. Vejledt om at udvide egenkontrolprogram med risikoanalyse for Listeria samt en mikrobiologisk prøveudtagningsplan.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Virksomheden er gennemgået med henblik på autorisation og autoriseres d.d. med autorisationsnummer 6958 og indplaceres i risikogruppen særlig høj for detail med engros, da virksomheden har følgende aktiviteter: Produktion af spiseklare, serveringsklare fødevarer til sårbare forbrugere. 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 for denne risikogruppe er på nuværende tidspunkt 4. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Gennemgået virksomhedens lokaler og aktiviteter med hensyn til autorisation som Catering virksomheden:

Omkledning i kælder, Tørvarerlager på mellemgang, produktionslokale med kold afdeling, varmafdeling samt bage afdeling, opvaskeum, grøntrum / servicerum, kølerum, kontor.

Konkret vejledning om ID- mærkning af animalske fødevarer

Fødevarestyrelsen

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

14-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk