

Virksomhed **Hospitalsbyen, servicehuset,**

Produktionskøkken

Adresse Hospitalsbyen 22

Postnr./By 9260 Gistrup

CVR-nr. 29190941 Aut.nr. 7198

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.	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Fødevestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

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.

Vejledt virksomheden konkret i revurdering af indplacering af produkter i fødevarekategorier og holdbarhedsvurderinger.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevarsikkerhedskriterier og proceshygiejne-kriterier.

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for spiseklare produkter og miljøprøver hvert kvartal.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af listeria, e-coli og salmonella i november 2025.

Set håndtering af påvist listeria i miljøprøve. Vejledt virksomheden konkret i, at præciserer beskrivelsen af, hvor miljøprøver udtages for at vurderer risikoen ved fund af listeria.

Vejledt virksomheden konkret i, at udtage relevante prøver (produkter) der er repræsentative og få dem analyseret for det korrekte kriterier.

Set virksomhedens procedure for håndtering af reklamationer. Vejledt virksomheden konkret i at revurdere proceduren, således proceduren omfatter alle kunder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået

17-11-2025

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Hospitalsbyen, servicehuset,**

Produktionskøkken

Adresse Hospitalsbyen 22

Postnr./By 9260 Gistrup

CVR-nr. 29190941

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

håndtering af varemottagelse, opbevaring af råvarer og klargjort grønt samt håndtering og pakning af snittet salat. Virksomheden har redegjort for produktions rækkefølge af snitning af grøntsager med jord og selleri (allergen). Set at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Frugt og grønt område.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder at rengøring og desinfektion sker i to adskilte arbejdsgange og at brugsanvisningen følges for produktbærende overflade, snitemaskine/snitteknive og transportbånd.

Vejledt virksomheden konkret i at sikre mod kalkbelægninger på produktionsudstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Område for håndtering og snitning af frugt og grønt. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret vedligeholdelse af følgende udstyr: Maskine til snitning af frugt og grønt herunder diverse snitteplader og transportbånd. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende kritisk kontrolpunkt er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologisk kriterier og varemottagelse for varemottagelse af kølevarer, frostvarer, kolonialvarer og tørrevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemottagelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse i perioden oktober til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Visning af kontrolresultat/rapport på egen hjemmeside.

Følgende er konstateret: Der forefindes ikke kontrolresultat/rapport på virksomhedens hjemmeside.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om visning af kontrolresultat/rapport på egen hjemmeside.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevestyrelsen

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

17-11-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift