

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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, 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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.
Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Håndtering af allergener i produktionskøkkenet

Ifm. patient indlægges på en afdeling foretages der en elektronisk information om kost, der sikre at fødevarer som en patient er allergisk overfor/ikke kan tåle, ikke er en del af special kosten fra produktionskøkkenet. Såfremt der er tvivl om, en patient er allergisk overfor en fødevarer eller patienten ikke kan lide en fødevare, ud fra de oplysninger køkkenet har modtaget, udelukkes denne fødevare fra kosten, indtil dette er dokumenteret/afklaret.

Fx oplyses, at såfremt en patient ønsker en veganer kost, kan dette ikke tilbydes, idet der ernæringsmæssigt kun kan tilbydes vegetarkost.

Gennemgået produktionskøkkenet oplysninger herunder hvordan de modtager oplysninger om special kost (minus nødder, glutenfri, laktosefri mv.) til patienter fra den enkelte afdeling samt denne videreførelse i kostplanen i diætafdelingen herunder tilvirkningen af diæten.

Håndtering af selleri i grøntafdeling - kontaminering

Gennemgået håndtering af allergenet hel knoldselleri herunder at denne snittes i maskine som det sidste efterfulgt af rengøring og desinfektion, således der ikke er risiko for kontaminering af øvrige grøntsager, der snittes i maskinen. Såfremt der skal snittes porre med risiko for jord, snittes denne til sidst på samme maskine som selleri, hvis både selleri og porre skal indgå i samme opskrift/ret jf. arbejdsplan eller på anden maskine såfremt porren ikke skal i samme opskrift/ret jf. arbejdsplanen. Set arbejdsplanen for d.d. hvor allergen og ret fremgår og i den forbindelse kan der ses om samme maskine kan anvendes eller ej.

Såfremt samme maskinen anvendes og porre og selleri ikke

05-05-2026

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hospitalsbyen, servicehuset,**

Produktionskøkken

Adresse Hospitalsbyen 22

Postnr./By 9260 Gistrup

CVR-nr. 29190941

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skal i samme ret, sker der en rengøring og desinfektion inden snitning af porre.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Område for diæt herunder fryseskab i diæten samt område for opbevaring af diæter i fryserum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for håndtering af allergener er gennemgået.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for håndtering af allergener er gennemgået.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Grøntsagslasagne, rød Dahl jf. opskrift for mærkning af allergene ingredienser og beriget æblesuppe, citronfromage, aspargessuppe, klar suppe med boller samt skysauce som er færdigpakkede og opbevaret i frostrum. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

05-05-2026

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift