

Virksomhed **Danmarks Medie-og**

Journalisthøjskole (DMJX)

Adresse **Helsingforsgade 6A**

Postnr./By **8200 Aarhus N**

CVR-nr. **43661973** Aut.nr. **5473**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til hygienisk håndvask med rindende koldt og varmt vand, papir og sæbe. Der er tre håndvaske kun til håndvask hensigtsmæssigt placeret i virksomheden. Virksomheden har redegjort for håndhygiejne ifm. opvask, besidt og rent service og betjening af kunder i kantinen, ok. Gennemgået procedurer for brug af handsker, der vaskes hænder inden påtagning af handsker, og der skiftes handsker mellem arbejdsopgaver, ok. Kontrolleret procedurer for hygiejne under produktion, herunder tiltag for at mindske krydssmitte. Der arbejdes i adskilte arbejdsstationer, og der rengøres og desinficeres efter endt arbejdsproces. Kontrolleret procedurer for fremstilling af glutenfri brød, virksomheden bager i adskilte tidsrum og der rengøres for at undgå kontaminering af gluten. Virksomheden oplyser kunder om, at der bages i samme miljø som der bages glutenholdige brød, ok. Kontrolleret hygiejne under oplagring, herunder temperaturer på køl og frost, temperatur i kølerrum målt til 1,9 grader, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for daglig rengøring, herunder rengøring under produktion.. Kontrolleret isterningemaskine kølerrum, lager, bordflader og rengøring af bordflader under produktion, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bordflader, gulve, kølerrum og fryserum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opvarmning, nedkøling, mikrobiologiske kriterier og mad ud af huset.

Kontrolleret: Risikoanalyse for opbevaringstemperaturer. Følgende er konstateret: Virksomheden har skrevet at kølekrævende fødevarer opbevares ved max 5 grader. I anden rubrik står at hakket kød opbevares ved 2 grader. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en

Fødevarestyrelsen

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

04-01-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Danmarks Medie-og**

Journalisthøjskole (DMJX)

Adresse **Helsingforsgade 6A**

Postnr./By **8200 Aarhus N**

CVR-nr. **43661973**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at risikoanalysen for opbevaring af fødevarer skal efterleve bilag 3 i hygiejnevejledningen for engros.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside og i kantine område.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Tun i vaccumpose 5x3 kg, hakket oksekød 12 % 14 kg. Ingen anmærkninger. Set hhv. faktura og følgeseddel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt autorisation, herunder identifikationsmærke i ovalform med DK 5473 EF.

Fødevarestyrelsen

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

04-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk