Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed	**DDL´s kantine hos Danmarks Medie- og Journalisthøjskole**
Adresse	Helsingforsgade 6A
Postnr./By	8200 Aarhus N
CVR-nr.	43661973 Aut.nr. 5473

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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

- [X] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:
* Procedurer vedr. adskillelse af fødevarer grupper og rå- og færdigvarer under lagring og produktion.
* Procedurer ved langtidsstegning ved lavere temperaturer end 75 grader. SITTI anvendes.
* Procedurer vedr. slicning af pålæg - herunder holdbarhed efter slibning.
* Procedurer vedr. personlig hygiejne og helbred. Der anvendes daglig ren arbejdsbeklædning og personel er instrueret i oplysningspligt ifb sygdom og kender symptomer, smitteveje og inkubationstider på Norovirus.
* Procedurer vedr. nedkøling.
* Procedurer vedr. hygiejne og temperaturer for mad ud af huset. Virksomheden anvender 3 timers rettesnor.
* Procedurer vedr. brug af firmatransportbil til udbringning af udgående mad.
* Dækkende affaldshåndtering.

Virksomheden har ikke hotfill, MAP eller animalske biprodukter.
Der er ikke udtaget prøver til mikrobiologisk analyse siden sidste kontrol.
Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:
* Fysisk renholdelsesniveau af blæstnedkøler, isterningmaskine, pålægsmasksine og slush-icemaskinee.
* Virksomheden har redegjort for procedurer og anvendelse af (godkendt) desinfektionsmiddel.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:
* Skadedyrssikring af autoriserede lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:
* Tilstedeværelse af egenkontrolprogram, virksomhedens risikoanalyse samt set delrisikoanalyse ved mikrobiologiske

14-09-2023	1 time 1 min.
Dato	Kontrollens varighed
Afleveret til	Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed	**DDL´s kantine hos Danmarks Medie- og Journalisthøjskole**
Adresse	Helsingforsgade 6A
Postnr./By	8200 Aarhus N
CVR-nr.	43661973

Tilsynsførendes bemærkninger

kriterier, herunder prøveplan. Af prøveplan fremgår der udtages prøver for E-coli og Salmonella 2 gange årligt, men præcisering af dato fremgår ikke. Virksomheden oplyser, at dette markeres i egenkontrollen.

*Dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling, langtidsstegning, pH-værdier ved syltning og nedkøling fra sidste kontrol til d.d.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

* Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

* Mærkning af allergene ingredienser ved skilte i kantine samt påsatte labels ved udgående mad.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

* Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt identifikationsmærkning af udgående fødevarer.

14-09-2023
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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