

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DJ Catering v. Diana Jensen**

Adresse Virkelyst 24, A

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 44409062

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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. Viser for indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato	
20-03-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 22-08-2024	
Dato 15-03-2024	
Dato 19-01-2024	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrollen er udført som led i kontrolkampagnen: Rengøring i forbindelse med produktionsopstart i detail.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode

arbejdsgange for rengøring i forbindelse med opstart af produktionen, herunder for rengøring af

fødevarelokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som

kommer i berøring med fødevarer. Virksomheden har redegjort

for anvendelse af rengøringsmidler, opfølgning på rengøring

samt anvendelse af rent, varmt vand og rene klude til

rengøring.

Virksomheden gennemfører grundig rengøring ved skolernes ferieperioder. Ok.

Vejledt generelt om særlige fokusområder for rengøring af

fødevarelokaler og -udstyr i forbindelse med opstart af

produktionen.

Vejledt generelt om, at hvis desinfektionsmidler anvendes på

sigt, anvendes der desinfektionsmidler godkendt af

Fødevarestyrelsen med journalnummer. Se. evt. liste af

godkendte desinfektionsmidler på Fødevarestyrelsens

hjemmeside.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i lokaler

hvor der tilvirkes fødevarer, herunder at overflader fremstår

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DJ Catering v. Diana Jensen**

Adresse Virkelyst 24, A

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 44409062

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

glatte og vaskbare. Ok.

Vejledt generelt om, at gulvet under bordet i opvaskeafdelingen afsluttes med fliser eller lignende vaskbar overflader for at lette rengøringen samt at midler til opvaskemaskine hæves fra gulvet evt. på hjul.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Vejledt generelt om oprettelse af P-nr. på adressen via Erhvervsstyrelsen.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

20-03-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift