

Kontrolrapport



Virksomhed **Al-Amir Slakteri**

Adresse Tagensvej 112

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 21499293

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-12-2020



Tidligere kontrol

Dato	13-09-2019	
Dato	31-07-2019	
Dato	10-12-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølediske i salgsområde med opbevaring af ferske kødstykker og hakket kød, faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier. Virksomheden har gode arbejdsgange, der sikrer at råvarer og færdigvarer beskyttes mod kontaminering under opbevaring, tilvirkning og distribution. Målt temperatur i kølerum og kødhakker. Virksomheden hakker kød på bestilling hen over dagen og opbevarer færdig hakket kød i køledisk i salgsområde. Indpakning og emballering sker på en måde så kontaminering undgås. Emballagen opbevares særskilt i kasse samt virksomheden sælger hakket kød med en holdbarhed under 24 timer. Gennemgået analyseresultaterne i forhold til Salmonella, E. coli og kimtal. Vejledt om at detailvirksomheden kan stille krav til råvareleverandøren om overholdelse af kriterierne og evt. dokumentation herfor i forhold til analyseresultaterne og virksomheder. Virksomheden producerer omkring 200kg hakket kød om ugen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af salgsområde med kølediske, kølerum, produktions/tilvirkningsområde i baglokale samt gulv og vægge. Virksomheden redegør for procedure for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

40 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Al-Amir Slakteri**

Adresse Tagensvej 112

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 21499293

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

renholdelse af kødhakker i salgsområde, som rengøres 2 gange dagligt. Virksomheden har gode arbejdsgange for rengøring og desinfektion af udstyr og lokaler. Virksomheden kan mundtligt redegjort for demonstrere adskillelse og rengøring af kødhakker. Redskaber og alt udstyr og tilbehør, som kommer i kontakt med fødevarer er ordentligt rengjort, herunder køledisk. Rengjort udstyr efterfølgende opbevares på en måde, så kontaminering forebygges i kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning samt nedkøling fra juni 2020 til d.d. Vejledt konkret om at fastsætte en fast frekvens for dokumentation af egenkontrollen da virksomheden dokumenterer ud fra travlhed, men som minimum 1x hver måned. Set virksomhedens risikoanalyse for hakket kød. Patogene bakterier er medtaget i risikoanalysen og virksomheden har specifikt taget stilling til forekomst af Salmonella og de foranstaltninger som virksomheden skal tage hvis der findes Salmonella i det hakkede kød.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

04-12-2020

Dato