

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Ali Baba**

Adresse **Halmtorvet 10**

Postnr./By **1700 København V**

CVR-nr. **34264260**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

26-07-2023



Tidligere kontrol

Dato	25-04-2022	
Dato	03-12-2021	
Dato	16-08-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Vejledt konkret om at afløb fra håndvask ikke skal løbe ud på gulvet, men at afløb fra håndvask skal løbe direkte ned i afløbsristen. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret adskillelse under produktion. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Døren til toilettets forrum og dør til toilet stod åbent under tilsynet. Døren til forrum blev holdt åbent af et fysisk objekt, som forhindrede døren i at lukke i. I forrummet opbevarer virksomheden kitler til brug i butikken. Virksomheden fortæller, at de vil blive rykket til et andet rum, og at medarbejderne vil blive instrueret i, ikke at opbevare arbejdstøj i toilettets forrum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for forrum til toilet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder produktionsområde, udsalgsområde og køleenheder. Vejledt konkret om renholdelse af gitter til fordamper i kølerum. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for rengøring og evt. desinfektion af

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Ali Baba**

Adresse Halmtorvet 10

Postnr./By 1700 København V

CVR-nr. 34264260

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lokaler, udstyr og inventar, som er i direkte kontakt med fødevarer. Vejledt konkret om grundig rengøring med vand og sæbe af produktionsbord i baglokale, inden anvendelse af desinfektionsmiddel.

Mundtligt gennemgået procedurer for affaldshåndtering. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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

Særlige mærkningsordninger: Vejledt om at de aktuelle sporbarhedsoplysninger af okse/kalvekød skal være tilgængeligt i butikken.

Fødevarestyrelsen

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

26-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk