

Kontrolrapport

Virksomhed **Ajmal L. Slagter**

Adresse Stationscentret 10

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 39664623

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
17-11-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 13-07-2020	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlige procedurer for levering af kød til hakket kød vejledt om at stille krav om kvaliteten af kød til hakket kød. Temperaturen og opbevaring af kød på køl.

Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Følgende er konstateret: Virksomhedens håndvask er taget ned grundet en ombygning, der har været for ca. 1 måned siden. I den vask, som er udover håndvasken, opbevares der ting til opvask. Der er taget billeder af forholdet. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Som en del af kontrolkampagnen "Mikrobiologisk kvalitet af hakket kød" er der forud for kontrolbesøget udtaget prøver af hakket kød. Analyseresultaterne bliver vurderet sammen med dagens observationer i virksomheden og indgår i resultaterne af kampagnekontrollen.

Kontrolrapport

Virksomhed **Ajmal L. Slagter**

Adresse Stationscentret 10

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 39664623

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber og udstyr.

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Ren kødhakker fremstår enkelte steder med indtørret kød, særlig på håndtaget til maskinen. Enkelte rene knive fremstår med indtørret kød, fuge langs bordkanten fremstår snavset. Der er taget billeder af forholdene. Vejledt om brugen af desinfektionsmiddel.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får gjort rent.

Indskræpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilgængelighed af virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomhedens risikoanalyse til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens anmodning.

Følgende er konstateret: Der kan ikke fremvises risikoanalyse omhandlende hakket kød. Ej heller en risikoanalyse på de andre aktiviteter til virksomheden. Der fremvises en mappe med egenkontrolprocedurer samt dokumentation for varemottagelse, som er foretaget den 7/7-20.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Kan ikke finde den anden egenkontrolmappe, grundet ombygningen, er den blevet væk.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.
