

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Dogan Halal Slagter & Kebab**

Adresse Birkedalsvej 19

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 25574869

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

04-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 17-05-2023	
Dato 20-03-2023	
Dato 23-01-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og håndtørring i produktionsområde samt adskillelse og tildækning af uemballerede fødevarer.

Kontrolleret: Temperaturer ved opbevaring og transport af fødevarer.

Det indskræpes, at fødevarer skal opbevares og transporteres ved temperaturer, som sikrer at fødevarerne ved anvendelse på sædvanlig måde ikke er sundhedsskadelige eller af anden grund uegnede til menneskeføde.

Følgende er konstateret: I kølemontre i betjeningsområdet, hvori der opbevares hakket kød, lever og forskellige udskæringer af kød, er der ved tilsynet målt en lufttemperatur på 8,9 °C. Kernetemperatur i hakket lammekød, er ved tilsynet målt til 16,4 °C. Kernetemperatur i hel udskæring af kalvebryst, er målt til 8,5 °C. Grundet den lille mængde af hakket kød i montren, vurderes det at en indskærpelse er tilstrækkelig, trods 100% temperaturoverskridelse.

Fødevarestyrelsen

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

45 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 **Dogan Halal Slagter & Kebab**

Adresse Birkedalsvej 19

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 25574869

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har skydelåger til montren, som vi tog af da det var koldt i dag.

Vi vil overveje at indføre tidsstyring på hakkekødet.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionsområde, herunder at gulve, vægge, lofter og inventar, fremstår renholdt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagelse og opbevaring af kølepligtige fødevarer samt opvarmning og varmholdelse, i perioden siden sidste kontrolbesøg.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.

Fødevarestyrelsen

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

04-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk