

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	1
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

13-09-2019



Tidligere kontrol

Dato 31-07-2019	
Dato 10-12-2018	
Dato 13-06-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for produktion - pakning af koldt produkt - herunder hygiejnisk flow og adskillelse samt procedurer for undgåelse af krydskontaminering, ren og passende arbejdsbeklædning, opbevaringstemperaturer samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger. Der er vejledt i holdbarhedsvurdering af kolde spiseklare produkter efter åbning

Kontrolleret godkendelse og skift af desinfektionsmidler. Der er vejledt i at anvendte desinfektionsmidler skal være godkendte. Hygiejne: Rengøring: Renholdelse er kontrolleret i salgslokaler og produktionskøkkenet - lokaler og udstyr samt inventar - herunder tidspunkt og metode for rengøring. Virksomheden oplyser at de desinficerer med eddike. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Der er vejledt i vedligeholdelse af kantliste under skæreplade og dør til opvaskerum samt fuger enkelte steder. Øvrig vedligeholdelse og procedurer for overvågning heraf er kontrolleret uden anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og om Listeria er medtaget i denne. Vejledt i at Listeria skal være med i risikoanalysen. Kontrolleret dokumentation stikprøvevis for udført egenkontrol for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

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

varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra forrige kontrolbesøg til d.d. uden anmærkninger

Mærkning og information: Vejledt i at der skal mærkes med tilberedningsanvisning/opvarmning til over 75 grader på ikke spiseklare produkter. Virksomheden oplyser, at de har bestilt nye etiketter hvor det vil blive sat på Der er udleveret faktaark om Listeria



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

13-09-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift