

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Afro Food Co. - TATASHE**

Adresse Ny Banegårdsgade 46

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 28929749

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
Vedligeholdelse	4
Virksomhedens egenkontrol	2
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

12-02-2024



Tidligere kontrol

Dato 20-11-2023	
Dato 06-09-2023	
Dato 17-07-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl: Ok. Kontrolleret procedurer for håndtering af fødevarer: Ok. Kontrolleret at der kan foretages hygienisk håndvask og tørring: Ok.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg 5.000 kr. fremsendt.

Følgende er konstateret: På bagvæggen inde i virksomheden

køleskab ses samtlige indtørrede gule fedtet belægninger -

belægningerne er aftørilige. Der ses på siderne hvor hylderne i køleskabet sidder, mørke indtørrede fedtet - belægningerne er aftørilige. Under hylden over virksomheden varmekøler ses

der på hele undersiden af hylden en ru indtørrede belægninger af mørke produktrester - belægningerne er aftørilige. På

bagvæggen under et af virksomhedens produktionsboder, ses der gule pletter af gamle indtørrede produktrester. På under

siden af produktionsbordet ses der gule pletter af gamle indtørrede produktrester. På undersiden af produktionsvasken ses der en større samling af mørke brune og røde belægninger.

På og omkring håndtag til opvasken, ses en fedtet belægning.

På væggen hvor virksomheden opbevarer deres fjenbetjening til air-conditioning, ses der fedtet belægning er indtørrede produktrester. På fjenbetjeningen til air-conditioningen ses en

Fødevarestyrelsen

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

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Afro Food Co. - TATASHE

Adresse Ny Banegårdsgade 46

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 28929749

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

brun fedtet belægning. På stikboks der hænger over virksomhedens fryser i baglokalet ses der en brun indtørrede belægning. På gulvet mellem riste og gulv laminat i virksomhedens baglokale ses gamle produktrester I lagerlokaler over virksomheden ses gulve med kraftige belægning af produkterrester. På lampen over virksomhedens stegesektion ses der skinnende fedtet belægning.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se. det retter vi op på. Der er foretaget billede dokumentation.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af virksomhedens lokaler og inventar.

Bødeforelæg 5.000 kr. fremsendt.

Følgende er konstateret: Hylde over stål container, hvor mad holdes varmt ses med rått træ flere steder, under hylder vedproduktionsbord fremstår hylder af rått træ. Ved bord hvor kasse apperart står er flere lister rykket af. Hylde i køleskab ovenpå butik ses med rustne overflade og flere hylder skaller af. Flere hylder i produktionsområde ses med kraftige rustdannelse.

Virksomheden havde følgende bemærkninger Det kan jeg godt se. Der er foretaget billede dokumentation.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: Virksomheden informere fødevarestyrelsen de varmekolde deres kylling ved 65 grader celsius. Virksomheden har ikke beskrevet varmekolde i deres skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan). Der bliver en kernetemperatur med et kaliberet indstiks termometer på færdigtilberedt kylling. Temperaturen bliver målt til 44 grader celsius.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg tror jeg har kommet til at skrue ned for den.

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

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

Fødevarestyrelsen

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

12-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk