

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Umai**

Adresse **Olskærvej 1**

Postnr./By **3220 Tisvildeleje**

CVR-nr. **32299342**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

30-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i salgsområde, køkken og lager. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, herunder koldt og varmt vand, sæbe og papir. Gennemgået virksomhedens sortiment og produktion heraf - ingen anmærkninger. Vejledt om evt. anvendelse af 3 timers opbevaring.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevare glas og køleskab med drikke varer ved udenoms areal/ afrydnings område udenfor bag køkken. Virksomheden vil finde en løsning



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Umai**

Adresse Olskærvej 1

Postnr./By 3220 Tisvildeleje

CVR-nr. 32299342

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

evt. lukke køleskab af og fjerne glasene. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for opbevaring af fødevarer og service samt skadedyrssikring.

Følgende er konstateret: Virksomheden mangler en håndvask i køkkenet. Virksomheden har dog 3 vaske i virksomheden og kan omjustere deres arbejds og håndvask procedure, da køkkenet er forholdsvis lille.

Virksomheden vil tilkalde håndværker med det samme og få opsat en håndvask i køkkenet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for håndvaske faciliteter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Salgsområde og køkken med inventar og udstyr samt lager faciliteter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Salgsområde og køkken med inventar og udstyr samt lager faciliteter. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprocedure for følgende aktiviteter: varemodtagelse, opbevarings temperatur, opvarmning og ph måling.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

30-06-2021

Dato