

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Umai**

Adresse Olskærvej 1

Postnr./By 3220 Tisvildeleje

CVR-nr. 32299342

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

13-07-2022



Tidligere kontrol

Dato 30-06-2021



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i

produktionsområde og barområde. Opbevaringstemperatur,

adskillelse og tildækning af fødevarer i køle- og fryseinventar.

Målt temperatur på fersk fisk. Fødevarer fri fra gulv. Mundtlig

gennemgået virksomhedens procedurer for varemodtagelse.

Kvalitet af fritureolie.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Kølefaciliteter på lager, bordoverflader i produktionskøkken

samt ovn og friture.

Følgende er konstateret: Opvaskemaskine fremstår indvendig

med snavs og rødlig belægning. Under inventar i

produktionskøkken er der snavset.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring af lokaler, hvor der

opbevares fødevarer. Vejledt konkret om at virksomheden øger

frekvens for rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation

af egenkontrollens gennemførelse og resultater for

opbevaringstemperatur og pH-måling for perioden april 2022

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 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 **Restaurant Umai**

Adresse Olskærvej 1

Postnr./By 3220 Tisvildeleje

CVR-nr. 32299342

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

til dags dato. Set indstikstermometer og måleudstyr til pH-måling.

Kontrolleret: Virksomhedens egenkontrol dokumentation.

Følgende er konstateret: Virksomheden mangler at dokumentation for varemottagelse for perioden april 2022 til dags dato.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om egenkontrol dokumentation. Vejledt om at virksomheden får tilpasset egenkontrolprogrammet til virksomhedens aktiviteter.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel samt på menukort.

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

13-07-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk