

Kontrolrapport

Virksomhed **Umashi**

Adresse Vestergade 92

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 32558283

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
15-06-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 16-11-2017	
Dato 18-01-2017	
Dato 30-11-2016	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder, mundtlig procedurer for temperaturkrav ved varmbehandling, ved kølekrævende fødevarer og fersk fisk. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke etableret et forrum til personaletoiletet i kælderens. Virksomheden oplyser at de troede at de gerne måtte opbevare emballeret fødevarer i rummet som støder op til toiletet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser at de vil etablere et forrum inden slut juli 2018.

Vejledt generelt om reglerne for forrum til toilet samt opbevaring, håndtering samt transport af fødevarer i lokaler som har direkte adgang til toiletet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde samt sushiområde herunder køleenheder, borde, vægge og skuffer med rene arbejdsredskaber.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram for varemottagelse, opbevaring og varmbehandling.

