

# 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	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

25-03-2019



## Tidligere kontrol

Dato 27-11-2018	
Dato 15-06-2018	
Dato 16-11-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygienisk vask og tørring af hænder i køkkenet og på personaletoalet, stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder samt opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav. Kontrolleret uden anmærkninger: Forrum til personaletoalet. Kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig procedurer for indfrysning og af fisk herunder temperaturkrav og procedurer for styring af indfrysningstid.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Vejledt generelt om reglerne for henvendelse til Fødevarestyrelsen ved midtanke om salg af sundhedsskadelige fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde og lager i kælderen herunder borde, køleenheder, beholdere med rene bøtter og arbejdsredskaber samt køleenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarestyrelsen

