

# Kontrolrapport

Virksomhed **Omø Perlen**

Adresse Søvej 2

Postnr./By 4245 Omø

CVR-nr. 40142975

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| 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.                     | 1        |
| 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

06-05-2019



## Tidligere kontrol

| Dato |  |
|------|--|
|      |  |
| Dato |  |
|      |  |
| Dato |  |
|      |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvaskefaciliteter i køkken, opbevaringstemperatur på køl og frost, fødevarer adskillelse i køleenheder, hygiejnisk opbevaring af fødevarer på lager og i køleenheder. ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af inventar og udstyr i køkken, opvask, lager og bar. ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at der er tilstrækkelige antal vaske samt kølekapacitet i forhold til aktiviteten. ingen anmærkninger. Generelt vejledt om regler for at materialer på væg og gulve på lager, skal være af glat og vaskbart materiale, væg ved vinduer på lageret fremstår af ubehandlet puds og skaller, ligeledes med gulvet flere steder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse og egenkontrolprogram dækkende for aktiviteterne. ingen anmærkninger.

Stikprøvevis kontrolleret dokumentation fra start til d.d. på



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Omø Perlen**

Adresse Søvej 2

Postnr./By 4245 Omø

CVR-nr. 40142975

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling. ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Kontrolleret skiltning med oplysninger om allergen ingredienser kan fås ved forespørgsel samt anprisning på menu tavle. ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter stemmer overens med registreringen.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarerkontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarerkontaktmaterialer er kontrolleret: plast bøtter, folie skåle.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

06-05-2019

Dato