

# Kontrolrapport

Virksomhed **Omar ApS**

Adresse Refsnæsgade 32, st

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 38727079

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.	
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	
<b>31-07-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 29-11-2018	
Dato 10-09-2018	
Dato 26-06-2018	
Hygiejne: Vedligeholdelse	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur for kølekrævende fødevarer, adskillelse og tildækning, samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Følgende er konstateret: Dør til toilettets forrum og døre fra forrum til toiletter stod ved kontrolbesøget åbne. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af salgs- og produktionsområde herunder: Gulv, vægge, indvendigt i opvaskemaskine, køle- og fryseenheder, arbejdsborde og hylder. Vejledt konkret om rengøring af opvaskemaskine og under ovn.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring. Følgende er konstateret: Vinduer i produktionskøkken og opvaskelokale, står ved kontrolbesøget åbne. Der er insektnet for vinduet i opvaskelokalet, men det wer i stykker.

Virksomheden er vejledt om forholdet ved forrige kontrolbesøg. Ydermere er riste til afløb i produktionskøkkenet ikke skadedyrssikrede. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring

