

# Kontrolrapport



Virksomhed **Umashi**

Adresse Vestergade 92

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 32558283

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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.	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	
<b>28-10-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 26-06-2019	
Dato 25-03-2019	
Dato 27-11-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i sushiproduktions samt varmt køkken, opbevaringstemperatur i walk-in kølerrum i kælder, opbevaring af emballerede fødevarer på fødevarelager i kælder, tildækning og adskillelse af fødevarergrupper i kølerum samt gennemgået procedurer for opbevaring af fersk fisk ved max 2 grader.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af bordoverflader i sushiproduktion, bordoverflader i tjenerbar, reoler på fødevarelager i kælder, vægge og lofter i kølerum samt emfang og stegeområde i produktionsområde. Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse af lokaler, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af hylder og reoler i kølerum og på fødevarelager samt gummilister i køleenheder i produktionsområdet. Generelt vejledt om regler for vedligeholdelse af udstyr og inventar. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til udbedring/udskiftning af tape på køleinventar med anden mere permanent løsning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

50 min.

Kontrollens varighed

