

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Uma**

Adresse Nørre Farimagsgade 13, kld.

Postnr./By 1364 København K

CVR-nr. 36030496

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
19-11-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 15-01-2020	
Dato 05-11-2019	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 05-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og aftørring af hænder samt antal og placering af vaske i produktionen. Stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og frostenheder i produktionskøkkenet og i kælderen.

Gennemgået mundtlige procedurer af håndteringen af sushiris. Opbevaringsforhold, adskillelse og tildækning af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, lager og kælderfaciliteter herunder; arbejdsborde, redskaber, under inventar, emhætte med emfang og køleindretninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt virksomheden konkret om, at udskifte ødelagte tætningslister i køleindretninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskærpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: virksomheden kan ikke fremvise dokumentation for varemodtagelse fra d. 20 september 2020 til d.d. Opbevaringstemperaturer fra 25. maj til d.d. ph-måling af sushiris fra d. 18. september til d.d. Opvarmning fra sidste kontrolbesøg til d.d. Nedkøling fra sidste kontrolbesøg til d.d.

