

Kontrolrapport

Virksomhed **Umashi**

Adresse Vestergade 92

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 32558283

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
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	
16-02-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 28-10-2020	
Dato 26-06-2019	
Dato 25-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: stikprøvevis kontrolleret

opbevaringstemperaturer for køle- og fryseenheder, samt

walk-in fryser og -køleskab i kælderen, herunder

opbevaringstemperatur for fersk fisk, samt faciliteter til vask og tørring.

Kontrolleret uden anmærkninger, der er ikke fundet spor efter skadedyr i produktionsområde og lager i kælderen.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal

holdes rene.

Følgende er konstateret: Gulv under produktionsbord i

sushi-området fremstår med sort fastgroet belægning samt

indtørrede produktrester. Billedokumentation taget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som

kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Greb og håndtag på skabe og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Umashi**

Adresse Vestergade 92

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 32558283

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køleenheder fremstår med indtørrede produktrester og fedtet belægning. Stikprøvevis emballage fremstår med fedtede belægninger. Hylde under produktionsborde i bagerste køkken, hvor der opbevares emballage og fødevarer, fremstår med indtørrede produktrester. Papir- og sæbedispensere fremstår med indtørrede mørke belægninger. Billeddokumentation taget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret: Der er konstateret rotter i privat lejlighed på 2. sal i bygningen, i forbindelse med bekæmpelsen har kloak-firma lavet hul i gulvet i restaurantområdet. Nede i hullet er der opsat flere rotte fælder, og skadedyrsfirma oplyser at der er fanget en rotte i nat. Hullet er dækket af med en træplade og nogle gulvbrætter, ovenpå træpladen står der et bord. Gulvbrædderne ligger løst og kan nemt skubbes op/væk, hvor der så er fri adgang for skadedyr. Skadedyrsfirma ringer til kloak-virksomheden under kontrolbesøget, som oplyser at hullet vil blive lukket af med en stålplade indenfor 1 time. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Medarbejder oplyser at hun ikke var klar over det. Billedokumentation taget. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: stikprøvevis virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for december til d.d. for varemottagelse og opbevaring, varmebehandling og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for konstatering af skadedyr.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. samt fødevareraktiviteter.

Vejledt konkret om nedtagning af elitemærkat.