

# 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	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
<b>01-11-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 30-09-2021	
Dato 12-05-2021	
Dato 19-11-2020	
Virksomhedens egenkontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, tildækning og adskillelse af fødevarer samt opbevaringstemperatur. Vejledt virksomheden om at adskille håndvask og produktionsvask ved sushiområde.

Virksomheden hensigtsmæssigt nedkøler og opbevarer fersk fisk som anvendes til sushi.

Følgende er konstateret: Der opbevares en mindre mængde kylling, fløde og flødeost ved en temperatur på 7.7 grader celcius.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt virksomheden om at overholde opbevaringstemperaturen på kølekrævende fødevarer.

Virksomhedsansvarlig oplyser at køleenhederne løbende kontrolleres og tilses og at de vil tilse køleskabet.

Virksomhedsansvarlig mundtligt redegør for nedkølingsprocedure af varmebehandlede fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølemontre hvor der tilberedes sushi til servering, bordoverflader samt frituresteger og opvaskemaskine i produktionskøkken. Vejledt virksomheden om at øge



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Uma**

Adresse Nørre Farimagsgade 13, kld.

Postnr./By 1364 København K

CVR-nr. 36030496

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

rengøringen af svært tilgængelige områder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Lister i fryse- og køleenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden siden sidste tilsyn til dags dato for varemottagelse, opbevaring, PH-ris, indfrysning af fisk, varmebehandling, opvarmning samt nedkøling.

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