

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **ERA ORA APS**

Adresse **Overgaden Neden Vandet 33B**

Postnr./By **1414 København K**

CVR-nr. **11735533**

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.	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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	
10-10-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 14-11-2023	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer, adskillelse og tildækning af fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk vask af hænder. Gennemgået mundtligt virksomhedens procedurer for varmholdelse. Gennemgået mundtligt virksomhedens procedurer for varmebehandling ved sous-vide. Gennemgået mundtligt virksomhedens procedurer for kontrol af pH i fermenterede produkter. Virksomheden oplyser at de opvarmer et helt stykke kød i sous-vide. Aktiviteten er beskrevet i egenkontrolprogrammet.

Vejledt konkret om brug af Fødevarestyrelsens værktøj Sikre Fødevarer til anvendelse ved sous vide tilberedning af kød, hvor der gøres brug af en alternativ kombination af tid og temperatur.

Værktøjet Sikre Fødevarer kan findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside. www.fvst.dk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde, køleelementer, opvaskemaskine, isterningmaskine. Isterningmaskine fremstår indvendigt med begyndende mørke belægninger. Vejledt konkret om rengøring

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed ERA ORA APS

Adresse Overgaden Neden Vandet 33B

Postnr./By 1414 København K

CVR-nr. 11735533

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

af isterningmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Gulv i produktionslokale, lister i kølelementer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, varmebehandling, nedkøling, genopvarmning samt pH i fermenteret frugt for perioden juni 2024 til dags dato. Virksomheden har siden september 2024 ophørt aktiviteten pH i fermenteret frugt, hvilket fremgår af risikoanalysen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling herunder genopvarmning samt nedkøling af fødevarer. Virksomheden har udpeget disse aktiviteter som kritiske kontrolpunkter. Virksomheden har ved kontroltidspunktet ikke udpeget kontrol af pH i fermenterede produktet som et kritisk kontrolpunkt. Virksomheden oplyser at de ønsker at påbegynde denne aktivitet. Vejledt generelt om regler for risikoanalyse og vejledt konkret om risikoanalysens udformning og fastsætning af frekvenser for dokumentation af egenkontrollens udførelse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Vejledt konkret virksomheden om mulighed for at ændre virksomhedens kaldenavn gennem Fødevarestyrelsens hjemmeide, således at navnet på smileymærke stemmer overens med spisestedets kaldenavn.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

10-10-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift