

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-11-2020



Tidligere kontrol

Dato	15-01-2020	
Dato	05-11-2019	
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 kældefaciliteter 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 indskræpes, 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.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Restaurant Uma

Adresse Nørre Farimagsgade 13, kld.

Postnr./By 1364 København K

CVR-nr. 36030496

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og indfrysning af fersk fisk fra sidste kontrolbesøg til d.d. Virksomheden har en frekvens på dokumentationen en gang ugentlig. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg indtaster normalt dokumentationen på min Mac computer hjemmefra, som så opdatere til Ipaden i virksomheden. Jeg ved ikke hvad der er sket, og hvorfor Ipaden ikke er blevet opdateret.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt virksomheden konkret om, at kontrolrapporten eksempelvis ophænges i døren ved indgangspartiet, så den er læsbar for forbrugerne udefra.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. Virk.dk.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-11-2020

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift