

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Omar ApS**

Adresse Refsnæsgade 32, st

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 38727079

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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.	
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 indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-01-2022



Tidligere kontrol

Dato 28-06-2021	
Dato 17-08-2020	
Dato 31-07-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvask. Forrum ved toilet. Ydet konkret vejledning om løsningsmulighed for nedkøling i blæsekøler i kælder, hvis der enten etableres håndvask eller nedkøles i lukkede beholdere.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køleskabe, arbejdsborde, redskaber, komfur, emfang, opvaskemaskine, isterningmaskine og område i bar.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer. Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: iflg. virksomhedens egenkontrolprocedurer skal fødevarer nedkøles fra 65 til 10 grader C, på maksimalt 3 timer. Dette skal måles ved hver nedkøling. Ved tilsynet måles 4 kondibøtter med tunge i luge til mellem 17 grader C og 23,9 grader C, disse er iflg. medarbejdere taget ud af ovnen kl. 10:30, hvor de blev målt til 85 grader C. Kl. 14:40 måles disse til mellem 17 og 23,9 grader C. Der er ikke dd. målt en nedkøling på produktet. Det er

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Omar ApS**

Adresse Refsnæsgade 32, st

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 38727079

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Fødevarestyrelsens vurdering at nedkølingen ikke er i styring og at der ikke er sket en nedkøling fra 65 grader C til 10 grader C inden for 3 timer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi styr på.

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

Der er ydet konkret vejledning om brug af SITTl, et onlineværktøj som rettesnor for nedkøling.

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

Følgende er konstateret: virksomheden linker på deres hjemmeside til en enkelt kontrolrapport fra 2019.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for visning af kontrolresultater på hjemmeside og sociale medier.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer, iflg. cvr.dk.

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Fødevarestyrelsen

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

18-01-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk