

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Omakase**

Adresse Studiestræde 67, st 1

Postnr./By 1554 København V

CVR-nr. 36714131

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

13-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 21-12-2022	
Dato 28-10-2022	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 21-09-2022	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur, adskillelse af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Følgende er konstateret: i et køleskab står en gastrobakke med ca. 10 kg kød i lage, denne måles til omkring 65 grader C. Den er produceret inden for den sidste time, oplyser personale.

Flere varer, herunder æg, er lettere temperaturbelastede pga. den varme ret. Medarbejdere siger at dette er en fejl og at der altid bliver nedkølet i blæsekøleren. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for nedkøling og temperaturbelastning af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Lagerrum og produktionskøkken.

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: Køleborde i produktions køkken fremstår snavset med formodet skimmel på skuffe-fronter, på gummilister samt snavs og madrester i bunden af køleenheden. Virksomheden havde følgende

Fødevarestyrelsen

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

45 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 **Omakase**

Adresse Studiestræde 67, st 1

Postnr./By 1554 København V

CVR-nr. 36714131

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bemærkninger: det kan vi godt se, det gør vi rent. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Lager og produktionskøkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring samt opvarmning og nedkøling fra 1. januar 2023 til dags dato.

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

Fødevarestyrelsen

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

13-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk