

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sika Footwear A/S**

Kantine

Adresse HI-Park 301

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 83257717

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

18-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 03-03-2020	
Dato 04-05-2018	
Dato 27-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling, herunder korrekt brug af termometer. Virksomheden følger retningslinjen om, at fødevaren passerer temperaturintervallet fra 65-10°C på max 4 timer. Virksomheden udportionere et givent produkt i gastrobakker, hvilket resulterer i en større overflade og hurtigere nedkøling. Virksomheden anvender blæstkøler. Virksomheden har mundtligt redegjort for starttid og temperaturmåling nedkøling af en varmebehandlet ret. Kontrolleret korrekt brug af termometer.

Vejledt generelt om brug af værktøjet SITT på fvst.dk til beregning af alternativ kombination af tid og temperatur ved nedkøling

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram for nedkøling samt virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling fra januar 2023 til dags dato.

Vejledt konkret om udarbejdelse af ny risikoanalyse. Under tilsynet blevet risikoanalysen på FVST hjemmeside vist til køkkenansvarlig.

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

Fødevarestyrelsen

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

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk