

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sizzlers Steak House ApS**

Adresse Kystvejen 57

Postnr./By 9560 Hadsund

CVR-nr. 31277426

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

30-06-2022



Tidligere kontrol

Dato 27-06-2019	
Dato 24-08-2018	
Dato 22-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning. Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: I køleskab i køkken opbevares en 20 liters stålgrøde med pebersovs som er produceret dagen før (29/6) kl. ca. 17.00. Kernetemperatur bliver målt med kaliberet indstikstemperatur til 25,7gr. kl. 13.30. Stålgrøden er kold på siderne. Køleskabstemperatur blev målt til 5 gr. Foto dokumentation taget. Virksomheden oplyser at de måler med et infrarødt termometer. Ved tilsynet var der ingen batteri i termometeret.

Virksomheden havde følgende bemærkninger Vi smider sovsen ud

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

Hygiejne: Rengøring: 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.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Sizzlers Steak House ApS**

Adresse Kystvejen 57

Postnr./By 9560 Hadsund

CVR-nr. 31277426

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Brune og røde belægninger på siderne, lameller og bagvæg i isterningsmaskinen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg gør den rent med det samme.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden. Foto dokumentation taget.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur, varemodtagelse, opvarmning og nedkøling samt varmeholdelse for perioden januar 2022 til d.d. perioden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er konstateret: Virksomheden gør fortsat brug af det afskaffede elitesymbol på døren til virksomheden.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændighederne som et bagatelagtigt forhold. Vejledt generelt om at smileyskalaen pr. 1. januar 2022 er reduceret fra 4 til 3 symboler.

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

Fødevarestyrelsen

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

30-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk