

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sticks N Sushi**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Fjeldhammervej 15

Postnr./By 2610 Rødovre

CVR-nr. 73342619 Aut.nr. 5471

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejne under produktion. Produktionen af dressing i varmt køkken foregår hygiejnisk og der foretages foranstaltninger for at undgå forurening af fødevarer.

Personalet har handsker, hårnet og engangsforklæder på og skifter disse jævnligt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: oplagring af fødevarer, indpakning og emballage i hhv. kølerum, frostrum, tørvarelager og emballagerum.

Temperatur målt med luftføletermometer i kølerum og frostrum. Alle målte temperaturer overholder temperaturkravene for engrosvirksomheder.

Vejledt om at nedkøling fra 65 til 10 grader er ændret fra 3 timer til 4 timer. Hvis 4 timers reglen ønskes anvendt skal dette fremgå af egenkontrolprogrammet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: køkkenafdelingen, opvaskerum og hakkemaskine i hakkerum.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: bordplader, hylder, opvaskemaskine, hakkemaskine, gulve og vægge i køkkenafdelingen og hakkerummet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr:

16-03-2023

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sticks N Sushi**

Adresse Fjeldhammervej 15

Postnr./By 2610 Rødovre

CVR-nr. 73342619

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bordplader, stor industrigryde, beholdere til dressing og dejskrabere i dressing-afdelingen af køkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opvarmning og nedkøling i januar og februar 2023.

Validering og kalibrering af termometre sker 1 gang årligt.

Virksomheden foretager løbende revision.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

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

16-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk