



Fødevarestyrelsen

# Kontrolrapport

Virksomhed **Sticks N Sushi**

Adresse Strandvejen 195

Postnr./By 2900 Hellerup

| Smiley-regler kontrolleret          | Resultat* |
|-------------------------------------|-----------|
| Hygiejne: Behandling af fødevarer   | 1         |
| Rengøring                           | 1         |
| Vedligeholdelse (lokaler, inventar) |           |
| Uddannelse i hygiejne               |           |
| Virksomhedens egenkontrol           | 1         |
| Mærkning og information             |           |
| Godkendelser m.v.                   | 1         |

\*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.  
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

| Andre regler kontrolleret | Resultat |
|---------------------------|----------|
|                           |          |
|                           |          |

Denne kontrol, dato

19-11-2009



## Tidligere kontrol

Dato 20-08-2009



Dato 25-02-2009



Dato 03-11-2008



| Resultat | Kategori | Betyder  |
|----------|----------|--|
| 1        |          | Ingen anmærkninger                                       |
| 2        |          | Indskærpelse*  |
| 3        |          | Påbud eller forbud                                       |
| 4        |          | Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget |

\*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: [www.fvst.dk/smiley](http://www.fvst.dk/smiley)

## Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i køle-fryseindretninger med letfordærlige fødevarer, samt håndtering af fødevarer under produktion, herunder opbevaring, adskillelse, tildækning, samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Gennemgået procedurer for pladefrysning af rå fisk inden forarbejdning til sushi. Set dokumentation.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af virksomheden, herunder køle-fryseindretninger, glasopvasker og produktionsområder. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om rengøring af opvaskemaskine (indvendig).

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køle-fryseindretninger, skyllevandstemperatur for opvaskemaskiner, opvarmning og nedkøling. Godkendelser m.v.: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Udleveret blanket om kontrol i virksomheder.

Ordinært tilsyn  Opfølgende tilsyn  Bestilt af virksomhed  Kontrolkampagne  Godkendelser m.v.  Prøver udtaget

Fødevareregion Øst

Fødevarerregion Øst

Fjeldhammervej 15  
2610 RødovreT 72 27 60 00  
F 72 27 63 99[www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)  
[kontr.roedovre.oest@fvst.dk](mailto:kontr.roedovre.oest@fvst.dk)

1 time

Tilsynets varighed

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar:  Enig  Uenig  Fejl rettes straks  Andet: