

Virksomhed **Sticks N Sushi**Adresse **Istedgade 62**Postnr./By **1650 København V**CVR-nr. **73342619**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	2
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
<b>Elite</b>	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Autorisationer m.v.
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	<input type="checkbox"/> Prøver udtaget

Denne kontrol, dato

**25-09-2010**

Tidligere kontrol

Dato	26-08-2010	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	19-03-2009	
Dato	30-10-2008	

### Tilsynsførendes bemærkninger - side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Vejledt generelt om reglerne vedr. markedsføring og salg af smørfisk, Escolar og smørmakrel/oliefisk. Virksomheden anvender Escolar til sticks.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Konstateret at virksomheden ikke har fulgt indskærpelse fra kontrolbesøg d. 26. august 2010. Bødeforelæg 15.000 kr. fremsendt. Følgende er konstateret:

Opbevaringstemperaturen af fersk laks, i kølerummet blev målt til 5°C med luftføler. Fersk laks (sidst håndteret d. 24. september 2010) blev målt til 5,6 °C med indstikstermometer. En hel fersk tun fra kølerummet (ikke håndteret, pakket i pose fra leverandøren) blev skåret op og målt til 4,3°C med indstikstermometer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har den 6. september fået lavet et walk-in kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse og temperaturkontrol af fødevarer i for september 2010.

Fødevareregion Øst  
Fødevarerafdeling Rødovre

Fjeldhammervej 15  
2610 Rødovre

T 72 27 60 00  
F 72 27 63 99

www.fvst.dk  
o-foedevareafd.roedovre@fvst.dk

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time 30 min

Kontrollens varighed



Virksomhed **Sticks N Sushi**

Adresse Istedgade 62

Postnr./By 1650 København V

CVR-nr. 73342619

## Tilsynsførendes bemærkninger - side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Det indskræpes, at kontrolrapporten, umiddelbart efter, at virksomheden har modtaget denne, skal ophænges ved indgangspartiet til virksomheden.

Kontrolrapporten skal placeres således, at den til stadighed er let synlig og læsbar for forbrugerne, inden disse betræder virksomhedens forretningsområde. Følgende er konstateret: Virksomheden havde ikke ophængt kontrolrapporten fra den 26. august 2010. Den lå i egenkontrolmappen. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Virksomheden kan inden 14 dage anmode om skriftlig begrundelse og kan påklage afgørelsen til Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager senest 4 uger efter modtagelse af kontrolrapporten eller en skriftlig begrundelse. En eventuel klage skal sendes til fødevareregionen. Udleveret blanket om kontrol i virksomheder.

Vejledt konkret om regler for dansk mærkning på færdigpakkede fødevarer samt om brug af markedsføring af "crab roll" i menukortet.

Fødevareregion Øst  
Fødevarerafdeling Rødovre

Fjeldhammervej 15  
2610 Rødovre

T 72 27 60 00  
F 72 27 63 99

www.fvst.dk  
o-foedevareafd.roedovre@fvst.dk

25-09-2010

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift