

# Kontrolrapport



Virksomhed **Sunset Boulevard**

Adresse **Strevelinsvej 2 B**

Postnr./By **7000 Fredericia**

CVR-nr. **30241509**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| 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 |                                                                             |
| Elite                                      | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.        |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                                 |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne       |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input checked="" type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                                 |

Denne kontrol, dato

**04-06-2020**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 16-01-2020 |  |
| Dato | 04-06-2019 |  |
| Dato | 08-02-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl samt håndtering af fødevarer der opbevares efter 3 timers retningslinie. OK

Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køle- og frostrum samt tilvirkningsområde og opvaskeafdeling. OK

Følgende er konstateret: Enkelte hylder i tilvirkningsområdet var snavsede

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for rengøring af overflader i tilvirkningsområde.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumenteret egenkontrol med opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling for perioden marts - maj 2020. OK

Set oversigt over daglig og periodisk rengøring samt frivillig dokumentation heraf. OK

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomheden er registreret med korrekt CVR nummer. OK



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)