

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sundbusserne af 2010 A/S**

Sundbussernes Køkken

Adresse Statshavnen Færgevej 24

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 33046014

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
	Udgået symbol. Vises for indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

26-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 11-11-2021	
Dato 01-09-2020	
Dato 17-12-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejsk håndvask og håndtørring, opbevaringstemperaturer ved kølepligtige fødevarer samt forrum til toilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområder, herunder at gulve, vægge lofter og inventar fremstår renholdt.

Følgende er konstateret: Væg under vask i grøntområdet, fremstår med grønne og gule belægninger af kalkaflejringer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af fødevarelokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Produktionsområde, herunder at åbne vinduer er forsynet med insektnet.

Kontrolleret: Vedligehold. Følgende er konstateret: Rørføring under vask i grøntområdet, fremstår utæt. Gulv og fodliste under vasken fremstår vandskadet som følge af utætheden.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligehold af fødevarelokaler, herunder at de skal holdes i

45 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 **Sundbusserne af 2010 A/S**

Sundbussernes Køkken

Adresse Statshavnen Færgevej 24

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 33046014

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

god stand.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagelse og opbevaring af kølepligtige fødevarer samt opvarmning og nedkøling, i indeværende år. Ydermere kontrolleret at virksomheden har virkbare termometre til måling af henholdsvis kernetemperatur, lufttemperatur samt overfladetemperatur.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder at den er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.

Fødevarestyrelsen

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

26-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk