

Kontrolrapport



Virksomhed **Sunshine Bornholm ApS**

Adresse **Aspevej 3**

Postnr./By **3751 Østermarie**

CVR-nr. **41266821**

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.	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
09-10-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 19-06-2020	
Dato 04-09-2019	
Dato 21-08-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hakning af kød sker i forbindelse med salg.

Kontrolleret virksomhedens opbevaring af råvarer til fremstilling af hakket kød i salgsmontre og kølerum.

Kontrolleret procedurer til sikring af kølekæde. Kødhakker er forsynet med køl. Virksomheden informerer leverandør om at råvaren skal benyttes til hakning (krav om fravær af Salmonella). Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af salgsområde, køledisk, kølerum, inventar i kølerum. Kontrolleret rengøring af kødhakker (ikke taget i brug på dagen). Ingen anmærkninger.

Kontrolleret rengøringsprocedurer. Kødhakker rengøres og desinficeres dagligt. Der anvendes godkendt desinfektionsmiddel, der ikke skal afskylles efter brug. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden anvender branchekode vurderet af Fødevarestyrelsen (FødevareDanmark). Kontrolleret at mikrobiologiske risici er nævnt i risikoanalysen specifikt for hakket kød, og at Salmonella er nævnt som en risiko. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at egenkontrolprogrammet beskriver gode arbejdsgange for fremstilling af hakket kød. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift