

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sunset Boulevard**

Adresse Karl Krøyers Vej 15

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 39179008

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

27-02-2023



Tidligere kontrol

Dato	30-09-2021	
Dato	03-10-2018	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret følgende uden anmærkninger: fysisk set personalets håndtering af kødprodukter som foregår med handsker, procedurer for brug af handsker ved produktion samt tilstedeværelse af handsker, procedurer vedr. varmebehandling.- herunder at centrumtemperatur kommer op over 75 grader og målt kernetemperatur i kyllingsburger efter 40 minutter i varmholdelsesskab til 76 grader.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fysisk renholdelse af gulv i produktionslokale samt i baglokale, fysisk renholdelse af hood/emhætte, fysisk renholdelse af kødmaskine samt procedurer for renholdelse- herunder frekvens af ovenstående. Ingen anmærkninger. Drøftet at frekvens for renholdelse af hood lige over friture kan opsættes til 2 gange ugentligt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for alle kritiske kontrolpunkter 3 måneder tilbage.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sunset Boulevard**

Adresse **Karl Krøyers Vej 15**

Postnr./By **8200 Aarhus N**

CVR-nr. **39179008**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret holdbarhed på alle juice og mælk som udleveret med holdbarhedsdato å samt stikprøvevis kontrolleret holdbarhedsmærkning af sodavand som udleveres i take-away, procedurer for kontrol af holdbarheder- foregår dagligt, endvidere kontrol af datomærkning af fødevarer som omhældes. Alle har er holdbarhedsdatomærket. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

27-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk