

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sunset Boulevard**

Adresse **Ny Erlevvej 28A, st.**

Postnr./By **6100 Haderslev**

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

11-07-2023



Tidligere kontrol

Dato **18-10-2022**



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fremvist og gennemgået retssikkerhedsblanket ved tilsynets start.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: Køleskuffer under det centrale samlebord var slukket under tilsynet, overflade temperaturen i køleskufferne blev via fødevarestyrelses infrarød termometer målt til 7,1 grader. De eneste fødevarer der havde temperaturopbevaringskrav var skiveskåret ost i plast beholder. Virksomheden valte under tilsynet at kassere ostene. kernetemperatur blev ikke målt.

Lille køleskab under serveringbord til opbevaring af tomme milkshake kander og en enkelt mælk stod indstillet til 9 grader, under tilsynet. Mælken blev kasseret og kanderne blev vasket. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om temperaturopbevaringskrav.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir. målt opbevaringstemperatur i køle- og fryserum indeholdende fødevarer med temperaturopbevaringskrav.

Virksomheden har gennemgået måling af bøffer og kylling i forbindelse med varmeholdelse, samt redegjort for procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer, brug af handsker og afspritning af

Fødevarestyrelsen

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

1 time

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 Ny Erlevvej 28A, st.

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 30241509

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Opvaskemaskine, ismaskine og sodavandsautomater. Produktionsområde, herunder gulve, vægge, lofter, samt samle borde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og varmeholdelse fra perioden 01-01-2023 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

11-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk