

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	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	04-10-2024	
Tidligere kontrol		
Dato	10-06-2024	
Dato	01-06-2023	
Dato	26-10-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig gennemgået virksomhedens vareflow fra varemodtagelse til pakning samt affaldshåndtering, herunder risiko for krydssmitte /kontaminering.

Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold.

Virksomheden anvender egnet og rene arbejdsuniformer.

Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Varemodtagelsen, opvaskeområdet produktionskøkken, herunder, inventar og produktionsudstyr samt alle køle- og frost inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, herunder inventar og udstyr. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) Virksomhedens egenkontrolprogram er

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 5 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

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

gennemgået og synes at være vel implementeret

Konkret vejledt om tilpasning af egenkontrolprogram i henhold til virksomhedens aktiviteter samt udarbejdelse af en prøveplan for miljøprøver samt prøver af snittet frugt og grønt, som skal undersøges for Salmonella og E- coli.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vejledt virksomheden om offentliggørelse af produktionskøkkenets kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. samt P nummer jf. www.virk.dk og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Ingen særligt aktiviteter.

Gennemgået virksomhedens aktiviteter: Virksomheden producerer spiseklare fødevarer baseret på råt kød og fisk, til levering som frokostordninger til virksomheder (Detailserveringsvirksomheder under bagatelgrænsen). Virksomheden er gennemgået med henblik på autorisation og autoriseres d.d. med autorisationsnummer 7147 og indplaceres i risikogruppen særlig høj for detail med engros, da virksomheden har følgende aktiviteter:

Produktion og levering af spiseklar mad til detail

serveringsvirksomheder (herunder detailserveringsvirksomheder under bagatelgrænsen). Virksomheden får tildelt branchen: Catering med levering til detailvirksomheder (detail med engros) - DE.56.20.00.

Autorisationskrivelse vil blive fremsendt. Antallet af ordinære kontrolbesøg pr. år for denne risikogruppe er på nuværende tidspunkt 4. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Hvis virksomheden ændrer aktiviteter skal Fødevarestyrelsen underrettes. Ingen anmærkninger. Vejledt om ID-mærkning af animalske fødevarer, evt. i form af mærkning af transportudstyr.

Følgende lokaler er autoriseret;

Varemodtagelsen, opvaskeområdet, produktionsområdet herunder kold, varm og grønt afdeling, toilet med forrum

Fødevarestyrelsen

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

04-10-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift