

Virksomhed **Sundbusserne af 2010 A/S**

Sundbussernes Køkken

Adresse Statshavnen Færgevej 24

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 33046014 Aut.nr. 7147

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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	

Fødevestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens datosystem på maden til færgerne, samt datosystem på åbent pålæg.

Mundtligt gennemgået procedure for slicening af pålæg, herunder skærerække, holdbarhed, mellemrengøring og desinficering af pålægsmaskine. Adskillelse af fødevarer, opbevaring af fødevarer på køl / frost og tørvarelager.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionsområdet herunder køleskabe, emhætter, arbejdsredskaber, transportkasser samt gulve, loft og vægge.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionslokaler, vareindlevering / vareudlevering, herunder døren ud til udearealet. Set udenomsarealer ved vareudlevering herunder område med affaldscontainer som fremstår pænt og ryddeligt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for vedligeholdelse og skadedyr er udpeget som GAG

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for Personlig hygiejne samt vedligeholdelse og skadedyr

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse og opbevaring fra sidste tilsyn til dags dato

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt

12-11-2025

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



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

instrueret i håndtering af fødevare.

Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne.

Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nummer og P. nummer Jf. www.virk.dk, fødevareaktiviteter samt mærkning med ID NR. 7147 på transportkasserne der anvendes til transport af fødevarer til færgerne

Virksomhedens lokaler og aktiviteter i forhold til virksomhedens autorisation og registreringer.

Risikokarakterisering og EU liste tildeling. Risikooplysninger er opdateret. Der er ingen væsentlige ændringer i lokaler og aktiviteter i fht. autorisationen fra 9. september 2024 som stadig er gældende.

Fødevarestyrelsen

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

12-11-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift