

Kontrolrapport

Virksomhed **Sunisa`s Streetfood**

Adresse **Præstegårdsvej 100**

Postnr./By **8320 Mårslet**

CVR-nr. **40334912**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

03-06-2020



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt rekvireret vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens opvarmning og nedkølings procedure. Opbevaringstemperatur, adskillelse og tildækning af fødevarer i køle og frost enheder. Faciliteter till hygiejnisk håndvask, engangstørre, sæbe. Virksomheden har redegjort for håndtering af allergene ingredienser, herunder oplysning omkring dette.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Salgsvogn og tilvirkningsområdet på privat adressen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring og vedligeholdelse af lokaler

Følgende er konstateret: Døren indtil tørre rummet er ikke tæt



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Sunisa`s Streetfood

Adresse Præstegårdsvej 100

Postnr./By 8320 Mårslet

CVR-nr. 40334912

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

sluttende nede i bunden der er mindre lys indfald dernede fra, der opbevares fødevarekontaktmateriale, krydderi og tørvare. Derudover er overfladerne (vægge og loft) i tørre rummet bestående rå træ, derved er væg og loft ikke rengøringsvenligt.

Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om regler omkring skadeyrssikring af fødevare lokaler samt rengøringsvenlige overfalder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Risikoanalyse.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet en dækkende risikoanalyse for deres aktiviteter, dog har de fået udarbejdet fra fødevarestyrelsens hjemmeside blanket 1. 2. og 11. de mangler en risikovurdering af opvarmning, nedkøling samt håndtering af salater. Virksomheden har dog udpeget opvarmning og opbevaring samt varemottagelse som kritiske kontrolpunkter og men ikke fået dokumenteret nogen kritiske kontrolpunkter, da de havde opstarts dato i 29/05-2020.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om udarbejdelse af en dækkende risikoanalyse for deres aktiviteter, herunder blanket 6. 9. 10 fra fødevarestyrelsen hjemmeside samt egenkontrolprogram.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Vejledt virksomheden omkring henvisning til findsmiley.dk på deres hjemmeside.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Tilsætningsstoffer m.v.: Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier. Med fokus på anvendelse og dosering af det tredje krydderi.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

03-06-2020

Dato