

Kontrolrapport



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	
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

11-11-2021



Tidligere kontrol

Dato	01-09-2020	
Dato	17-12-2019	
Dato	08-10-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevarer således at diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftørningspapir i produktionskøkken. Kontrolleret toilet med forrum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken hrunder overflader som kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulve og inventar samt kølefaciliteter fremstår rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: produktionskøkken fremstår velvedligeholdet med hele og vaskbare overflader.

Kontrolleret: skadedyrssikring.

Følgende er konstateret: Dør til produktionskøkken stod åben, hvor der produceres fødevarer. På døren står der døren skal holdes lukket. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder med fx. dørpumpe eller fluenet i tilfælde af åbenstående dør til køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

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

risikoanalyse.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise en skriftlig risikoanalyse for CCP nedkøling, virksomheden har denne aktivitet og dokumenter det også.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at virksomhedens risikoanalyse skal være tilpasset virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger, opvarmning og nedkøling for perioden august 2021 og frem til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr- og p- nummer via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

11-11-2021

Dato