

# 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                           |                                                 |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne       |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input checked="" type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> 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](http://www.fvst.dk/kontakt)

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://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](http://www.fvst.dk/kontakt)

11-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)