

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☒ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-02-2024



Tidligere kontrol

Dato	11-07-2023	
Dato	18-10-2022	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Under tilsynet blev tunmoussen i virksomhedens køleskab målt til at have en kernetemperatur på 15 grader. Lufttemperaturen i virksomhedens kølerum blev målt til 5.8 grader.

Virksomheden kasserede tunmoussen under tilsynet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om håndtering af fødevarer med temperaturopbevaringskrav.

Følgende er konstateret: Under tilsynet er virksomheden i gang med aftørring af skærebræt ved produktionsområde og lader aft

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

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Virksomheden bære præg af, at have været i gang i flere timer, der ligger en del produktions rester på gulvet, skærebrætter i produktionsområde fremstår med fødevarer rester. Restaurantchef har gennemgået procedure for løbende rengøring af produktionsområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost, samt opvarmning fra perioden 01-10-2023 til dags dato. Vejledt generelt at om at følge egne fastsatte lukkevinduer i det elektroniske dokumentations system.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

05-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift