

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **FoodByRD**

Adresse Danmarksvej 11

Postnr./By 9670 Løgstør

CVR-nr. 39695987

| 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 |   |
|  | 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 type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>29-10-2024</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 12-04-2024          |  |
| Dato 13-10-2021          |  |
| Dato 27-10-2020          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Temperatur kontrolleret hvor der opbevares kølekrævende fødevarer. Virksomheden har redegjort for opbevaring og varemottagelse af fersk fisk med temperatur krav på 2 grader celsius. Under tilsynet opbevares fersk fisk i kølerum i termokasser med is. Under tilsynet klargøres til frokost buffet. Der tilvirkes leverpostej, temperatur kontrolleres med indstikstermometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Tilvirkningslokale herunder emfang, kølerum og produktbærende overflader, buffet område og rygeovn. Virksomheden redegør for rengøringsprocedure ved rengøring af pålægsmaskine og rengøring af remedier til rygeovn. Virksomheden er generelt vejledt om rengøring af pålægsmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: tilvirkningslokale, døren til udenomsarealer lukker tæt og der er indstalleret dør med fluenet. Virksomhedens opbevaring af mad-affald sker i tætsluttende containere, containere med pap er overfyldte, virksomheden vejledes generelt om

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **FoodByRD**

Adresse Danmarksvvej 11

Postnr./By 9670 Løgstør

CVR-nr. 39695987

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater i perioden 12-04-2024 til dags dato for kontrol af temperatur ved opbevaring og varemottagelse af fødevarer med kølekrav og resultater for kontrol af temperatur ved korrekt nedkøling indenfor intervallet 65-10 grader celsius på max 4 timer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol. Virksomheden er generelt vejledt om placering.

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 har fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

29-10-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift