

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bybjerggaard I/S**

Adresse **Sundbylillevej 42**

Postnr./By **3600 Frederikssund**

CVR-nr. **42909564**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

07-12-2022



Tidligere kontrol

Dato	01-08-2022	
Dato	16-06-2022	
Godkendelser m.v.		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer, adskillelse og tildækning af fødevarer samt temperaturer i køleanordninger. Ingen anmærkninger. Kontrolleret vaskeforhold herunder faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger. Det indskræpes at virksomhedens anvendte metode til varmebehandling foretages ved en sådan kombination af tid og temperatur, at fødevarerne er sikre. Følgende er konstateret: Virksomheden har 6 forskellige sovser stående til varmholdelse. Alle sovserne har ikke undergået en opvarmning til 75 grader C og derefter varmholdt ved en temperatur på min. 65 grader C. Der blev målt 76,1 grader i vandet i varmebadet. Der blev målt 38,3 grader i fiskesovsen, 53,3 grader i pebersovsen. Ingen af de 6 sovser til varmholdelse var over 65 grader C. De omtalte sovser blev sat til varmholdelse ca. kl. 15 og skulle stå til varmholdelse til service kl. 18.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Kokken oplyser at de omtalte sovser er varmet op til 75 grader C og kan ikke redegøres for at sovserne ikke er over 65 grader C. Yderligere oplyser kokken at normalt bliver sovserne opvarmet til 75 grader C og derefter varmholdt ved min. 65 grader C. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bybjerggaard I/S**

Adresse **Sundbylillevej 42**

Postnr./By **3600 Frederikssund**

CVR-nr. **42909564**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af: Produktionsområder, køleanordninger, inventarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelsesstandard i køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis set dokumentationen af egenkontrollen: Opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling, varemodtagelse for perioden fra forrige kontrolbesøg til d.d. Ingen anmærkninger. Set virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram. Ok. Konkret vejledt omkring procedure for varmholdelse.

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

Fødevarestyrelsen

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

07-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk