

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Royal Oak**

Adresse **Golfvej 2**

Postnr./By **6630 Rødding**

CVR-nr. **37125032**

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

03-03-2023



Tidligere kontrol

Dato **24-03-2022**



Dato **03-11-2021**



Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, temperaturer i køleskabe og fryser, tildækning og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Set tilvirkning af pålægsfade samt hele stege. Virksomheden har redegjort for opvarmning af stege samt nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsoverflader og udstyr, herunder ovn, mikroovn, køle/frysemøbler, kølerum, opvaskeområde, isterningemaskiner samt stikprøvevis kontrolleret redskaber der kommer i kontakt med fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste 1. december 2022 til dags dato. Set risikoanalyse og beskrivelser af gode arbejdsgange for tilvirken af hele stege/kødstykker.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Fødevareaktiviteterne er ændret efter aftale med virksomheden.

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk