

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Royal Style**

Adresse Slotsgade 59C, st

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 33647646

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

27-04-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fravalgt at modtage starthjælpsvejledning

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i salgsområde, produktionsområde og køkkenet. Opvaske faciliteter, som består af skyllevask og opvaskemaskine. Fødevarevaske i køkkenet. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleskabe. Procedurer for opvarmning/nedkøling af fødevarer herunder korrekt brug af termometer. Virksomheden har et infrarødt termometer til varemottagelse/køleskabe og mangler et indstikstermometer, de har et i deres anden virksomheden, som de henter.

Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet.

Det indskærpes, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fjernet døren fra forrum og ind til køkkenet. Der er kun en dør, fra toilet til køkkenet. Gæstetoiletter med forrum, virksomheden har et lager med emballeret fødevarer, som transporteres direkte igennem forrum til gæstetoiletter, døre ind til gæstetoiletter, står åben. Virksomheden har selv lukker på døre, og samtidig

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **Restaurant Royal Style**

Adresse Slotsgade 59C, st

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 33647646

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lukker de ikke selv.

Virksomheden havde følgende bemærkninger : Virksomheden sætter døren på fra forrum til køkken og der indkøbes nye selv lukker på dørene til gæstetoiletterne. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Salgsområde, produktionsområde med arbejdsborde med vaske, køleskabe, ovn og udsugning. Køkken med køleskabe og komfur, udsugning, friture område samt opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområde og køkken med udstyr og inventar, lofter og vægge, virksomheden er gjort opmærksom på at vægge med lameller og filt, kan i produktionsområde, kan være vanskelig at holde rent. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for CCP og GAG, varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling. Virksomheden har ikke indfrysning af fersk fisk eller de modtager fersk fisk ved 2 grader, dette fjernes fra risikoanalysen. Virksomheden har udpeget deres aktiviteter i risikoanalysen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport fra tidligere ejer er ophængt.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

27-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk