

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Royal bagel**

Adresse Nygårdsvej 45

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 40103791

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 03-11-2023	
Dato 19-06-2023	
Dato 24-05-2023	
Mærkning og information	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, samt adskillelse, tildækning og opbevaringstemperaturer af fødevarer på køl og frost. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer vedrørende opvarmning.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg kr. 10.000 er fremsendt. Følgende er konstateret: Lille trappe i bagkøkken fremstår med sorte belægninger af snavs og produktionsrester af ældre dato. Trappe ned til kælder fremstår med støv, snavs, krummer og produktionsrester af ældre dato. Loft i trappenedgang fremstår med spindelvæv, støv og opsprøjt. Gulve i kælderområde fremstår snavsede og med klistrede belægninger - der ses under/bag inventar, store ophobninger af støv, snavs og produktionsrester af ældre dato. Flere vægge i kælder område fremstår fedtede/snavsede. To kummefrysere i kælder, fremstår udvendigt snavsede, og med beskidte taperester. Der opbevares emballerede og uemballerede fødevarer på hylder i kælderområde. Køledisk i diskområde fremstår med brudte og ødelagte tætningslister, hvori der ses ophobninger af krummer og produktionsrester af ældre dato. Indvendige overflader i kølerum i køledisken, fremstår med fedtede/klistrede belægninger. Håndtag i låger til kølerum i køledisken, fremstår

Fødevarestyrelsen

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

1 time 25 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 **Royal bagel**

Adresse Nygårdsvej 45

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 40103791

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

med snavsede/klistrede belægninger af produktionsrester af ældre dato. Der opbevares emballerede og uemballerede fødevarer i kølerummet i køledisk. Der er taget billeder af forholdet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg kan godt se det - vi får lavet nogen faste rutiner for renholdelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Spiseområde, bagkøkken og lager i kælder, herunder yderdøre og vinduer.

Kontrolleret: Stand af lokaler og udstyr. Følgende er konstateret: Køleenheder i bagkøkken fremstår på flere hyldefronter med rustne belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for stand af lokaler og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer vedrørende varemodtagelse og opbevaring, samt stikprøvevist kontrolleret dokumentation af egenkontrollens gennemførsel af samme aktiviteter, fra sidste kontrolbesøg og til d.d.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet en risikoanalyse for aktiviteterne opvarmning og nedkøling. Virksomheden opvarmer og nedkøler pasta til pastasalater. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får den lavet. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer iflg. www.virk.dk, samt virksomhedens risikooplysninger hos Fødevarestyrelsen.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået gennemgået retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

28-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk