

Virksomhed **Royal Leverpostej**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 5

Adresse Rokhøj 24

Postnr./By 8520 Lystrup

CVR-nr. 42155918 Aut.nr. 2065

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Følgende er konstateret: Forklæder som anvendes i

produktionen hænger uindpakket i en stak på en knage i et forrum til toiletterne. Forklæderne hænger så de rører gulvet med den øverste del af forklædet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som et bagatelagtigt forhold. Generelt vejledt om hygiejnisk opbevaring af arbejdsbeklædning, herunder beskyttelse af arbejdsbeklædning og afstand til toiletter.

Kontrolleret virksomhedens affaldshåndtering og opbevaring i produktionslokaler, kølerum samt udearealer. Følgende er konstateret: I frostrum ses en træpalle med 4-5 sorte affaldssække. Virksomheden oplyser at sækkene indeholder fødevareaffald som afventer bortskaffelse. Fødevareaffaldet er ikke opmærket som affald. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Generelt vejledt om gældende regler for affaldshåndtering.

Bødeforelæg fremsendt, 5.000 kr.

Følgende er konstateret: På metaleskinner som hænger direkte over produktionsbånd med åbne fødevarer (leverpostej i bakker) ses en større mængde kondensdråber langs hele skinnen. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der skal ikke være kondens.

Følgende er kontrolleret: Opbevaring af råvarer under produktion, af færdigvarer i frostrum og kølerum samt emballage på emballagelager.

Fødevestyrelsen

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

09-10-2024

Dato

4 timer 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Royal Leverpostej**

Adresse Rokhøj 24

Postnr./By 8520 Lystrup

CVR-nr. 42155918

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 5

Følgende er konstateret: På emballagelager er blå plastfolie-ruller opbevaret uafdækket i en papkasse så 4 ruller er i åben forbindelse med omgivelserne. Oven på papkassen med rullerne ligger et stort stykke plast krøllet sammen som har været anvendt som yderemballage på pallen, og der ses gråt støv på større dele af plastfolien. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om hygiejnisk opbevaring af emballage.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: På sæbedispensere ved håndvask i varemottagelse, i mellemgang i produktionsområde samt ved indgang til produktionen fra omklædning ses fastsiddende grå-gule belægninger på den del af sæbedispenseren som man trykker på for at få sæbe ud.

På fuge i loftet i mellemgang og i produktionslokalet ses sort skimmellignende vækst langs alle overgange mellem væg og loft på adskillige vægsider. Der ses også sort skimmellignende vækst på selve loftet i mellemgangen, i produktionslokalet over produktionsbåndet samt på store dele af loft og ventilator i lokale til opbevaring af produktionsudstyr. I udstyrslokalet ses fastsiddende brune og sorte belægninger som kan skrubes af på gulvet i hjørnerne.

Der ses ansamling af større stykker papir og små indtørrede fastsiddende produktrester på afløbsrist under gulvniveau i produktionslokale foran omklædningsrummet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på.

Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Generelt vejledt om renholdelse af lokaler i fødevarevirksomheder.

Fødevarestyrelsen

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

09-10-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Royal Leverpostej**

Adresse Rokhøj 24

Postnr./By 8520 Lystrup

CVR-nr. 42155918

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 5

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Indretning af fødevarelokaler.

Det indskræpes, at fødevarelokaler skal have tilstrækkelig naturlig og/eller kunstig belysning.

Følgende er konstateret: I det store frostrum til færdigvarer virker en ud af fire lamper ikke. I lille frostrum til rå postejer til bagning kan lyset i kølerummet ikke tændes da det vil medføre alarm-udløsning af køleelementet. I lille kølerum hvor der opbevares rene plastkasser virkede den ene loftlampe der er i lokalet ikke. I de to sidstnævnte rum vurderes det, at der ikke er tilstrækkeligt med lys til at kunne foretage et tilfredsstillende kvalitetstjek af fødevarer eller rengøring under tilsynet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi monteret.

Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret: I lokale hvor der opbevares produktionsudstyr ses mindst 200 små ikke-flyvende rødelige insekter af 1-2 mm størrelse som kravlede rundt på en hylde i lokalet. Lokalet er ikke i brug men står i åben forbindelse med produktionslokalerne gennem en åben dør. Samme insekt er set kravle på betjeningspanel ind til nedkølingsrum (1 insekt).

Virksomheden havde følgende bemærkninger: De skal ikke være der. Vi får forholdet bragt i orden.

Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Lille rum til nedkøling af postejer. Følgende er konstateret: I kølerum ses et rør som er dækket med sort isolering. Isoleringen er mør og smuldrer ved let berøring. På

Fødevestyrelsen

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

09-10-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Royal Leverpostej**

Adresse Rokhøj 24

Postnr./By 8520 Lystrup

CVR-nr. 42155918

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 4 af 5

ventilator ses flere rustne møtrikker og skruehoveder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Generelt vejledt om vedligeholdelse af lokaler og udstyr i fødevarelokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer for personlig hygiejne.

Følgende er konstateret: Virksomheden beskriver i egenkontrolprogrammet at medarbejdere som lider af smitsom sygdom der kan overføres til fødevarer ikke må arbejde i produktionen hvor der håndteres åbne fødevarer. Proceduren vurderes ikke dækkende til sikring af, at gældende lovgivning vedrørende sygdom blandt medarbejdere i fødevarevirksomheder overholdes. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Generelt vejledt om gældende regler for personlig hygiejne og fødevarebåren sygdom.

Kontrolleret virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer for daglig og periodisk rengøring. Følgende er konstateret: Virksomheden fremviser skriftlige egenkontrolprocedurer for daglig og periodisk rengøring af alle virksomhedens lokaler. For produktionsrummet fremgår loft ikke i oversigten, men overliggende rengøring fremgår med en frekvens på 4 x årligt. For kølerum fremgår selve blæseren ikke og for koge- og stegerum fremgår hverken rengøring af loft eller overliggende rengøring. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om frekvens for rengøring.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer for håndtering af pap og træ i virksomheden. Følgende er konstateret: Virksomheden skriver i deres skriftlige egenkontrolprocedurer at pap og træ ikke må forefindes i produktionslokaler med åbne varer. Ved kontrollen konstateres det, at der forefindes pap i produktionslokalet. Virksomheden kan fremvise en risikoanalyse men ikke en specifik undtagelse for pap i produktionslokaler.

Fødevarestyrelsen

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

09-10-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Royal Leverpostej**

Adresse Rokhøj 24

Postnr./By 8520 Lystrup

CVR-nr. 42155918

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 5 af 5

Godkendelser m.v.: Kontrolleret identifikationsmærkning på en stikprøve af færdigpakke engrosprodukter fra kølerum og frostrum. Ingen anmærkninger.

Fotodokumentation sanktionerede forhold er taget.

Fødevarestyrelsen

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

09-10-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift