

Virksomhed **Royal Leverpostej**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Rokhøj 24

Postnr./By 8520 Lystrup

CVR-nr. 42155918 Aut.nr. 2065

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, 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 uden anmærkninger: mundtligt gennemgået procedurer for modtagekontrol, opbevaring af tørvarer på tørvarelager, frostvarer på frostlager, kølevarer på kølelager og temperatur i køle- og frostrum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Rengøring af kølelager, frostlager, spiralfryser og tørvarelager.

Følgende er konstateret: I loftet i spiralfryser lige over båndets indgang til spiralfryser er der skimmellignende vækst i mindre omfang på fugen. På tørvarelager er der et område på ca. en kvadratmeter på gulvet under en hylde er der et tykkere lag fastsiddende belæg, som kan skrbaes af med en negl.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring af fødevarelokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Frostlager og spiralfryser. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for

Følgende er kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for omhak herunder mærkning.

Følgende er konstateret: Virksomheden har en risikoanalyse for omhak herunder eksempelvis temperatur, optøning og fremmedlegemer, men har ikke noget om styring af af holdbarhed eller ingredienser til ny mærkning.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om udarbejdelse af dækkende risikoanalyse for alle virksomhedens aktiviteter.

Mærkning og information: Kontrolleret animalsk sporbarhed på følgende fødevarer: Lever og spæk. Ingen anmærkning.

Følgende er kontrolleret: Mærkning med ingredienser og allergener på Slagtermester Leverpostej hvor der indgår omhakkede batches.

Følgende er konstateret: Det omhakkede batch som indgår i

Fødevarestyrelsen

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

24-07-2025

Dato

3 timer 4 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 2

Slagtermester Leverpostej indeholder flødepulver. Denne information/ingrediens fremgår ikke af det færdige produkt, men allergenet "MÆLK" fremgår fremhævet som allergen i forbindelse med ingrediensen "MÆLKEtørstof".

På produktet "Leverpostej 500 gram SB Spjald" fremgår "fløde pulver" ikke fremhævet som allergen, men ingrediensen "MÆLKEtørstof" er korrekt fremhævet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om fremhævning af alle allergene ingredienser.

Kontrolleret intern sporbarhed på produktionsbatch hvor der indgår omhak. Virksomheden har et system hvor der bliver registreret hvad der er blevet brugt af færdig rå batches af leverpostej til ny produktion som får et nyt batchnummer. registreringen sker på fysisk papir. Oplysningerne bliver ikke registreret i virksomhedens zap-system. den nye produktion består primært af friske råvarer, og denne produktion registreres på et andet fysisk papir. Disse oplysninger registreres i zap-systemet. På dette stykke papir fremgår det ikke at der er anvendt omhakkede batches. Det vil sige at oplysningerne ikke kommer ind i virksomhedens zap-system. de omhakkede varer kan anvendes til omhak i ca. 1-14 dage efter de er blevet produceret, hvormed man skal lede efter batchnummeret i et fysisk papir uden at have en konkret dato, hvis man skal vide om der er anvendt omhak i den pågældende produktion.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Konstateret at virksomheden har opbevaring af fødevarer på køl for anden virksomhed. Der er tale om en relativt lille mængde vareprøver. Virksomheden er ikke registreret til deling af lokaler eller med EU-aktiviteten køle- og frostlager. Vejledt generelt om at indmelde væsentlige ændringer.

Fødevarestyrelsen

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

24-07-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift