

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	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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-04-2024



Tidligere kontrol

Dato	30-01-2024	
Dato	03-03-2023	
Dato	24-03-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrollen sker på baggrund af light-Kampagnen "Følger detailvirksomheder tilberedningsanvisninger på produkterne".

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Procedurer for varmebehandling af Pølsehorn med ketchup, frosne ærter, Falafel spinach burger og plant protein burger , herunder at tilberedningsanvisning fra producenten følges og at der er

kendskab til krav om varmebehandling af disse produkter.

Virksomheden har fremvist et funktionsdygtig

indstikstermometer. Vejledt generelt om, at det er

virksomhedens ansvar at forholde sig til

anvendelsesbetingelserne på produkterne samt at overholde disse.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

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

Følgende er konstateret: I virksomhedens kælderrum ses der indtørret ekskrementer fra skadedyr af ældre dato under reolsystemer. Herudover fremstår lokalet generelt meget støvet og med spindelvæv på reoler, gulv og loft. I lokalet opbevares der fødevarekontaktmaterialer både emballeret og uemballeret, som ikke mulig at rengøre og desinficere,

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 Oak**

Adresse **Golfvej 2**

Postnr./By **6630 Rødding**

CVR-nr. **37125032**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

utildækket service, termokasser og ølfustager. Der er fortaget fotodokumentation af forholdet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi går i gang med at gøre rent med det samme. bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

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

Følgende er konstateret i virksomhedens kælderrum står alle døren åbne, herunder også yderdøren direkte ud til det fri. Dør til lokalet, hvor der opbevares fødevarekontaktmaterialer både emballeret og uemballeret, utildækket service, termokasser og ølfustager, fremstår ikke tilstrækkelig skadedyrssikret. Dørens håndtag er fjernet, der ses et stort hul, hvor håndtaget har siddet. Derudover tilslutter døren ikke tæt mod gulv da der ses lysindfald. Der er fortaget fotodokumentation af forholdet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi går i gang med en løsning med det samme.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

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

Virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling, egenkontrollens procedurer samt dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling fra 1. januar 2024 til dags dato. Ingen anmærkninger.

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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

23-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk