

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rox Resort A/S**

Adresse **Bådehavnen 2**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **43346482**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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.	1
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	☐ Kontrolkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-02-2026



Tidligere kontrol

Dato 08-01-2026	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 22-10-2025	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask i bar = birdcage, separat håndvask er etableret dog ikke med vandforsyning endnu, men der er sæbe og anden vask i barområdet kan benyttes.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger, i køkken; køletemperaturer i køleenheder, adskillelse imellem fødevarergrupper og adskillelse ved produktion, procedurer for nedkøling, kassering af retter efter morgenmads-"buffet" samt holdbarhedsvurdering af diverse retter.

Drøftet holdbarheds-vurdering af eks. lune mandler i bar = birdcage og "gult smør" i a la carte køkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af bar = birdcage og køkken med bordflader, kølerum og isterningmaskiner.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: gulvbelægning i bar = birdcage, inde i barområdet og generel gulvbelægning i køkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rox Resort A/S**

Adresse Bådehavnen 2

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 43346482

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: virksomheden har ikke dokumenteret for udført egenkontrol siden d. 21. dec. 2025, i emnerne: varemodtagelse, varmbehandling, varmholdelse, nedkøling og PH-måling af syltevarer, alle nævnte emner er udpeget i virksomhedens risikoanalyse som ccp og har en dokumentations- frekvens på 1 x ugentligt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der er udpeget en medarbejder som ansvarlig for egenkontrollen.

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

Vejledt om at følge egne fastsatte frekvenser samt generelt om regler for egenkontrol og evt. tilpasning af aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmbehandling, varmholdelse og nedkøling.

Vejledt om evt. flere aktiviteter i risikoanalysen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside samt ophængning ved indgangspartiet.

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

Virksomheden har fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten, herunder kontrol af "kondi"-bøtter.

Fødevarestyrelsen

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

13-02-2026

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk