

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ribhouse**

Adresse Slotsgade 52

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 33387148

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	☒ Kontrolkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

26-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 01-09-2023	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 20-04-2023	
Dato 24-02-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

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: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Virksomheden anvender på kontrollen blæstkøler til nedkøling af varmebehandlede fødevarer. Ingen fødevarer til nedkøling på køkkenborde mv. Virksomheden har mundtligt redegjort for arbejdsgange/procedurer for nedkøling af fødevarer.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens procedure for hygiejnisk produktions flow/adskillelse af aktiviteter. Optøning af fødevarer foregår på køl.

Virksomheden har mundtligt redegjort for virksomhedens arbejdsgange/procedurer for optøning.

Ydet konkret vejledning om nedkøling, herunder brug af blæstkøler og kølerum samt beholdere, små portioner.

Endvidere er der vejledt om optøning af fødevarer, herunder brug af køleenheder.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

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 **Ribhouse**

Adresse Slotsgade 52

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 33387148

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Isterningsmaskinen er udskiftet. Isterningsmaskinen fremstår rengjort. Tætningsliste i fryseskab er udskiftet og fremstår rengjort. Fuge langs bordkant og bag blandingsbatteri er udskiftet. Rengøring under hylder i køkkenet foretaget. Virksomheden har mundtligt redegjort for rengøring af inventar og udstyr i køkkenet.

Ydet konkret vejledning om brug af varmt vand og rengøringsmiddel til rengøring og efterfølgende brug af desinfektionsmiddel

Virksomheden har i forbindelse med kampagne modtaget behovsorienteret vejledning i relation til sanktioner meddelt på tidligere kontrolbesøg.

Virksomheden er derfor vejledt om: behandling af fødevarer og rengøring.

Udleveret og gennemgået flyer "ER DU PÅ RETTE SPOR?"

Fødevarestyrelsen

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

26-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk