

# Kontrolrapport



Virksomhed **Ribhouse**

Adresse Slotsgade 52

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 33387148

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**20-11-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 06-07-2017	
Dato 19-07-2016	
Dato 13-01-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der mangler sæbe og engangspapir ved tilsynet start, virksomheden henter det straks.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for håndvask.

Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet med pusleplads. Der mangler et forrum til toilet, der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer. Virksomheden transporter tallerkner med mad forbi, bar og salatbar ligge ved siden ad. Virksomheden oplyser at det har været sådan i 7½ år og vil prøve af finde en løsning på problemet. Vejledt konkret om forrum til toilet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af fødevarer herunder korrekt brug af termometer. Målt temperatur i køleindretninger og kølerum.

Gennemgået procedurer for varmeholdes af fødevarer.

Salatbaren. Gennemgået mundlige procedurer for krydskontaminering mellem tag ting til isterninger i køkkenet og baren. Virksomheden finder en beholder til skeen. Vejledt generelt om regler for krydskontaminering



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Ribhouse**

Adresse Slotsgade 52

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 33387148

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Manglende rengøring af isternings maskinen, der er sorte belægninger på siden/håndtaget, manglende rengøring af opvaskemaskinen inde i maskinen/hætten inderside og omkring rør/slange samt langs kanter i den lille maskine. Virksomheden kasseret straks isterningerne under tilsynet og påbegynder at rengøre maskinen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set udført dokumentation for varemottagelse, temperaturoppbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden august frem til d.d. Gennemgået resultaterne for opvarmning, genopvarmning og varmeholdes mangler der hvilken fødevarer der kontrolleret.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Vejledt generelt om regler for kontrolrapporten og synligheden.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-numre



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarestyrelsen

20-11-2018

Dato