

Kontrolrapport

Virksomhed **Ribhouse**

Adresse Slotsgade 52

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 33387148

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
27-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 20-11-2018	
Dato 06-07-2017	
Dato 19-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Klageren navn er noteret på tillægside.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret: Virksomheden står og producere spiseklarer ris, som er placeret i en beholder i samme vask med en haveslange som anvendes til rengøring og en åben papirpose bagekartofler og i vasken ved siden ad opbevares en beholder med spiseklarer pasta, hvor der ligger papirposer med bagekartofler på bordet. Virksomheden anvender engangshansker i produktionsområde, hvor de anvendes til rått hakket kød samt spiseklarer fødevarer som salat og røget laks. I køkkenet er der 6 ansatte, under tilsynet ser fvst, 2 ansatte vaske hænderen. Virksomheden opbevarer sauce i spande uden overdækning, op over opbevares der jordbær.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser at de tag en snak og gennemgået gode arbejdsgange og risikoanalyse.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er konstateret: Virksomheden er i gang med udsækning af bøffer, her har virksomheden lagt ca. 18-20 hele

Kontrolrapport

Virksomhed **Ribhouse**

Adresse Slotsgade 52

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 33387148

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

oksefilet ud på arbejdsbordet i emballage, det er meget varmt i køkkenet. Vi gennemgik de mundtlige procedurer for tilberedning, holdbarhed, tid og temperatur. Virksomheden bliver opmærksom på temperaturen, og ligger det straks i kølerummet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for opbevaring af fødevarer

Følgende er konstateret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Virksomheden har sat 10 liters spande med sauce i kølerummet. Virksomheden oplyser at de har sat dem ind ved 11.30-12.00 og oplyser at temperaturen er 67 grader. kl. 13.30 måles temperatur til 55 grader. Gennemgik procedurer for nedkøling i forhold til beholdere, tid og tempertur og at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare. Virksomheden hælder saucene over i store beholdere og sætter dem straks på køl.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølerum med hylder.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ophængt kontrolrapporten på vinduet i en lille mellem gang. Kan kun læses ved at betræde virksomheden.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for kontrolrapporten

Emballage m.v.: Vejledt om regler for at fødevarekontaktmaterialer kun anvendes til de formål, hvortil de er tilsigtet.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

27-06-2019

Dato