

Kontrolrapport

Virksomhed **Rib House Køge**

Adresse Havnen 27

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 38199501

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.	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

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		
14-08-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	21-01-2019	
Dato	25-10-2018	
Dato	03-09-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskærpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Følgende er konstateret: i produktionskøkken er fire medarbejder igang med produktion og opvask i køkken, der findes ingen sæbe ved de to håndvask der er placeret i køkkenet. Det oplyses at man er løbet tør for sæbe til dispenser, der bliver hentet to sæbebeholdere på lager og disse placeres ved de to håndvaske.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi har bestilt sæbe til opfyldning af dispenser.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt konkret om håndhygiejne særligt i forbindelse med brug af handsker og at handsker ikke kan træde isteder for hygiejnisk håndvask.

Det indskærpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Kontrolrapport

Virksomhed **Rib House Køge**

Adresse Havnen 27

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 38199501

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: virksomheden har to spækbrædder liggende til klargøring af råt kød, efter bestilling. Et bræt benyttes til håndtering af hakket oksekød; til burger, pariserbøffer og lign. Andet bræt, er placeret helt op ad hinanden, benyttes til svinekød og kalkunkød. På bræt til oksekød, er fedtede belægninger med kødrester, brættet ligger ved rumtemperatur og kødsaft og kødrester kan derfor kontaminere næste bøf der håndteres på dette bræt.

Der er risiko for kontaminering imellem kødarter, dels da spækbrædder er placeret helt tæt på hindanden og dels da der håndteres kalkunkød og svinekød på samme spækbræt.

På samme bord er placeret en kasse med gummi-handsker som benyttes af køkken personale i produktionen, på denne kasse og på de øverste handsker ses tydelig stænk fra kødet der b.l.a. bankes ud med kødhammer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi vasker spækbrædder i løbet af dagen.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er konstateret: Bagekartofler fra dagen før er placeret i stik i kølerum sammen med andre fødevarer der skal anvendes i dagens produktion, Kartofflerne fra dagen før har været opbevaret uden for køl men sat på køl inden de skal kasseres.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Kartofflerne kasseres under kontrolbesøget.

Vejledt generelt om adskillelse af fødevarer således at der ikke er tvivl om hvilke fødevarer der skal kasseres og hvilke der skal anvendes til dagens servering.

Kontrolleret opbevaringstemperaturer i kølefaciliteter samt gennemgået procedurer for håndtering af salatbar, herunder ta-ting og overvågning af buffet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken med inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Drøftet vedligeholdelse af tallerkner af træ således at disse fremstår vedligeholdte og rengøringsvenlige.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

14-08-2019

Dato