

Kontrolrapport

Virksomhed **RIB-HOUSE ROSKILDE ApS**

Adresse Djalma Lunds Gård 8

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 35393420

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.	
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	
16-09-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 03-07-2019	
Dato 21-11-2018	
Dato 21-02-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Tillægs side er udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i køleskabe samt målte temperaturer. Fiskeskab målet til under +2 C.

Gennemgået procedurer for nedkøling af ribs i særskilt

køleskab. Virksomheden har anskaffet ekstara kølekapasitet.

Følgende er konstateret: I forrum til toilet opbevares

engangsemalage og bagepapir, samt at døren ikke er lukket fra forrum til fødevarelokaler. Forholdet vurderes under de

foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

overtrædelse, idet det kaseres. Vejledt generelt om regler for forrum til toilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Under

stegesektion og på væg ses madrester og indtørret sovs, der ikke er fra dagens produktion. Forholdet vurderes under de

foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Overflader i produktionsområder og

træ- tallerkner. Gennemgået procedurer for vask og oliering af træ-tallerkner.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **RIB-HOUSE ROSKILDE ApS**

Adresse Djalma Lunds Gård 8

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 35393420

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Træ-tallerkner er kontrolleret for revner og skår, ingen anmærkninger. Gennemgået procedurer for vurdering og kassering af træ-tallerkner.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

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

Følgende er konstateret: Der kan ikke fremvises tilstrækkelig dokumentation af egenkontrol idet der kun er dokumenteret i 3 uger siden sidste tilsyn til d.d. Der mangler sledes dokumentation for 7 uger af varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling, Virksomhedens frekvens er 1 gang/uge.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får jeg styr på. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

16-09-2019

Dato