

Kontrolrapport

Virksomhed **Rib House**

Adresse Stengade 39

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 35024808

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	2
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
27-09-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 12-06-2019	
Dato 29-09-2018	
Dato 10-09-2018	
Hygiejne: Vedligeholdelse	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 3-10-2019.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Kontrolleret anvendelsen af desinfektionsmiddel, ejer oplyser at, de ikke har mere desinfektionsmiddel. Ejer har forklaret procedure for desinfektion i opvaskemaskine, hvor skyllevandstemperatur når over 80°C. Vejledt omkring at, anvendelse af desinfektionsmidler skal være godkendt af Fødevarestyrelsen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt

opbevaringstemperaturer i kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevarer således at diverse kontamineringer forebygges.

Faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftøringspapir i produktionskøkken. Kontrolleret toilet med forrum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har forklaret procedure for desinfektion i opvaskemaskine, hvor skyllevandstemperatur når over 80°C. Ejer oplyser at, isterningmaskine og salatsnitter dobbelt rengøres og afskylles med kogende vand. Ejer oplyser at, softice maskine rengøres inden brug og at maskine er sådan konstrueret at den selv pasteuriserer før den kan anvendes.

Vejledt omkring gode arbejdsgange som er beskrevet i virksomhedens egenkontrolprogram, afsnit 54, hvor på der står

