

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

Denne kontrol, dato	
11-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 14-08-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 21-01-2019	
Dato 25-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: der er håndsæbe og papiraftørring ved håndvask i køkken. Dog vejledt konkret om evt. afskærmning imellem håndvask og stativ med tilberedte fødevarer, såsom bagte kartofler, kartoffelbåde og andet, for at undgå kontaminering.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: der benyttes forskellige skærebrætter til forskellige kødtyper og der er tilpas afstand imellem så kontaminering kan undgås.

Målt køletemperaturer i kølerum og varmholdte saucer samt adskillelse imellem fødevarergrupper på kølerum.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: I køkken står stativ med varmbehandlet fødevarer såsom: bagte kartofler, kartoffelbåde og kogte spareribs, personale oplyser at disse fødevarer står til nedkøling. Det oplyses at disse fødevarer max. står til

