

Kontrolrapport

Virksomhed **Rib House Køge**

Adresse Havnen 27

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 38199501

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
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	
09-12-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 11-10-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 14-08-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 21-01-2019	

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: facilitter til hygiejnisk håndvask, køletemperaturer i køleskabe under arbejdsborde, placering i kølerum under nedkøling og adskillelse imellem fødevarergrupper.

Bødeforelæg 5.000 kr. er fremsendt. Følgende er konstateret: ved kontrolbesøgets start oplyses det, at følgende fødevarer er sat til nedkøling, i kølerum. Der er målt følgende

kernetemperaturer i produktet(målt med kalibreret indstikstermometer): en gastrobakke med tre ribbenstege 36,4 grader C, en gastrobakke med bagte kartofler 55,2 grader C. og en dyb gastrobakke med kogte kartofler 47,3 grader C.

personale oplyser at de nævnte fødevarer er sat til nedkøling ca. kl. 10.15 og burde være nedkølet til max. 10 grader C, indenfor 3. timer. Målingerne er dog foretaget kl. 13.15 og derfor kan det konstateres at nedkøling til 10 grader ikke kan nås. Vejledt konkret om genopvarmning af fødevarerne og efterfølgende korrekt nedkøling, kan foretages.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der kommer en ekstra stikvogn og ændrer vores procedurer for nedkøling.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarerlovgevingen på minimum tre ud

