

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rib House Køge**

Adresse Havnen 27

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 38199501

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-02-2024



Tidligere kontrol

Dato 17-02-2023	
Dato 15-06-2022	
Dato 03-11-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøg på baggrund af anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask, adskillelse af fødevarer, målt køletemperaturer i forskellige køleenheder, gennemgået procedurer for nekøling - foretages i blæstkøler, tag selv salatbar med lange tagtænger.

Følgende er dog konstateret: virksomheden havde varme sauce stående i vandbad til varmholdelse, saucene havde en centrumtemperatur på under 65 grader C., disse kan bruges under 3. timers vejledningen eller genopvarmes til min. 75 grader C.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om opvarmning, varmholdelse og tempoeraturkrav.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lagerlokaler, kølerum med ventilator, isterningmaskine, bordflader i koldt og varmt køkken.

Følgende er konstateret: i opvask og stegeområde på bagvægge og under inventar er der kalkaflejringer og fedtplamager. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rib House Køge**

Adresse Havnen 27

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 38199501

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

renholdelse af udsugning og stegeområde/opvask.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er kontrolleret for opvarmning og varmholdelse samt dokumentation for udført kontrol af opvarmning og varmholdelse, stikprøvevis fra september til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

02-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk