

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødearestyrelsen

Virksomhed **Rib House Holbæk ApS**

Adresse Ahlgade 51

Postnr./By 4300 Holbæk

CVR-nr. 42626538

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	2
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	
<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	
02-03-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 21-02-2022	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Stikprøvevis kontrolleret temperatur i kølerum, fryserum, samt i koldjomfru.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Bødeforelæg fremsendt på 15.000 kr. Følgende er konstateret: 4 x ca 1,3 kg varmrøget laks opbevares under tilsynet, i en vask i køkken. Kernetemperatur i den varmerøget røget laks måles med kalibreret indstikstermometer til 16,6 grader.

Rumtemperaturen måles med kalibreret luftføler til 20,4 grader. Virksomheden skriver i deres risikoanalyse at optøning forgår på køl ved max.5 grader. Foto optaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det har ligget til optøning og skal på køl nu.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent. Følgende er konstateret: Skuffer, samt bunden af koldjomfruen i den varme afdeling til opbevaring af fersk utildækket kød, fremstår med plamager af indtørret kødsaft og

Fødearestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rib House Holbæk ApS**

Adresse Ahlgade 51

Postnr./By 4300 Holbæk

CVR-nr. 42626538

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

madrster af ældre dato. Hylden i opvaskeområder fremstår med plamager af fedt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmeholdelse og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og varmeholdelse for indeværende år.

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

Fødevarestyrelsen

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

02-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift