Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Bone's Køge**

Adresse Antoniestræde 8
Postnr./By 4600 Køge
CVR-nr. 37249564

Denne kontrol, dato	
26-07-2023	☺
Tidligere kontrol	
Dato 14-03-2023	☺
Dato 06-04-2022	☺
Dato 31-01-2022	☺

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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [X] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [X] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Tilsyn i forbindelse med henvendelse fra virksomheden.
Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Vejledt konkret om at arbejdsbeklædning bør opbevares bag 2 lukkede døre fra toilet. Et lukket skab kan udgøre det som dør nr. 2. Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark. Ydet generel vejledning om "nulstilling" af køkken.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Drøftet korrekt brug af desinfektionsmidler med fokus på norovirus. Vejledt generelt om brug af desinfektionsmiddel som er virksomt overfor virus såfremt der er behov herfor. Drøftet håndsprits manglende effekt på norovirus.
Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Kontrolleret

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Bone's Køge**

Adresse Antoniestræde 8

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 37249564

Tilsynsførendes bemærkninger

procedure for håndtering af salatbar, udskiftning af fødevare, drøftet længden af tænger og overvågning af salatbar. Drøftet vigtigheden af hyppig håndvask og med fokus på urene processer som afrydning af borde.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet. Vejledt om rengøring på svært tilgængelige områder i opvaskeområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og varmeholdelse og styring og forholdsregler om salatbuffet. Set dokumentation udført efter egen fastsatte frekvens fra sidste tilsyn til d.d. Set egnet termometer til måling af CCPér.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR nummer via virk.dk

26-07-2023
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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