

Kontrolrapport

Virksomhed **Bone's Herlev**

Adresse Herlev Hovedgade 53

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 19639606

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
09-03-2017		
Tidligere kontrol		
Dato	28-04-2016	
Dato	18-11-2015	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, temperatur i kølenheder. Drøftet mulighed for at flytte poser med tørvarer til salatbar så forurening fra marinering undgås. Det indskræpes, at: Varmholdelse af saucer opbevares ved minimum 65 °C. Følgende er konstateret: Saucer til take away opbevares ved 20,5 °C. Målt med kalibreret indstikstermometer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kasserer straks saucerne og nulstiller vandbadet. Indskærpelse medfører gebyrbelagt op følgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktionkøkken incl. overflader, gulve, vægge med inventar, opvaskeområde incl. opvaskemaskine samt kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken. Virksomheden har fremviset funktionel termometer.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Virksomheden overholder ikke frekvens for: Varmholdelse, opvarmning og nedkøling som

