

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Bone's Køge**

Adresse **Antoniestræde 8**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **37249564**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
19-04-2017	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, vareadskillelse, køle og frysetemperaturer, håndtering af fødevarer under produktion og servering, faciliteter til hygiejnisk håndvask samt håndtering af Buffet herunder tidsstyring og overvågning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Visuel rengøringskontrol af Produktionsområder, inventar, opvaskefaciliteter, restaurant og personalefaciliteter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområde herunder produktion flader, inventar, restaurant. Ingen anmærkninger. Virksomheden fremsender dokumentation for at loftplader over buffetområde er egnet til fødevarerlokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Bone's Køge**

Adresse **Antoniestræde 8**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **37249564**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

HACCP-plan.

samt set dokumentation for modtagelse af kølepligtige fødevare, temperaturkontrol samt opvarmningskontrol.

konkret vejledt for dokumentation af nedkøling, når dette foretages.

Virksomheden oplyser at de snarest overgår til nyt elektronisk egenkontrolprogram.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolinformationsblanket kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledt om nye mærkningsregler for fødevarer indeholdende allergener, samt informeret om skriftlige løsningsmuligheder.