

Kontrolrapport

Virksomhed **Bone's**

Adresse Åboulevarden 20

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 19639606

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
01-12-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 25-11-2016	
Dato 02-10-2015	
Dato 17-03-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået procedure for håndtering af færdig-formede oksebøffer, og for optøning, saltning, dampkogning, marinering, nedkøling og endelig båndstegning af spareribs. Endvidere kontrolleret relevante håndvaskefaciliteter. Ingen anmærkninger. Vejledt om at rå bøffer flyttes med tang fra køleskuffe til jernpande (til båndstegeren) for at undgå krydskontamination til tallerken eller andet.

Det indskræpes, at fødevarer under opbevaring skal beskyttes mod kontaminering og at letfordærlige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er

konstateret: Varmebehandlede varer i salatbaren, majs, ærter, pasta og kyllingekød opbevares ved forhøjede temperaturer (kylling v. omgivelsestemperatur på 10 grader målt oven på bøtten, majs, ærter og pasta mellem 10 og 14 grader, med temperatur i varen mellem 6.1 og 7.5. Foto er medtaget.

Majsene havde begyndende slimdannelse. Virksomheden havde følgende bemærkninger: De dårlige varer kasseres under tilsynet og resten udskiftes. Vejledt virksomheden om procedurer for håndtering og sikring efter en 3-timers-rettesnor, såfremt køletemperaturen ikke kan holdes under 5 grader og om gode arbejdsgange ved skift af bøtter i forbindelse med genopfyldning af salatbaren, så ikke noget står

Kontrolrapport

Virksomhed **Bone's**

Adresse Åboulevarden 20

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 19639606

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for længe.

Hygiejne: Rengøring: Køkkenet m. inventar stikprøvevis, kølelager og isterningmaskine gennemgået, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Der foreligger risikoanalyse vedr. salatbar, der behandles som kølevarer, ok.

Endvidere set dokumentation for udført kontrol med nedkøling af varmebehandlede varer de seneste 2 mdr., ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning ok.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Tilsynet er ordinært, men foretages også i forbindelse med forbrugerhenvendelser.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

01-12-2017

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift