

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bone's Fredrikshavn**

Adresse Havnegade 8A

Postnr./By 9900 Frederikshavn

CVR-nr. 37372285

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
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	
<b>05-12-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 28-03-2017	
Dato 29-08-2016	
Dato 15-03-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur på køl og frost, herunder på salatbar. Temperatur ved varmholdelse af sovs.

Mundtlig procedure for håndtering af salatbar. Der var sæbe og engangspapir, koldt og varmt vand ved håndvask i produktionslokale.

Bøde på 10.000 kr. er fremsendt. Kontrolleret virksomhedens procedure for tilberedning af spareribs. Følgende er konstateret: Nedkøling af spareribs er for langsom, og overholder ikke temperaturkrav. Kontrolleret med indstikstermometer temperaturer i spareribs i 3 forskellige kasser opbevaret i kølerum. Alle kasser var dateret med tilberednings/produktions dato. Følgende er konstateret: I en kasse med ca. 30 kg spareribs, dateret 04/12 blev der målt mellem 13,5°C og 17,1°C. I en anden kasse med ca. 10 kg spareribs, dateret 03/12 blev der målt 9,5°C. Og i en tredje kasse med ca. 25 kg spareribs, dateret 03/12 blev der målt 10,1°C.

En medarbejder havde været i gang med at sætte fødevarer i kølerummet (varemodtagelse) ved starten af tilsynet, og døren til kølerummet har været åbnet og lukket flere gange i lang tid, hvilket har været en belastning i kølerummets

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bone's Fredrikshavn**

Adresse Havnegade 8A

Postnr./By 9900 Frederikshavn

CVR-nr. 37372285

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

omgivelsestemperatur. Ved afslutning af tilsynet, blev temperaturen i kølerummet målt og fundet i orden. Virksomheden har alligevel kontaktet kølemontør, for at sikre sig, at kølerummet fungerer optimalt. Der vurderes dog, at denne håndtering af fødevarer i forbindelse med varemottagelse, ikke har været årsag til temperaturerne i spareribs'ene som konstateret her. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Spareribs smides ud. Vi har ellers fulgt vores procedurer. Virksomheden oplyser, at man har produceret spareribs nok til højst 2 dage. Virksomheden er konkret vejledt om korrekt termometer til måling af kernetemperatur i fødevarer, da en medarbejder troede, at infrarød termometer (laser) kunne anvendes.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionslokaler, samt omkring salatbar i kundeområde, og 2 kølerum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Dokumentation for nedkøling af ben foretaget i november - der er taget 3 timer fra temperatur i ben var 60°C til den var 9-10°C. Vejledt generelt og konkret om regel for nedkøling, herunder , at temperatur ved opstart af nedkølings proces skal være minimum 65°C. I modsat fald skal nedkøling foregå hurtigere end 3 timer. Kontrolleret virksomhedens skriftlig procedure for håndtering af spareribs. OK. Et foto af skriftlige procedurer er medtaget. Kontrolleret øvrig dokumentation for opbevaringstemperatur i november. OK.

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

Det er taget et billede af etiket af barbecue sovs, der anvendes til marinering af spareribs efter dampning i ovnen.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---