

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	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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	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	
09-02-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 19-04-2017	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: gennemgået produktions-metode af ribben, fra varemottagelse til servering, nedkølingsmetoder, måling af kerntemperatur, styring af 3. timers vejledningen, adskillelse imellem fødevarergrupper, overvågning og evt. kassering af tag selv i s -og salatbar og faciliteter til hygiejnisk håndvask og et passende antal vaske iøvrigt.

Vejledt konkret om bedre adskillelse imellem vasketøj og produktion/opbevaring af ingredienser.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af salatbar, isterningmaskine og køkken med; overflader generelt, udstyr der kommer i berøring med fødevarer og køleenheder.

Vejledt om hyppigere frekvens for opvaskemaskine indvendigt, dog vurderet tilpas ren dags dato.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Udstyr til temperaturovervågning og bordflader er kontrolleret uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført egenkontrol: varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling (af sauce), stikprøvevis fra september 2017 til dags dato. Vejledt om hyppigere kontrol/dokumentation for nedkøling af eks. ribben, det kunnen ved dagens kontrol findes

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Bone's Køge**

Adresse Antoniestræde 8

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 37249564

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

to udførte kontroller af emnet, der er efterfølgende indsendt flere kontroller til FVST.

Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling og prøveresultater er udleveret og gennemgået af FVST.

Følgende er konstateret: Det er Fødevarestyrelsens vurdering at flere punkter i risikoanalysen bør være udpeget som CCP(kritisk kontrolpunkt) og dermed dokumenteres, for at sikre at virksomheden overholder egen fastsatte grænser for eksempelvis: pH-værdi af marinade, saltprocent for saltlage m.m. Det er p.t. udpeget som GAG(gode arbejdsgange) og dokumenteres derfor ikke.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om tilpasning af risikoanalyse/egenkontrol samt tilgængelighed af egenkontrolsdokumentation, virksomheden kunne ikke finde alle udførte kontroller frem elektronisk under kontrolbesøget, disse blev eftersendt.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Mærkning og information: Kontrolleret information om allergene ingredienser, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Korrekt CVR-nummer.
