

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bone's Herlev**

Adresse Herlev Hovedgade 53

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 19639606

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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		
05-11-2018		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	03-05-2017	
Dato	09-03-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	28-04-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Procedurer for saltning, stegning, marinering samt nedkøling af spareribs. Holdbarhedsdato på kødprodukter i kølerum. Opbevaringstemperaturer køl/frost og varmholdelse af saucer og bagekartofler samt at der er mulighed for hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, opvaskeområde samt køleinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken, opvaskeområde og køleinventar.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprocedurer for tilberedning og nedkøling af spareribs. Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer i kølefaciliteter, opvarmning og nedkøling, varmholdelse og kontrol med salt % i saltlage til spareribs samt afvigelsesrapporter og korrigerende handlinger i perioden august - oktober 2018.