

Kontrolrapport

Virksomhed **Bone's**

Adresse Bredgade 12

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 19639606

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
06-02-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 18-10-2018	
Dato 26-10-2017	
Dato 08-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 13. februar 2019.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Indskærpelse fremsendt.

Følgende er konstateret: På tilsyn i virksomheden blev det

konstateret, at virksomheden genanvender rester af fødevarer fra selvbetjent salatbar fra den ene dag til den anden.

Virksomheden oplyser, at salatbaren om aftenen tages ud, hvorefter der kommer nye fødevarer i bunden af ny beholder, og derefter fyldes rester fra dagen oveni. Dagen efter sættes bølterne frem på salatbaren umiddelbart før åbning.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er vores opfattelse, at indskærpelsen vil medføre et betydeligt svind og spild af sunde og ordentlige fødevarer og ikke vil føre til nogen form for bedring i fødevarerens sikkerhed. Dette begrundes i vores risikoanalyse samt det faktum, at der ikke er påvist risiko på nogen kendte prøveresultater gennem de sidste 29 år. Vi vil rådføre os med vores samarbejdspartnere inden for fødevarerens sikkerhed, for bedst muligt, og uden risiko for kontaminering af salatbaren, at kunne servicere vores gæster med Danmarks bedste salatbar.

Virksomheden er konkret vejledt om regler for genanvendelse af rester, herunder risiko for kontaminering af fødevarer ved selvbetjening.

Kontrolrapport

Virksomhed **Bone's**

Adresse Bredgade 12

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 19639606

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden fylder bbq marinade på bøtter. Disse sættes på borde i kundeområdet og skiftes hver 14. dag. På emballagen er angivet en holdbarhed på 10 dage efter åbning ved stuetemperatur. Hellmann's Real Mayonnaise i tuber, der er placeret på borde i kundeområde, opbevares ved stuetemperatur, indtil de er tomme, hvorefter de skiftes til nye. På emballagen er angivet, at mayonnaisen skal opbevares på køl efter åbning, og derved har en holdbarhed på 3 måneder. Virksomheden har indsendt risikoanalyse, samt analyser på at mayonnaise og bbq marinade kan holde sig 1 måned ved stuetemperatur efter åbning. Ingen anmærkninger.

Desuden følger virksomheden ikke anvisninger vedr. holdbarhed angivet på emballager. På frosne ærter er angivet holdbarhed på 6 timer, når disse er optøet i køleskab og opbevares ved max 8 grader C. Det kunne konstateres, at ærterne opbevares i salatbaren, hvor opbevaringstemperaturen blev målt med luftføler til 8,6 grader C og kernetemperatur i ærterne til 5,6 grader C. Virksomheden opbevarer ærter i hele åbningstiden i salatbaren, og overfører herefter rester til næste dag. Virksomheden oplyste, at den ikke havde været opmærksom på denne angivelse på posen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for opbevaring og holdbarhed på fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køleskuffer i køkken samt take-away diskområde samt områder omkring salatbarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden overholder ikke holdbarhed og opbevaringstemperatur angivet på originalemballagen. Virksomheden indsender risikoanalysen så snart computeren er opdateret og den kan få adgang til koncernens egenkontrolprogram og risikoanalyse senest 7/2-2019. Virksomheden har fremsendt hele risikoanalysen. Risikoanalyse for virksomhedens forlængelse af/ændring af holdbarhed og opbevaringstemperatur på mayonnaise der opbevares på borde i kundeområdet (udenfor køl) er dækkende og indsendt inden for den på tilsynet fastsatte frist. Konkret vejledt om opdatering af virksomhedens risikoanalyse på genanvendelse af fødevarer i selvbetjenings salatbar.

Der er taget fotodokumentation på tilsynet samt udtaget prøver af fødevarer til analyse. Analyserne gav ikke anledning til bemærkninger.