

# 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	
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, 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		
<b>10-04-2019</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	09-02-2018	
Dato	19-04-2017	
Dato		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøg på baggrund af anonym forbruger-henvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse imellem fødevarergrupper, flow for tilberedning af spareribs, saltning, dampning, klargøring, marinering og holdbarhed efter tilberedning, målt køletemperaturer, gennemgået udskiftning og hygiejneregler ved "tag selv"-udbud samt tidsstyring ved varmholdelse af saucer og faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af "tag selv"-område og diskområde med isterningmaskine og postmix-anlæg, kølerum med ventilatorer, overflader i varmt køkken.

Følgende er konstateret: renholdelse i opvaskeafdelinger med udstyr samt gulv under inventar og ben på inventar, udsugning i varmt køkken, hylder med tørvarer i køkkenet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om tjek af rengøringskvalitet særligt hvis rengøringsplan ikke overholdes.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af vareleverings dør i køkken.

Konkret vejledt om gennemgang og evt. udskiftning af udstyr

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Bone's Køge**

Adresse **Antoniestræde 8**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **37249564**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

når dette ikke længere fremstår med en jævn, glat overflade der kan rengøres hygiejnisk forsvarligt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for saltning, marinering og nedkøling af spareribs samt dokumentation for udført kontrol af: køleopbevaring og nedkøling for 2019 samt PH-måling i færdige spareribs sendt til analyse, for 2018.

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

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

Emballage m.v.: Vejledt generelt om krav om korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialer særlig plastik-emballage der benyttes til fødevarer med en lav PH-værdi, opvarmes eller lign.