

Kontrolrapport

Virksomhed **Bone's**

Adresse Bredgade 12

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 19639606

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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, 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
29-04-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	06-02-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	18-10-2018	
Dato	26-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 23. september 2019.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret stikprøver af temperatur på ben, optøet uden for køl.

Bødeforelæg 15.000 kr. fremsendt. Følgende er konstateret:

Ved tilsyn i virksomheden blev virksomhedens procedurer for opfyldning af salatbar gennemgået, herunder også genanvendelse af rester fra salatbaren dagen før. To medarbejdere og en leder oplyste uafhængigt af hinanden, at rester fra gårsdagens salatbar blev taget retur til køkkenet efter lukketid og opbevaret på køl indtil næste dag. Ved opfyldning af salatbar på salgsdagen vurderes produkterne i salatbaren og de fødevarer, der vurderes ok genanvendes i salatbaren. Ved opfyldning af salatbar inkl. rester, fyldes friske varer i bunden af bøtten og resten fra dagen før oveni. Fødevarer som ærter, majs, pastasalat og bladgrønt genanvendes ikke. Én gang om ugen køres salatbaren helt i bund. Dette sker om mandagen. Dette forhold er tidligere blevet indskærpet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: gennemgået virksomhedens procedure for optøning samt procedure for kontrol af temperatur efter optøning.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Bone's**

Adresse Bredgade 12

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 19639606

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for selvbetjent salatbar. Indskærpelse fremsendt.

Følgende er konstateret: Virksomhedens risikoanalyse er ikke dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Virksomhedens risikoanalyse på selvbetjent salatbar forholder sig generelt til patogene mikroorganismer, men ikke specifikt til listeria eller virus, som er relevante risici ved selvbetjent salatbar samt genbrug og sammenblanding af rester herfra. Virksomheden fremsendte kopi af gældende risikoanalyse fra 12/4-2019 til tilsynsførende på tilsynet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

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

Fotodokumentation foretaget på tilsynet.

Virksomhedens kommentarer er tilføjet kontrolrapporten 24. juni 2019:

Det er afgørende for Bone's at sikre høj hygiejnesikkerhed og madkvalitet samt at bekæmpe madspild. Der er ikke påvist risici gennem de seneste 29 år, og vores håndtering af salatbaren følger fødevareeksperterers vurderinger, der støtter, at indskærpelsen er forkert. Indskærpelsen er derfor påklaget.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

29-04-2019

Dato

Virksomheden: Det er afgørende for Bone's at sikre høj
hygiejnesikkerhed og madkvalitet samt at bekæmpe madspild.
Der er ikke påvist risici gennem de seneste 29 år, og vores
håndtering af salatbaren følger fødevareeksperterers vurderinger,
der støtter, at indskærpelsen er forkert. Indskærpelsen er der



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk