

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bone's Tilst**

Adresse Blomstervej 2L

Postnr./By 8210 Aarhus V

CVR-nr. 19639606

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne        |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |   |

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Denne kontrol, dato               |  |
| <b>12-05-2021</b>                 |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>          |  |
| Dato 27-01-2021                   |  |
| Dato 16-08-2019                   |  |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer |  |
| Dato 19-02-2019                   |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning og varmholdelse af div. saucer. Målt varmholdelses temperatur i saucer i vandbad.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: enkelte steder på inventar, gulv ses der produktrester og fedtede overflader. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse. Vejledt konkret om løsninger for sikring af bedre renholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og varmholdelse af saucer for de seneste 2 mdr.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.