

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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
13-08-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 12-05-2021	
Dato 27-01-2021	
Dato 16-08-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af henvendelse fra virksomheden vedrørende en sygdomssag.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret medarbejders i køkkenet procedure for håndvask, Følgende er konstateret, køkken ansvarlig oplyser at der foretages håndvask i opvaskevask da vand er afkoblet i håndvask i opvaskeområdet. På kontrolbesøget var opvaskevasken og den separate håndvask på baglageret ikke tilgængelig. Virksomheden havde andre håndvaske i køkkenet som var tilgængeligt dog uden sæbe eller papir. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge), egnede og rene arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret buffet område i restaurant

