

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bone's**

Adresse Preislers Plads 5

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 19639606

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| 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 | |
| | Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022 |

| Kontroltype og -aktivitet | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 24-03-2022 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 11-10-2021 | |
| Dato 10-12-2020 | |
| Dato 20-01-2020 | |
| Godkendelser m.v. | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i kølerum, set klargøring af ben til marinering og grill.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, inventar og udstyr, kølerum samt lager i kælder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af inventar og udstyr i køkken samt skadedyrssikring af lagerrum i kælder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation af temperaturkontrol ved varemottagelse og opvarmning for februar og marts 2022. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Kontrolleret procedure ved anmeldelse af mistanke om fødevarerbåren sygdom og anmeldelse til FVST og videregivelse af information til brug for smitteopsporing. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk