

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bone's Herning**

Adresse Østergade 7

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 19639606

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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 indskærpelser givet før 2022

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	
19-05-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 19-05-2021	
Dato 02-05-2019	
Dato 29-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Varemottagelse og styring af "FIFO", opbevaringsforhold i køle- og frostrum, sikring af korrekt saltprocent i saltlage (måleudstyr demonstreret) og sikring af korrekte varmholdelsestemperaturer for saucer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i produktions-, lager-, og personaleområder samt, isterningemaskine. Der er redegjort for rengøringsprocedurer for postmix og fadølsanlæg, herunder ph-kontrol ved afslutning. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevist kontrolleret egenkontrollens gennemførelse, herunder at fastlagte procedurer følges og registrering af fejl. Leder har redegjort for uddelegering af kontrolopgaver og instruktion. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret uddannelse og instruktion af medarbejdere, herunder tilgængelig information om allergene ingredienser, samt instruktion i egenkontrollens gennemførelse. Oversigt over allergener er vist og der er redegjort for tildeling af egenkontrolopgaver til personale i køkken. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift