

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **BONE'S RESTAURANTER A/S**

Adresse Nørretorv 9, st

Postnr./By 7100 Vejle

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	1
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	
05-12-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 02-10-2019	
Dato 21-05-2019	
Dato 18-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder uden anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost, målt temperatur i kølerum til 4.6°C, gennemgået virksomhedens procedure for klargøring og varmebehandling af kogt, marineret spareribs samt procedure for opvarmning, varmholdelse og nedkøling af pebersovs.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Kølerum, frostrum, produktionskøkken med inventar, afdeling for take away samt opvaske afdeling.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens egenkontrol dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur i køl og frost, ved opvarmning, varmholdelse og nedkøling af fødevarer samt 3 timers rettesnor som stikprøve på pc fra marts 2022 til december 2022 uden anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret emballeret spareribs og hereford bøf i kølerum for at sidste anvendelsesdato ikke er overskredet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift