

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

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 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	
<b>05-12-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 24-03-2022	
Dato 11-10-2021	
Dato 10-12-2020	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask samt opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl, ingen

anmærkninger. Virksomheden har mundtligt redegjort for

procedurer for håndtering i forbindelse med salatbar, herunder for overvågning, opfyldning samt måling af temperatur og evt.

anvendelse af 3 timers rettesnor, hvis temperaturen er over 5

grader. Virksomheden har mundtligt redegjort for styring af

holdbarheder på salater og virksomhedens øvrige produkter på køl. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køle-

og fryseenheder, opvaskemaskine, isterningemaskine,

salatbar'er samt gulve og synlige produktbærende overflader i produktionen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af

lagerlokaler i kælder.

Følgende er konstateret: I virksomhedens lagerlokaler i

kælderen ses der flere steder huller i væggene med afskallende puds, og der ses flere steder større revner i gulvbelægningen, som vanskeliggør tilstrækkelig renholdelse. Enkelte steder er

væggene med rå mursten, hvor der ses mørke plamager,

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

