

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Bone's**

Adresse Nibevej 17

Postnr./By 9200 Aalborg SV

CVR-nr. 19639606

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
14-09-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 10-08-2022	
Dato 11-11-2019	
Dato 23-07-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Virksomhedens har en vask, som under tilsynet ikke kan give tilstrækkeligt varmt vand, så en hygiejnisk vask af hænder kan foregå, virksomheden oplyser de for et par dage siden har fået skiftet batteri og i den anledning ikke fået tændt for det varme vand.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ved

virksomhedens saft automat er der enkelte bananfluer, virksomheden er vejledt angående anvendelse af frugtfælde.

Virksomheden vejledt generelt om skadedyr.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Virksomhedens 2 gulvskrubber som fremstår med tykt lag fedt og produktrester, hvilket ikke gør det muligt og rengøre gulvet tilstrækkeligt. Opvaskemaskinen

Fødevestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Bone's**

Adresse Nibevej 17

Postnr./By 9200 Aalborg SV

CVR-nr. 19639606

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fremstår med et fedtet lag af produktrester rundt i kanterne invendig, hvilket gør der er risiko for at det løber ned i opvaskemaskinen. I virksomhedens kølerum fremstår enkelte hylder med sorte pletter af indtørrede produktrester, virksomheden har et rullebord som på undersiden af hylderne fremstår med store plamager af orange olie og mørke pletter af produktrester.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi rengør det med det samme.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater er stikprøvevis kontrolleret for opvarmning/nedkøling og varmholdelse fra Juni til dags dato.

Fødevarestyrelsen

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

14-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift