

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

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	2
Vedligeholdelse	
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 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	
06-01-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 08-08-2023	
Dato 05-12-2022	
Dato 02-10-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Tilstrækkelig tildækning af fødevarer i køle og frostrum samt stikprøvevis målt opbevarings temperatur af kølekrævende fødevarer. Tilstrækkelig tagtøj i salatbaren. Konkret vejledt om korrekt brug af handsker i produktion.

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: Rist på fordampner i kølerum observeres med lag af støv. Båndovn observeres med gamle og brændte madrester som ikke er fra dagens produktion. Der bliver oplyst af personalet den skulle have været gjort ren i lørdags. Madaffaldsspande der står inde i produktionen observeres med et lag af støv, snavs og sorte belægninger på håndtag og låg.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi fikset. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan

Fødevestyrelsen

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

52 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Opvaskemaskiner, friture, emfang og kølediske ved anretter bord samt gummi lister i køle disk. Lager til opbevaring af emballage.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning og nedkøling samt opbevaring af kølekrævende fødevarer. Dissert er udpeget som CCP

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og opbevaring af kølekrævende fødevarer fra oktober 2024 til dags dato.

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

06-01-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift