

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bone's Restauranter, Holstebro**

Adresse Østergade 17

Postnr./By 7500 Holstebro

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	
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	
18-03-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 26-03-2024	
Dato 28-10-2021	
Dato 28-09-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret styring af optøning af bøffer i kølerum. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret buffetservering af salat, herunder tidsstyring, adskillelse, længde på ta-tøj, tilgængelighed til håndsprit, overvågning af hygiejnisk brug af buffet samt genopfyldning.

Kontrolleret at virksomheden anvender ren arbejdsbeklædning, procedurer for opsætning af hår, brug af smykker og brug af handsker. Virksomheden har redegjort for procedurer herfor. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkkenområde, inventar, udstyr, opvaskemaskine og kølemøbler i køkkenet.

Ingen anmærkninger.

Gennemgået procedurer og frekvens for renholdelse af ismaskine ved buffet samt softicemaskine samt brug af desinfektionsmiddel til renholdelse. Kontrolleret renholdelse heraf. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om renholdelse af vægge i kølerum og kanter på hylder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning,

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

