

Kontrolrapport

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	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☒ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-10-2019



Tidligere kontrol

Dato 04-06-2019	
Dato 04-04-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 06-12-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret holdbarhed og friskhed på optøede, færdigsaltede og marinerede spareribs i kølerum. Ingen anmærkninger. Gode arbejdsgange for håndtering af salatbar er kontrolleret. Virksomheden redegjorde for udskiftning af ingredienser i salatbaren samt fastsatte holdbarhedstider. Ingen anmærkninger. Opbevaringstemperatur i kølerum ved spareribs og ved fødevarer i salatbar er kontrolleret uden anmærkninger. Kontrolleret, at der er faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken. Ved en håndvask virker sæbe- og papirdispenser ikke efter hensigten. Virksomheden oplyser, at der følges op herpå. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring i kølerum med spareribs og i salatbar er kontrolleret uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varmebehandling og nedkøling af spareribs for perioden fra den 1. juli 2019 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, herunder håndtering af spareribs samt salatbar. Virksomheden redegjorde for instruktion af nye medarbejdere.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk