

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	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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

26-03-2024



Tidligere kontrol

Dato 28-10-2021	
Dato 28-09-2020	
Dato 14-10-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: at varmebehandling af pulled pork, foretages med en sådan kombination af tid og temperatur, at fødevarerne er sikre. Virksomheden redegjorde for kort forvarmning i sous vide kar samt efterfølgende varmebehandling i ovn til min. 75 °C. Ok.

Kontrolleret opbevaring af varmholdte ben og bagte kartofler.

Virksomheden redegjorde for, at varmholdte ben og bagte kartofler varmholdes ved under 65 °C og styres derfor med 3-timers rettesnor.

Kontrolleret hygiejne omkring salatbar, herunder at faciliteter til vask og desinfektion af hænder er tilgængelig og hensigtsmæssig placeret. Virksomheden oplyser, at ny og mere synlig dispenser til håndsprit til brug for gæster ved salatbaren er bestilt.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af fryserum, kølerum (salat), kødkøler, køleskuffer, emfang samt salatbat og områder omkring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret:

Vedligehold af gummulister i kølemøbler, gummifuger samt dørkarme generelt. Gummiliste og plastbelægning på hylder i

Fødevarestyrelsen

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 Bone's Restauranter, Holstebro

Adresse Østergade 17

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 19639606

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lille salatkøleskab er beskadiget, gummifuge over stålbord i lokale med stor ovn er løstsiddende enkelte steder og misfarvet. Dørkarm og bundstykke ind til kontor er nedslidt og beskadiget. Virksomheden redegjorde mundtlig for planlagt vedligehold af ovennævnte. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende opbevaringstemperatur i salatbar i restaurant, varmebehandling, varmholdelse, nedkøling og årlig revision af egenkontrollen for perioden fra den 1. januar 2024 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse på procestrin varmebehandling og varmholdelse samt udpegning af disse trin som kritiske kontrolpunkter. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

26-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift