

Kontrolrapport



Virksomhed **Nimb, Bar og Banquet, 1. sal**

Adresse **Bernstorffsgade 5, 1**

Postnr./By **1577 København V**

CVR-nr. **10404916**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

25-01-2018



Tidligere kontrol

Dato	07-06-2016	
Dato	07-10-2014	
Dato	10-04-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, adskillelse af fødevarer, temperaturer i køleinventar. Virksomheden oplyser, at der ikke er en egentlig produktion af mad pt i dette køkken; maden leveres fra hovedkøkkenet og serveres med det samme. Vejledt konkret om, at personalets tøj samt tasker og sko skal opbevares adskilt fra selve køkkenet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: overflader og gulve, samt rengøring af udstyr og inventar, herunder isterninge- og opvaskemaskine i køkken, bar- og opvaskeområde. Vejledt om hyppigere rengøringsfrekvens under inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: overflader, vægge og gulve i ovennævnte lokaler. Virksomheden oplyser, at opvaskemaskinen står for snarlig udskiftning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er konstateret: der foreligger ingen dokumentation for egenkontrollens gennemførelse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da al produktion sker i hovedkøkkenet. Vejledt generelt om regler for egenkontrollens gennemførelse, da køkkenet modtager og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Nimb, Bar og Banquet, 1. sal**

Adresse **Bernstorffsgade 5, 1**

Postnr./By **1577 København V**

CVR-nr. **10404916**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevarer blandt andet mælk.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

25-01-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift