

# Kontrolrapport



Virksomhed **Nimb, Bar'N'Grill**

Adresse **Bernstorffsgade 5**

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	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>10-10-2016</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 02-06-2015	
Dato 08-09-2014	
Dato 09-04-2013	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer i køleinventar. Faciliteter til hygiejnisk håndvask. Håndtering af fødevarer under tilsynet. Virksomheden har redegjort for nedkølingsprocedurer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Gulv, overflader samt inventar i produktionsområder samt barområde. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområde. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om udbedring af huller i barområdet, udskiftning af fuger flere steder i virksomheden samt filtretr ved aftræk over oven, vurderes som en bagatelagtig overtrædelse på dette tilsyn.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kontrol af temperatur ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling stikprøvevis fra 1.juli 2016 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Virksomheden skilter med regler for oplysninger vedrørende allergener til forbrugeren.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Nimb, Bar'N'Grill**

Adresse **Bernstorffsgade 5**

Postnr./By **1577 København V**

CVR-nr. **10404916**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Der er kontrolleret for sporbarhed på kød, Prince Charles cheddar og caviar jf. faktura. OK.

Virksomhedens anprisninger stemmer overens med de faktiske forhold. OK.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017.

Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.