

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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

25-01-2018



Tidligere kontrol

Dato	10-10-2016	
Dato	02-06-2015	
Dato	08-09-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask, adskillelse af fødevarer og temperaturer i køleinventar.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: overflader og gulve, samt rengøring af udstyr og inventar i køkken, kølerum og barområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vægge, gulve og overflader i ovennævnte lokaler. Vejledt om udskiftning af gummilister i køleskabe i køkken, da flere fremstår med revner.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis set dokumentation for temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra januar 2017 til 18. januar 2018. Vejledt om overholdelse af egne frekvenser for egenkontrollens gennemførelse.

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

Mærkning og information: Vejledt virksomheden om, at denne som minimum skal skilte med, at man ved henvendelse til personalet kan blive oplyst omkring allergene ingredienser.