

Kontrolrapport

Virksomhed **NEBBIOLO WINEBAR A/S**

Adresse **Store Strandstræde 18**

Postnr./By **1255 København K**

CVR-nr. **36538775**

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.	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

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

Denne kontrol, dato		
27-06-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	20-09-2018	
Dato	14-06-2018	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	23-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleenheder, adskillelse, tildækning, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i barområdet. Følgende er konstateret: Der opbevares uåbnet parma skinke ved stuetemperatur i anretterkøkken, hvor der står på fødevarerne at der skal opbevares mellem 3-7°C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om dokumentation for at dette kan opbevares ved andre temperature.

Følgende er konstateret: I anretter køkkenet bliver der produceret platter med handsker men der er ingen håndvask i nærheden. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for håndvask og vejledt konkret om produktion af platterne i køkkenet eller barområdet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Barområde, køkken med opvask og isterningmaskine og anretter køkken samt udstyr og inventar. Følgende er konstateret: Dvs. køleenheder med vin og fødevarer fremstår lettere snavset indvendigt. Forholdet vurderes under de



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

50 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

