

Kontrolrapport

Virksomhed **Nimb Gemyse**

Adresse Vesterbrogade 3

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 10404916

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	
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, 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		
02-07-2020		
Tidligere kontrol		
Dato	26-11-2019	
Dato	16-05-2019	
Dato	20-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: I kælderlokaler er der spindelvæv. I indhak over ovn i produktionskøkken hænger der spindelvæv. I kælder er der jord i rist og gulvet fremstår ikke rengjort. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi siger det videre til rengøringsfirmaet.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: Kælderlokaler hvor der opbevares vin, sodavand, spiritus, servietter og fermenterede fødevarer fremstår med afskallede vægge og manglende fliser på vægge. I kølerum er lofterne afskallede og med sorte belægninger af

Kontrolrapport

Virksomhed **Nimb Gemyse**

Adresse Vesterbrogade 3

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 10404916

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skimmel. I kælderlokale foran kølerum er der hul i gulvet. Hylde i vinkølerum i kælder fremstår med rustne overflader. I kælderlokale hvor der opbevares fermenterede fødevarer, er hylderne af rå træ. I virksomhedens opvask er der ansamlinger af sorte belægninger i hjørne og langs kanter i loft over opvaskemaskinen. I produktionskøkken er der et kølebord der ikke benyttes. lågerne i disse fastholdes med gaffatape. I produktionskøkken er der køleborde, hvor flere skuffer mangler frontpladen. Der er billeddokumentation af forholdene.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ombygningen er sat i bero. Ombygningen skulle være påbegyndt i januar 2020, det er noteret på vedligeholdelsesplanen den 6.september 2019. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

02-07-2020

Dato