

Kontrolrapport



Virksomhed **Next Door Cafe**

Adresse **Larsbjørnsstræde 23A**

Postnr./By **1454 København K**

CVR-nr. **30047486**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
10-04-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 11-10-2017	
Dato 02-05-2017	
Dato 03-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, håndtering og hygiejnisk adskillelse af fødevarer i køleskabe og frydere. Faciliteter til hygiejnisk håndvaskning. Følgende er konstateret: To køleskabe med bl.a. bacon i skiver, mozzarellaost og yoghurt målt med lufttermometer til 7.5°C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse Konkret vejledt om ikke tilpasse indkøbene til køleskabenes størrelse.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligehold af virksomheden herunder, køleskabe, gulve, borde, inventar og opvaskemaskine. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste kontrol til d.d.

Mærkning og information: Kontrolleret, at virksomheder skiltes med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet og at der kan redegøres for allergene ingredienser i fødevarer. Ingen anmærkninger.