

Kontrolrapport

Virksomhed **Next Door Cafe**

Adresse **Larsbjørnsstræde 23A**

Postnr./By **1454 København K**

CVR-nr. **30047486**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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		
03-12-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	10-04-2018	
Dato	11-10-2017	
Dato	02-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Køleskabstemperaturer i køleskabe. Det indskræpes, at mozzarella, creme fraiche maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: Et køleskab i kælderens med 4 pakker mozzarella, 2 bøtter creme cheese, og 1 bøtte creme fraiche målt til 9.0 grader C med lufttermometer. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Generelt vejledt om anskaffelse af ekstra køleskab og tidsstyring af kølepligtige fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer, herunder rengøringskontrol af gulve, vægge, maskiner, inventar og lofter. Konkret vejledt om rengøring svært tilgængelige steder i køkkenet under borde, hvor der var mangelfuldt rengjort. Forholdet vurderes bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af overflader, inventar og maskiner i køkken, på lager samt i køleskabe og kølerum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra

