

# Kontrolrapport

Virksomhed **Next Door Cafe**

Adresse **Larsbjørnsstræde 23A**

Postnr./By **1454 København K**

CVR-nr. **30047486**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
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, 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		
<b>13-10-2020</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	10-01-2020	
Dato	03-12-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	10-04-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaringstemperaturer i fryser og køleinventar for kølepligtige fødevarer, adskillelse af fødevarer. Mundtlig gennemgået procedure for adskillelse af håndvask, opvask og skylning af grøntsager.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Opvaskemaskine i produktionskøkken fremstod med flere belægninger af rødalger i udvendig kant af maskinen. Også i produktionskøkken fremstod isterningsmaksinens indvendige sider og lameller med få ansamlinger af skimmel samt at emhætte fremstod med tykke belægninger af fedt og støv der hang løst fra emhætte over komfur hvor der tilberedes fødevarer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi tager det op med cheferne senere i dag og gør rent. Indskærpelsen 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

