

# Kontrolrapport

Virksomhed **CIS Kantine - Simply Cooking**

**A/S**

Adresse Levantkaj 4-14

Postnr./By 2150 Nordhavn

CVR-nr. 28513801

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>30-10-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 16-08-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 27-02-2017	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opstilling af og håndtering af buffet herunder tænger/redskaber.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis temperatur i køl og frost, opbevaring af fødevarer, faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken med udstyr og inventar, tørvarelager samt køle- og frostrum. Følgende er konstateret: Filtre i emfang i opvask er støvede, flisevæg bagved opvaskebånd er snavset samt gulv i mellemrum under afrydningen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden oplyser der bliver lavet procedure for renholdelse af opvaskelokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af alle virksomhedens lokaler. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.