

# Kontrolrapport

Virksomhed **Simply Cooking - La Kantina**

Adresse **Guldbergsgade 29E**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **28513801**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 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>07-02-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 22-01-2018	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 05-08-2016	
Dato 01-06-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse, tildækning og opbevaring af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Mundtlige procedurer for nedkøling af fødevarer. Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: arbejdsborde, vaske, køleenheder samt redskaber, herunder: skærebrætter, røreredskaber samt gastrobakker.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: gennemgået foreløbig vedligeholdelsesplan for virksomhedens fremtidige reparationer. Virksomheden anmodes om at fremsende endelig vedligeholdelsesplan, når de sidste tilbud kommer fra håndværkere.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: risikoanalyse samt gennemgang af frekevnsner for dokumentation. Dokumentation for gennemført kontrol af varemodtagelse, kølekontrol, opvarmning og nedkøling fra

