

Kontrolrapport



Virksomhed **Simply Cooking på KADK**

Kantine
Adresse Philip De Langes Allé 10
Postnr./By 1435 København K
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 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	
14-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 31-10-2017	
Dato 12-12-2016	
Dato 01-04-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer samt måling af temperaturer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, bagerproduktion, cafe, kølerum, salgsområde, opvask. Følgende er konstateret: I grøntrum fremstår blæser med skidt, gummiliste på køledør til drikkevarer i salgsområde fremstår med skidt og tallerkenholder i udsalgsovråde fremstår med skidt i bunden. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøringsmuligheder for samtlige blæsere og ventilatorer samt rengøring og tildækning af hul til tallerkener.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsoverflader. Følgende er konstateret: Gulv i produktion fremstår flere steder med fuger, der er beskidte, knækket eller utætte, fx op af væg i produktionskøkken, hvor der samler sig fugt. Gulv foran fryserum fremstår med afskallede plamager, der giver anledning til ansamling af skidt. Virksomheden oplyser at forholdene er planlagt udbedret mellem jul og nytår. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

Kontrolrapport

Virksomhed **Simply Cooking på KADK**

Kantine

Adresse Philip De Langes Allé 10

Postnr./By 1435 København K

CVR-nr. 28513801

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vaskbare overflader, herunder mulighed for udskiftning af fuger på det brune gulv, så man forebygger ansamlinger af skidt og gør det vaskbart.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Konkret vejledt om ophængning i kantineens cafe.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der skiltes med information om allergener. Konkret vejledt om skitning i cafeen, der hører til kantineen.



14-08-2018
Dato