

# 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	
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 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	
<b>11-12-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-02-2018	
Dato 22-01-2018	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 05-08-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring og hænder. Opbevaringstemperaturer i køleinventar. Opbevaring og adskillelse af fødevarer. Virksomheden har mundtligt redegjort for deres procedurer vedr. langtidsstegning af hele kødstykker. Konkret vejledt om løsningsmuligheder vedr. dørpumpe på døre til personalet toilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken inkl. køleinventar samt opvaskeområde og indvendige sider i opvaske maskine. Konkret vejledt om løsningsmuligheder vedr. desinfektion af pålægs maskine samt generelt om regler vedr. godkendte desinfektionsmidler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken samt opvaskeområde. Generelt vejledt om regler vedr. vedligeholdelse i produktionskøkken herunder også gulvområder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skriftlig dokumentation for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i november 2018.