

# 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	2
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, 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		
28-03-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	14-08-2018	
Dato	31-10-2017	
Dato	12-12-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask af hænder, temperaturer og adskillelse i kølerum og køleskabe samt mundtlige procedurer for nedkøling, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskræpes, at alt udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Hylder på inventar i produktionskøkken fremstår fedtede og med indtørrede rester, skuffe med knive og andre arbejdsredskaber har indtørrede rester.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør rent.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Vægge bag inventar og emhætte over friture og ovn i produktionskøkken fremstår fedtede og med indtørrede rester.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør rent.

