

Kontrolrapport

Virksomhed **Simply Cooking - La Kantina**

Adresse **Guldbergsgade 29E**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **28513801**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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		
23-05-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	11-12-2018	
Dato	07-02-2018	
Dato	22-01-2018	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse, opbevaring og tildækning af fødevarer på køl og frost.

Følgende er konstateret: i et køleskab opbevares sandwich til salg til hele dagen, evt. til efterfølgende dag. Disse sandwich smørres og sættes i køleskab, uden nogen form for forudgående køling. Køleskabets kapacitet vurderes at være utilstrækkelig til nedkøling af denne mængde sandwich.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for temperaturkrav af fødevarer og kølekæde. Drøftet løsningsmuligheder for forudgående køling af disse.

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige. Følgende er konstateret: opvasker bruger et snavset viskestykke til at tørre hænder i, under tilsynet blev der flere gange tørret hænder i samme viskestykke. Yderligere bemærkes det at enkelte medarbejdere aftørre hænder i et snavset sidestykke. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi sætter flere papirdispensere op.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

