

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. | 1 |
| 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 04-06-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 28-03-2019 | |
| Hygiejne: Rengøring | |
| Dato 14-08-2018 | |
| | |
| Dato 31-10-2017 | |
| | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask af hænder, temperaturer i køleskabe og kølerum samt adskillelse under produktion, ingen anmærkninger. Gennemgået mundtlige procedurer for produktion af mad ud af huset uden anmærkninger.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af lokale, udstyr og inventar i produktionskøkken, smørrebrøds køkken, lager og opvaskelokale uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden oplyser, at gulv i produktionsområder er planlagt til udskiftning i sommerferien 2019. Forholdet er skrevet i virksomhedens vedligeholdelsesplan, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan samt dokumentation af varemottagelse, opvarmning og nedkøling fra forrige kontrolbesøg indtil dags dato. Konkret vejledt om tilpasning af egenkontrol til også at omfatte mad ud af huset.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på bagekartofler, soltørrede tomater i strimler 1 kg, cashewnødder neutral 1 kg, okselårtunge 2 kg samt Lurpak uden anmærkninger.

Vejledt om regler for ingrediensmærkning af færdigretter ud af huset. Ingredienser oplyses på Nemlig.coms hjemmeside. Kontrolleret mærkning af weekendkasse, menu langtidsstegt oksesteg, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens cvr.nr uden anmærkninger. Virksomheden oplyser, at de tilbereder færdigvarer som de sælger via Nemlig.com. Forholdet noteres i FVST database.
