

Kontrolrapport

Virksomhed **Simply Cooking A/S | KB45**

Adresse **Kalvebod Brygge 45**

Postnr./By **1560 København V**

CVR-nr. **28513801**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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		
23-08-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	05-01-2018	
Dato	07-06-2017	
Dato	12-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning. Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: En stor kantine 3/4 fyldt med nedkølet lammeret, produceret og nedkølet to dage inden tilsynet, måltet med indstikstermometer til 9.3 grader. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg kasserer retten med det samme. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køleskabe og kølerum, hygiejnisk adskillelse af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvaskning. Konkret vejledt om håndsæbe-skal være tilgængeligt i opvasken, hvor sæbeautomaten var gået i stykker. Forholdet vurderes bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger. Generelt vejledt om nedkølingsprocedurer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligeholdelse af virksomhedens overflader og inventar herunder gulve, vægge, loft, køleskabe. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt

