

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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	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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

30-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 09-11-2023



Dato 19-09-2023



Hygiejne: Rengøring

Dato 27-07-2023



Hygiejne: Rengøring

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevare således at diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftørningspapir i produktionskøkken.

Drøftede regler for tilsætningsstoffer, pH måling af syltede produkter til salg over mere end 5 dage samt udblødning af bønner.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken herunder overflader som kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulve og inventar samt kølefaciliteter fremstår rene. Vejledt omkring rengøring af svært tilgængelige steder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har procedure for bekæmpelse af bananfluer. Virksomheden har udarbejdet en plan for rengøring af lofterne og forventer at

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Simply Cooking - La Kantina**

Adresse **Guldbergsgade 29E**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **28513801**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

alle loftplader, bjælker, kanter og hjørner hvor der stadig ses brune pletter, er færdigt rengjorte og desinficeret inden den 15. januar 2024.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken herunder fuger, gulv, kanter, spækbræt, m.v. fremstår velvedligeholdet med hele og vaskbare overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og HACCP-plan vedrørende varermodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling af fødevarer. Disse punkter er vurderet, som kritiske kontrolpunkter. Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kritiske kontrolpunkter er kontrolleret fra den 19-09-2023 og til dags dato. Vejledt generelt om regler for overholdelse af frekvenser.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret færdig pakket drikkevarer og chokolade for holdbarhedsangivelse herunder at dato for "bedst før" eller "sidste anvendelsesdato" ikke er overskredet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer via www.virk.dk.

Virksomheden har i forbindelse med kampagne modtaget behovsorienteret vejledning i relation til sanktioner meddelt på tidligere kontrolbesøg.

Virksomheden er derfor vejledt om regler om rengøring, vedligeholdelse, skadedyrssikring, tilsætningsstoffer, udblødning af bønner, pH måling, egenkontrol og risikovurdering.

Udleveret og gennemgået flyer "ER DU PÅ RETTE SPOR?"

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

30-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk