

Virksomhed **Simply Cooking I Kantine**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Litauen Alle 6

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 28513801 Aut.nr. 6523

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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	

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: Virksomhedens procedurer for kontrol ved varemottagelse af råvarer herunder visuel kontrol af intakt emballage, temperatur overvågning af hakket kød samt visuel kontrol med af kvalitet på frugt og grønt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for genbrugsemballage herunder plastkasser til transport af mad ud af huset. Virksomheden oplyser at kasserne vaskes af inden brug.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kalibrering af termometer: virksomheden oplyser at de jævnligt udskifter deres termometer. Vejledt konkret om kalibrering med isvand og kogende vand.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologiske, kemiske og fysiske risici for procestrinnet varemottagelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse for perioden 07.10.2025 til dags dato.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret: virksomheden har servering på stedet af varm mad hver dag (dagens ret var kylling i grøn karry), som virksomheden oplyser at de varmer på 65 grader celsius.

Virksomheden har ikke udarbejdet en risikoanalyse som dækker procestrinnet varmerholdelse. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende

17-11-2025

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Simply Cooking I Kantine**

Adresse Litauen Alle 6

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 28513801

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer Peberfrugt á 5 kg, gouda 48+ skorpefri samt rejer i lage á 900g. Ingen anmærkning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Fødevarestyrelsen

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

17-11-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift