

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	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid og PAH ved fremstilling af bagværk og kartofler i ovn samt kød.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden procedurer for ved en tilbagevækning herunder tilbagevækning 1 led tilbage.

Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Følgende er konstateret: Virksomhedens ene håndvask var under tilsynet ikke forsynet med varmt vand. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der kommer en og kigger på det i dag. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: køkken herunder vinduer der er udstyret med insektnet. Generelt vejledt om regler for skadedyrssikring af dør til det frie ved varemodtagelsen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for kemiske risici (akrylamid) under procestrinnet produktion af kulhydratholdige fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for tilbagevækning.

Fødevarestyrelsen

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

06-05-2026

Dato

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter stemmer overens med risikokarakteriseringen.

Fødevarestyrelsen

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

06-05-2026

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift