

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KEA Lygten 16 | Simply Cooking**

A/S

Adresse **Lygten 16**

Postnr./By **2400 København NV**

CVR-nr. **28513801**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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, 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

19-09-2022



Tidligere kontrol

Dato 28-09-2021	
Dato 08-12-2020	
Dato 13-10-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

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.

Kontrolleret: Virksomhedens procedure for nedkøling af fødevarer.

Følgende er konstateret: I kølerum står en gryde med 30 liter gryderet.

Virksomheden oplyser at, den er produceret fra 3 dage siden og skal kasseres, den kasseres med det samme.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt omkring at, der ved en langsom nedkøling, kan der være vækst at patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner i fødevare, fx. ved denne store mængde af nedkølet gryderet.

I virksomhedens egenkontrolprogram står der at, fødevarer skal nedkøles fra 65°C til 10°C på maksimalt 3 timer. Vejledt omkring at virksomheden skal overholde deres procedure for effektiv nedkøling. Vejledt omkring løsningsmuligheder med

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 KEA Lygten 16 | Simply Cooking

A/S

Adresse Lygten 16

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 28513801

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

f.eks. at store portioner kan udportioneres, inden nedkølingen påbegyndes således at man sikre, at temperaturen kan sænkes til maksimalt 10°C indenfor de 3 timer. Vejledt yderligere omkring at, fødevarer som skal nedkøles hurtigt, med fordel kan sættes i fryseren i en kortere periode, såfremt fryseren har kapacitet til at temperaturen i fryseren ikke forøges væsentlig. Der er yderligere vejledt omkring at man nu kan nedkøle på 4 timer, hvis dette er implementeret i deres egenkontrolprogrammet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overflader som kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulve og inventar samt kølefaciliteter fremstår rene.

Følgende er konstateret: Der er snavset og produktrester af ældre dato under tungt inventar.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: produktionskøkken fremstår velvedligeholdet med hele og vaskbare overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise noget måleudstyr (indstikstermometer) til opvarmning og nedkøling, i virksomhedens egenkontrolprogram er der noteret opvarmning til 122°C og 124°C. Virksomheden oplyser at, der anvendes et overfladetermometer til at måle opvarmning og nedkøling med. I virksomhedens egenkontrolprogram står der at der skal bruges et indstikstermometer til at måle opvarmning og nedkøling.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Medarbejder ved godt at der skal bruges et indstikstermometer med det er hentede for ca. en måned siden, da måleudstyret skal bruges til et andet køkken. Jeg har ikke snakket med ejeren om det.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger, opvarmning og nedkøling for de sidste 2 måneder.

Fødevarestyrelsen

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

19-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KEA Lygten 16 | Simply Cooking**

A/S

Adresse **Lygten 16**

Postnr./By **2400 København NV**

CVR-nr. **28513801**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr- og p- nummer via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

19-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk