

Kontrolrapport

Virksomhed **Do Hospitality Concepts ApS**

Adresse Store Kongensgade 91, st.

Postnr./By 1264 København K

CVR-nr. 38779532

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
05-12-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	19-09-2019	
Dato	15-08-2019	
Offentliggørelse af kontrolrapport		
Dato	27-06-2019	
Offentliggørelse af kontrolrapport		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapport ændret den 18/12/2019.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden

politianmeldes. Følgende er konstateret: Under tilsynet står døren til toilet åben. Desuden står dør fra forrum til køkken åben og dør fra forrum til fødevarerlager står desuden også åben.

Det indskærpes, at fødevarerlokalerne grundplad, udformning, udførelse, beliggenhed og dimensioner skal være således at der er mulighed for god hygejnemæssig praksis, som blandt andet indebærer beskyttelse mod kontaminering. Følgende er konstateret: I virksomhedens køkkenlokaler findes der et stort antal bananfluer. Der er massiv forekomst af bananfluer omkring opvaskeområde, heriblandt omkring krydderipotter som findes her. Desuden findes et stort antal bananfluer i samme lokale omkring rent service, åbne fødevarer og lignende. I virksomhedens anden køkkenlokale, hvor bl.a. komfur findes, fandtes der bananfluer i åbne skåle med olie og soya lignende sauce til tilberedning. Billeddokumentation er foretaget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg har forsøgt at bekæmpe dette, men det har ikke hjulpet. Jeg har kontakt til firma der evt. kan hjælpe mig. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

