

# 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                          | 4        |
| Vedligeholdelse                    | 4        |
| Virksomhedens egenkontrol          |          |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| 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        | Bødeforelæg, 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                |  |
| <b>05-02-2020</b>                  |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>           |  |
| Dato 05-12-2019                    |  |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  |  |
| Dato 19-09-2019                    |  |
| Dato 15-08-2019                    |  |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på politianmeldelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at døre til toilet er lukkede.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden. Følgende er konstateret: Barområde fremstår med et stort antal bananfluer omkring barvask og afløb. Desuden er der et antal åbne flasker med sirup, som tiltrækker fluerne. Fluerne samler sig omkring rent service og rene redskaber. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Bødeforelæg kr. 10.000 fremsendt.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg kr. 10.000 fremsendt. Følgende er konstateret: I virksomhedens forreste køkken fremstår kølebord med store ansamlinger af formodet skimmel på bagplade samt i indblæsningsrist. Gulv under inventar fremstår med snavs langs kanter og hjørner. Indvendigt i opvaskemaskine fremstår spulearm med snavs. Vægtkant langs opvask fremstår med snavs. Tætningsliste i kølskab i det varme køkken fremstår revnet og med ansamlinger af snavs og formodet skimmel. Billeddokumentation er foretaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi gjort rent.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse lokaler

