

# 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	1
Rengøring	4
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	4
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	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		
06-08-2020		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	05-02-2020	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	05-12-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	19-09-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der ses ingen banan fluer i bar og køkken området.

Hygiejne: Rengøring: Virksomhedens politianmeldes: Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden. Følgende er konstateret: Hylde i bar området hvor der opbevares flasker som skal bruges til vand, fremstår støvet og snavset, opvaskemaskinen fremstår med belægning af snavs i kanten indvendigt på bagsiden, emfang fremstår med mørk snavs i toppen og på lys armatur, samt med flydende fedt stof i metal kant. I lager området fremstår håndtag ved kummefryser snavset, hylde i det varme køkken fremstår fedtet og under inventar i det varme køkken fremstår det støvet om med snavs af ældre dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg gør rent i emfang en gang om ugen. Billede dokumentation er medtaget.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Afløb i bar område, tætnings lister i køleskabe samt skærebrætter, der ses 2 skærebrætter som fremstår med revner. Vejledt konkret om udskiftning samt vedligeholdelse.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Do Hospitality Concepts ApS**

Adresse Store Kongensgade 91, st.

Postnr./By 1264 København K

CVR-nr. 38779532

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret Begge vinduer i det varme køkken samt et vindue ved opvasken står åben, de er sat på hasp ca. 4-5 cm åben. Køkkenet ligger i kælderplan, så de åbne vinduer ligger ud til have og gadeplan.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

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

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret skriftlig dokumentation. Bøde på 10.000 kr. er fremsendt.

Følgende er konstateret: Varemodtagelse er der dokumenteret 1 gang om måneden, siden januar 2020 til dags dato, frekvensen er fastsat til 2 gange om måneden. Der mangler dokumentation for opbevarings temperatur fra 29. juni 2020 til dags dato, frekvensen er fastsat til en gang om ugen. Der er ikke dokumenteret opvarmnings temperaturer siden januar 2020 til dags dato, frekvensen er fastsat til en gang om ugen. Der mangler dokumentation for nedkøling for perioden 15. juni 2020 til dags dato, frekvensen er fastsat til en gang om ugen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er personalet der skal skrive det.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---