

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	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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		
31-08-2020		
Tidligere kontrol		
Dato	06-08-2020	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	05-02-2020	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	05-12-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden er meddelt virksomhedskarantæne indtil den 4. november 2020. Dette medfører, at virksomheden ikke lovligt kan drive fødevarevirksomhed.

Følgende er konstateret: Køkkenet fremstår snavset, flere steder fremstår gulv kanter under inventar og rundt om hjørner med ansamlinger af snavs og madrester af ældre dato, opvaskemaskinen fremstår snavset på øverste kant indvendigt, gummilister på køle inventar fremstår med sorte pletter, Kølebord ved komfur fremstår med formodet skimmel indvendigt på bagvæg og udvendigt fremstår den med ansamlinger af snavs mellem døre, emfang fremstår med flydende fedt langs kant på emfang, vindueskarme hvor der opbevares ren udstyr fremstår snavset, flere plastiklåg som opbevares ved rent udstyr fremstår ikke rene, suppevarmer fremstår med fedtet låg, stål hylde fremstår med brune pletter på undersiden.

Bar området: kaffemaskinen fremstår med mælk og kaffegrums af ældre dato, hylde som er placeret ved rene drikke glas fremstår støvet. Billede dokumentation er medtaget. I det skriftlige egenkontrol for varemodtagelse har virksomheden den 11. august 2020 dokumenteret tørske fileet ved 6,1 grader, uden at have dokumenteret en korrigerende handling.

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

I egenkontrolprogrammet står der under varemottagelser at fejl altid skal dokumenteres. Virksomheden informerer om at det er fersk fisk.

Der er ikke lavet nogen dokumentationer for opvarmning i perioden fra sidste tilsyn til dags dato, under dokumentation for nedkøling har virksomheden dokumenteret 4 gange nedkøling for suppe med nedkøling start på mellem 110 grader-105 grader og med slut temperaturer på 8,3 grader til 10,5 grader. Virksomheden informerer at der bruges indstikstermometer til at måle med.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg forsøger at gøre det hele, men jeg skal gøre det hele selv. Vejledt konkret om dokumentation af korrigerende handlinger.

Virksomheden er vejledt om at kontrolrapport skal hænge synligt, i vinduet samt at den opsatte lukkestremer skal blive hængene i karantæneperioden.

Udleveret oversigt over godkende rådgiver samt information om rekvireret vejledning af fødevarestyrelsen.
