

Kontrolrapport

Virksomhed **DagH Restaurant & lounge ApS**

Adresse **Dag Hammerskjölds Alle 38, st.**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **41165456**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
10-05-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 10-08-2020	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer, temperaturer i diverse køle/frysemøbler, adskillelse og tildækning af fødevarer således at kontamineringer forebygges, faciliteter til hygiejnisk håndvask, samt almindelig god hygiejne praksis i køkkenet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken med overflader, gummilister i diverse køleanordninger, tørvarelager og kølerum i kælder. Vejledt om frekvens for renholdelse af spulearme i opvaskemaskine samt filtre i emfang.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Kælder og lagerlokale i gården.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for opvarmning, nedkøling, opbevaringstemperatur og varemottagelse for perioden fra 23. april 2021 til d.d..

Mærkning og information: Virksomheden kan ved skiltning informere virksomhedens kunder om, at information om evt. allergener i virksomhedens fødevarer kan oplyses ved henvendelse til personalet. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens CVR-nr..OK.