

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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	4
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
	Udgået symbol. Vises for indskærper givet før 2022

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	
25-03-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 01-11-2023	
Dato 02-10-2023	
Dato 04-08-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur på fødevarer på køl og frost.

Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder i køkken og barområde.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg 22.500 kr. fremsendt.

Følgende er konstateret: under isterningmaskine i kælder ligger der et tykt lag af slimet væske fra isterningmaskinen.

I skur i gården ses der begyndende skimmel/jordslåethed på inventar, vægge og lofter. I køleskabe i skuret ses der ligeledes snavs og grøn og hvid skimmel.

Bag komfur og friture i køkken ses en tyk belægning af brunt fedt. I toppen af opvaskemaskine ses der lyserøde belægninger af snavs, bag opvaskemaskinen ses en brun ansamling af snavs.

Under hylder i kølerum ses der grønne og hvide belægninger af skimmel.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi bragt i orden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **DagH Restaurant & lounge ApS**

Adresse Dag Hammerskjölds Alle 38, st.

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 41165456

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Følgende er konstateret: i skur i gård gaber døren omkring 3 cm i bunden, yderdøre (grønne garagedøre) slutter ligeledes ikke tæt, men gaber omkring 2x2 cm. I gården ses der flere steder bevoksning, der giver gode forhold for skadegørere, bl.a. bag affaldscontainere og op langs skure.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi lukket med det samme.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: i gulv i køkken fremstår flere fliser knækkede, og der mangler fuger mellem flere fliser.

Under en bordplade er overfladebelægning ødelagt, og der ses løse spåner fra en form for sponplade. I skur i baggård fremstår lofter og vægge med løse belægnings af puds, der ikke kan renholdes, her er der opsamling af fugt og begyndende skimmel/jordslåethed.

Skærebredder fremstår med slidte overflader, der ikke kan renholdes.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi bragt i orden.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse med varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og indfrysning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollen for varemottagelse, køl/frys temperatur, opvarmning, nedkøling og indfrysning af fisk set i perioden fra november 2023 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer, iflg. cvr.dk.

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

25-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed DagH Restaurant & lounge ApS

Adresse Dag Hammerskjölds Alle 38, st.

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 41165456

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden har fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

25-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift