

# 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	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser 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	
<b>28-05-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 05-04-2024	
Dato 25-03-2024	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 01-11-2023	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fødevarerejseholdet har d.d. kontrolleret virksomheden på baggrund af en anonym anmeldelse.

Fødevarerejseholdet har prioriteret kontrol af virksomheden.

Der er vejledt om de specifikke regler. Der er oplyst om betaling for kontrollen. Der er udleveret retssikkerhedsblanket om kontrollen. Separat klagevejledning fremsendes automatisk elektronisk, vedhæftet kontrolrapport. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der er målt temperatur i virksomhedens køleskabe i køkke og lager i gåden uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af gulv, arbejdsborde og køleskuffer i køkken. Gulv, vægge og loft i kølerum i gården og i kælder hvor der opbevares fødevarer. Gulv, køleskuffer og arbejdsbord i baren i restauranten. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring uden anmærkninger i køkken og lager i gården.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret ophængning af smileyrapport uden anmærkninger. Smileyrapporten hænger på døren ved indgangen i læsehøjde.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# 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 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på laks røget skiver, Serranoskinke, Ribeye, Okseburger, oksemørbrad og kyllingestrimler samt buttermilk uden anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret registreringsforhold uden anmærkninger.

”Der er vejledt om at den endelige Smileyrapport vil blive fremsendt med almindelig post og samtidig digitalt til virksomheden e-boks. Såfremt virksomheden ikke har modtaget den endelige Smileyrapport med almindelige post, senest 8 dage efter at den er fremsendt til virksomhedens e-boks, bør virksomheden straks henvende sig til Fødevarestyrelsen på mail adressen 26@fvst.dk”.

Fødevarestyrelsen

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

28-05-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift