

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	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. Viser for indskærper givet før 2022

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	
27-06-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 28-05-2024	
Dato 05-04-2024	
Dato 25-03-2024	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, samt adskillelse, tildækning og opbevaringstemperaturer for fødevarer på køl og frost. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer vedrørende opvarmning, herunder korrekt brug af termometer - set funktionelt indstikstermometer. Vejledt virksomheden om skærpet fokus på opbevaringstemperaturer i topbetjente kølediske mellem service.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Barområde, køkken, kælderlokaler og lage i baggård, herunder gulve, vægge, lofter, produktionsoverflader, isterningsmaskine, emfang, opvaskemaskiner, kølerum samt køle-/fryseinventar. Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: køkkenområde og lager i baggård, herunder yderdøre og vinduer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer vedrørende aktiviteten opvarmning, samt stikprøvevist kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse af samme aktivitet, fra sidste

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på 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

kontrolbesøg og til d.d.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer iflg. www.virk.dk, samt virksomhedens risikooplysninger hos Fødevarestyrelsen.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

27-06-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk