

# Kontrolrapport



Virksomhed **Scurry Hub**

Adresse **Fiolstræde 30**

Postnr./By **1171 København K**

CVR-nr. **32294596**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>04-10-2016</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 19-04-2016	
Dato 14-10-2015	
Dato 26-03-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer, overdækning og adskillelse af fødevarer i køleinventar, gennemgået procedure for varmholdelse af saucer, herunder genopvarmning inden for 3 timer samt p-skivekontrol.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktions -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Der er set et risikoanalyse over varmeldelse samt skriftlig procedure for varmholdelse på tillægsside i virksomhedens egenkontrolprogram. Ingen anmærkninger.

Der er vejledt konkret om at indskrive proceduren for varmholdelse ind i egenkontrolprogrammet. Forholdet er vurderet som værende bagatelagtigt.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret skiltning med oplysningsmulighed om allergener. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed