

# Kontrolrapport

Virksomhed **Scurry Hub**

Adresse **Fiolstræde 30**

Postnr./By **1171 København K**

CVR-nr. **32294596**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, 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	
<b>03-12-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 05-04-2017	
Dato 04-10-2016	
Dato 19-04-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Tre gryder med rød og grøn curry var sat til nedkøling aftenen inden. Med indstikstermometer målttes en gryde til 10.3 ° C og en anden til 7.8° C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil kassere sovsen. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret virksomhedens opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer samt at virksomheden har tilstrækkelige håndvaske med sæbe og papirhåndklæder. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om nedkølingsprocedurer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring og vedligeholdelse af gulve, vægge, borde, maskiner, inventar i lofter lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Konkret vejledt om vedligehold af slidte overflader i baglokalet, hvor malingen skallede af væggen

# Kontrolrapport

Virksomhed **Scurry Hub**

---

---

Adresse Fiolstræde 30

---

Postnr./By 1171 København K

---

CVR-nr. 32294596

---

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

flere steder. Forholdet vurderes bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra sidste besøg til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---