

Kontrolrapport

Virksomhed **Scurry Hub**

Adresse **Fiolstræde 30**

Postnr./By **1171 København K**

CVR-nr. **32294596**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
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 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	
12-02-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 03-12-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 05-04-2017	
Dato 04-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden. Følgende er konstateret: Fire store plastikbøtter med cirka fem kg. kyllingbryst, skiveskåret og kogt 3 1/2 inden tilsynet, målt med indstikstermometer. Tre forskellige plastikkantiner målt med indstikstermometer til kerntemperaturer på henholdsvis 19.2 ° C, 20.9 ° C og 18.7 ° C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg genopvarmer kyllingekødet og nedkøler det igen. Bødeforelæg på 5.000 kr fremsendt.

Kontrolleret virksomhedens opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvaskning. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om kølekrav til kølerum, hvor lufttemperaturen målt til 6.2 ° C. Forholdet vurderes bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

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.

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

