

Kontrolrapport



Virksomhed **Struer Grand Hotel**

Adresse Østergade 24

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 30044622

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	09-06-2020	
Dato	28-11-2019	
Dato	08-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på nedkølede fødevarer i kølerum og koldjomfru. Virksomheden oplyser at det er meget sporadisk hvad der fortages af nedkøling af fødevarer da der for det meste tilberedes ved bestilling og serveres straks efter. Gennemgået procedurer for nedkøling af fond, marmelade og saucer, herunder hvilke bøtter, gastro bakker der anvendes og hvilke nedkølingsanordninger der anvendes, kølerum, frostrum eller anden form for nedkølingsanordning. Gennemgået eksempel på brug af SITTI værktøj på Fødevarestyrelsens hjemmeside som værktøj ved tilstrækkelig nedkøling af fødevarer. Gennemgået procedurer for måling af tilstrækkelig nedkøling, herunder gennemgået procedurer for kalibrering af termometre. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse i forhold til tilstrækkelig nedkøling af fødevarer, herunder udpegede CCP'er i forhold her til. Kontrolleret virksomhedens egenkontrol dokumentationer i forhold til tilstrækkelig nedkøling af fødevarer, herunder kontrolleret at virksomheden kommer hele vejen rundt i relevante nedkølede produkter. Kontrolleret virksomhedens skriftlige procedurer for nedkøling generelt, herunder beskrevne korrigerende handlinger. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 10 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk