

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Struer kommunes akutafsnit**

Adresse Voldgade 14C

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 29189951

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

21-04-2022



Tidligere kontrol

Dato 23-03-2021	
Dato 01-05-2019	
Dato 03-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndvaskefaciliteter - her tilgængelighed til rindende koldt og varmt vand, sæbe samt engangshåndklæder til tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Gennemgået håndtering af rester fra servering af varme fødevarer, virksomheden oplyser at evt. rester bliver smidt ud. Gennemgået virksomhedens procedurer for anvendelse af fødevarer der overskrider "bedst før" dato. Ok.

Kontrolleret opbevaringstemperatur på fødevarer i køleskabe og fryser samt opbevaring af fødevarer på tørvarelager. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret anvendelsen af desinfektionsservietter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsmiljø, opvask samt køleskabe og fryser.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmbehandling, varmholdning og

Fødevarestyrelsen

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

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Struer kommunes akutafsnit

Adresse Voldgade 14C

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 29189951

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling er sidst dokumenteret skriftligt d. 30. juli 2021, hvor der i egenkontrolsprogrammer er fastsat en dokumentationsfrekvens på:

- Varemodtagelse: ved hver levering
- Opbevaringstemperatur: ugentlig skriftlig registrering
- Varmbehandling: min. 2 registreringer pr. måned
- Varmholdning: min. 2 registreringer pr. måned
- Nedkøling: min. 2 registreringer pr. måned

Virksomheden har i perioden dagligt dokumenteret modtagelsestemperatur på varme retter sendt fra produktionskøkkenet. Ok.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi varmebehandler ikke noget selv, vi får det hele sendt fra produktionskøkkenet. Vi prøver at få styr på det til næste gang.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram og risikoanalyse (HACCP-plan) for varemodtagelse, opbevaring, optøning, varmbehandling, varmholdning og nedkøling.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr., P-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

21-04-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift