

# Kontrolrapport

Virksomhed **Struer Grand Hotel**

Adresse Østergade 24

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 30044622

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>19-07-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 30-01-2017	
Dato 07-12-2016	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 14-09-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperaturer på fødevarer i kølerum, frostrum og koldjomfruer. Gennemgået procedurer for kogning af fond.

Kontrolleret korrekt adskillelse og emballering af fødevarer på køle og frost. Gennemgået procedurer for optøning, og opbevaring af kødstykker og hakkebøffer før tilberedning.

Kontrolleret orden og adskillelse på lager med grønt.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Kontrolleret og overværet modtagelse af fersk fisk og målt temperaturer på samme. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, lager med grønt, kølerum, frostrum og ismaskine. Gennemgået procedurer og frekvens for rengøring af ismaskine. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende opbevaringstemperaturer, varemodtagelse, tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer for perioden fra 2. januar 2017 til dags dato.

Kontrolleret virksomhedens årlige revision af egenkontrolprogram via dokumentation af februar 2017. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Der er enkelte mangler i

