

# 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	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

**08-03-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 25-09-2018	
Dato 06-03-2018	
Dato 31-10-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i kølerum, koldjomfru og i frostrum. Kontrolleret og gennemgået procedurer for opbevaring af fersk hakkekød. Gennemgået procedurer for tilvirkning, forbrug samt opbevaring af dressinger og mayonnaiser, herunder gennemgået procedurer for holdbarhedsvurderinger heraf. Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken og ved personalefaciliteter. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Der er i kølerum med kød og fisk opbevaret fisk med en temperatur på +4 grader, virksomheden oplyser at fisken lige er optøet og skal anvendes til fiskefrikadeller, virksomheden startede varmebehandling under tilsynet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum, frostrum, ismaskine og koldjomfruer. Gennemgået procedurer



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Struer Grand Hotel**

Adresse Østergade 24

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 30044622

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for vask og skift til rent arbejdstøj. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varemottagelse, opbevaringstemperaturer, tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer, varmeholdelse af fødevarer og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer for perioden fra 2. november 2018 til dags dato. Kontrolleret virksomhedens årlige revision af egenkontrolprogram, samt virksomhedens revision af skadedyrsgennemgang via dokumentationer af 26. januar 2019. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevist holdbarhedsmærkning af hjemmelavede produkter, samt kontrolleret stikprøvevist holdbarhedsmærkning af fødevarer på køl generelt. Ingen anmærkninger.