

Kontrolrapport



Virksomhed **Struer Grand Hotel**

Adresse Østergade 24

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 30044622

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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

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

09-06-2020



Tidligere kontrol

Dato 28-11-2019	
Dato 08-03-2019	
Dato 25-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i kølerum og frostrum. Der på tilsynstidspunktet første åbningsdag i køkkenet og der er herfor ikke fyldt op i div. koldjomfruer i køkkenet, virksomheden oplyser, at der fyldes op i koldjomfruerne efter rengøring heraf. Kontrolleret adskillelse af fødevarer under produktion i køkkenet, herunder gennemgået procedurer for, opbevaring af u emballerede fødevarer i områder der endnu ikke er rengjort siden nedlukning af køkkenet i forbindelse med Corona virus. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken og på personaletoilet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken generel og kølerum, herunder gulve i samme. Der er en del manglende kanter på fliser omkring vindue over vask i køkkenet, virksomheden oplyser at der vil være renovering af fliser i køkkenet generelt snarest. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, tilstrækkelig varmebehandling og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer for perioden fra 2. januar 2020 til dags dato. Der er ikke dokumenteret egenkontrol for perioden fra 14. marts til 17. maj 2020, grundet nedlukning på



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

