

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	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	1

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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-11-2019



Tidligere kontrol

Dato 08-03-2019	
Dato 25-09-2018	
Dato 06-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder kontrolleret temperaturer, tildækning og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost. Samt kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Set personlig hygiejne og arbejdsgange under klargøring af fødevarer til aftensservering. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Rengøring af køkken og inventar herunder køle/fryse møbler, isterningemaskine, opvaskemaskine, friture, ovne samt emfang.

Følgende er konstateret: Underside af hylder i kølerum fremstår lettere beskidte. Resten af virksomheden fremstår rengjort.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om lokaler hvor der findes fødevarer skal holdes rene.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste tilsyn til dags dato. Virksomheden dokumentere egenkontrollen dagligt og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Struer Grand Hotel**

Adresse Østergade 24

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 30044622

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

mangler 27% af dokumentationen for 2019. Virksomheden er vejledt i muligheder for at fastsætte en anden frekvens som passer til virksomhedens aktiviteter. Ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Jomfruhummerhaler, jomfruhummerskaller, laksefilet. Ingen anmærkninger.

Andet: Der er foretaget fiskesporbarhed.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-11-2019

Dato