

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Comwell**

Holte, Restaurant

Adresse Kongevejen 495

Postnr./By 2840 Holte

CVR-nr. 56257314

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	2
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	
<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	
06-01-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 17-01-2022	
Dato 11-05-2021	
Dato 22-09-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i kølerum og i øvrige køleskabe, mundtlige procedurer for kylling i rotisserie, brug af handsker, opvarmning af hakkebøffer samt hensigtsmæssig placering af håndvaske.

Følgende er konstateret: ved håndvask i produktionsområde er der placeret skraldespande og i buffetområde står der ligeledes en skraldepand foran håndvasken og håndvask i barområde er ikke forsynet med papir til tørring af hænder.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at håndvasken skal være tilgængelig for hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: på gulv på tørvarelager ligger der eskremitter fra skadedyr og under inventar i barområde ligger der enkelte indtørret eskremitter fra skadedyr samt ophobning af støv og tabte fødevarer af ældre dato samt

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift



Virksomhed **Comwell**

Holte, Restaurant

Adresse Kongevejen 495

Postnr./By 2840 Holte

CVR-nr. 56257314

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvaske tunnel fremstår indvendig med enkelte røde belægninger.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi får gjort grundigt rent.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølerum, isterningsmaskine, produktoverflader i produktionsområde samt renholdelse af personaletoaletter. Virksomheden har mundtlig redegjort for rengøring og desinfektion af inventar og fødevarer opbevaret på tørvarelager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af dør ved varemottagelse og dør ved indgang til tjenerområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling samt indfrysning af fisk.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning, nedkøling og indfrysning af fisk fra juli 2022 til d.d. Samt set skriftlig skadedyrsrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.via Virk.dk og fødevareaktiviteter

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens opgørelser af økologiprocenten til brug for det økologiske spisemærke.

Det indskræpes, at virksomheden skal foretage opgørelser af økologiprocenten i henhold til virksomhedens valgte frekvens hvert kvartal og dokumentation for indkøbte råvarer skal omfatte fakturaer eller dokumentation udstedt af leverandøren.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise et samlet økologiregnskab for alle virksomhedens leverandører. Virksomheden er registreret til bronze mærke: 30-60 %.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: jeg har lige fået et nyt system, hvor jeg kan samle de forskellige leverandører og derved beregne et samlet rengskab.

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

Fødevarestyrelsen

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

06-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift