

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Comwell**

Holte, Restaurant

Adresse Kongevejen 495

Postnr./By 2840 Holte

CVR-nr. 56257314

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
22-06-2023		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	14-02-2023	
Dato	06-01-2023	
Særlige mærkningsordninger		
Dato	17-01-2022	

## 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 øvrige køleskabe, mundtlige procedure for opvarmning af fødevarer, herunder hakket kød samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ydet konkret vejledning om at der ikke opbevares stikvogne med opvarmet, nedkølet fødevarer uden for køl i længere tid end nødvendigt.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølerum, køleskabe produktionsoverflader, indvendig i opvaskemaskine samt renholdelse af isterningsmaskine og renholdelse af buffetområde. Vejledt konkret om renholdelse af loft ved opvaskeområde samt hylder i kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af gulv Følgende er konstateret: gulv fremstår flere steder med huller/revner og gule belægninger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at lokaler hvor der håndteres fødevarer skal fremstå velvedligeholdte og med glatte og vaskbare overflader.

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Comwell**

Holte, Restaurant

Adresse Kongevejen 495

Postnr./By 2840 Holte

CVR-nr. 56257314

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt konkret om udarbejdelse af vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling af fødevarer fra marts 2023 til d.d.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Kullerfilet, laksefilet og rødspætte.

Ingen anmærkninger.

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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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

22-06-2023  
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift