Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Comwell Bygholm Park**

Adresse Schüttesvej 6
Postnr./By 8700 Horsens
CVR-nr. 43480170

Denne kontrol, dato	
29-04-2024	☺
Tidligere kontrol	
Dato 24-08-2023	☺
Dato 17-08-2023	☺
Dato 11-04-2023	☺

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Kontrolbesøget sker på baggrund af en henvendelse fra virksomheden vedrørende mistanke om fødevarebåren sygdom.
Fødevarestyrelsen kan ikke påvise en sammenhæng mellem den serverede mad og mistanken om fødevarebåren sygdom.
Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Faciliteter og procedurer for personlig hygiejne: håndvaske- og toiletforhold, gode arbejdsgange for håndvask samt hygiejnisk brug af handsker, gode arbejdsgange for brug af ren arbejdsbeklædning, herunder opbevaring af arbejdsbeklædning adskilt fra privat tøj/genstande, gode arbejdsgange for at blive hjemme i tilfælde af sygdom mv..
Kontrolleret oplysninger om sygdom blandt personale.
Virksomheden oplyser, at de ikke har været sygdom blandt køkken- og serveringspersonalet eller som har passet syge pårørende. Arbejdsplan for køkkenmedarbejdere er gennemgået.
Kontrolleret toiletfaciliteter for hotellets gæster.

Procedure for håndtering af fødevarer, adskillelse mellem arbejdsstationer for produktion af kolde og varme rette.

2 timer 30 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Comwell Bygholm Park**

Adresse Schüttesvej 6
Postnr./By 8700 Horsens
CVR-nr. 43480170

Tilsynsførendes bemærkninger

Opbakning af klargjorte fødevarer. Kontrolleret opbevaringstemperaturer af fødevarer i køleenheder.
Gennemgået virksomhedens procedurer for håndtering af tallerkenservering i forbindelse med selskaber af 21. april 2024.

Vejledt generelt om smitterisiko ved norovirus, samt vejledt konkret om destruktion af muligt kontaminerede fødevarer samt rengøring og desinfektion af overflader på lokaler, udstyr, inventar og emballage på fødevarer med desinfektionsmiddel, som er effektivt over for norovirus.
Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder
- at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,
- at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 48 timer efter symptomophør,
- at ansatte har pligt til at meddele virksomhedslederen, hvis man har symptomer på sygdom, som kan overføres til fødevarer,
- at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet pårørende med symptomer på sygdom, som kan overføres til fødevarer,
- at man er iklædt egnet og rent arbejdstøj,
- at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne.
Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generel renholdelse af følgende lokaler: Tjenerbuffet, køkken, herunder kold/varm, kølerum og lagerlokaler samt gæstetoiletter.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperaturer køl/frost, nedkøling og opvarmning i april 2024.
Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.
Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

29-04-2024
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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