# 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 | |
|---|---|
| **28-01-2025** | 😐 |
| **Tidligere kontrol** | |
| Dato 29-04-2024 | ☺ |
| Dato 24-08-2023 | ☺ |
| Dato 17-08-2023 | ☺ |

| Kontrolleret | Resultat |
|---|---|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 2 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 2 |
| 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<br>3 | 😐 | Indskærpelse<br>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



Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning. Det indskærpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: I virksomhedens kølerum i kælderen, blev der skudt med infrarød termometer en temperatur på 10 garder C i en stor gyde med løgsuppe. Her efter blev der målt en luft temperatur med fødevarestyrelsens egen kaliberet termometer, den viste en temperatur på 1,6 grader C. Ved indstik med termometer i løgsuppen blev der målt en temperatur på 15,9 grader C. Virksomheden forklare at suppen var produceret aftenen i forvejen og stil på køl. tilsyntes foregår kl 11:15. Virksomheden har udpeget nedkøling som CCP. Virksomheden har redegjort for korrekt procedure for nedkøling.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomheden har redegjort for brug af 3 timers regel for håndtering af buffet. Tilstrækkelig tildækning

2 timer 3 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



og afskilese af fødevarer grupper.
Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: I virksomhedens køleskabe og kølerum i konditor køkken fremstår med et lag af støv og snavs på gitter foran blæser på fordamper.
Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.
Vejledt generelt om øget frekvens på rengøring af disse.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Opvaskemaskine, emfang, isterningemaskine, stikprøvevis produktionsoverflader som kommer i kontakt med fødevarer, samt virksomhedens køleskabe og kølerum i hovedkøkken.
Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr.
Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.
Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.
Følgende er konstateret: I virksomhedens grovgrønt kølerum fremstår vægge flere steder med afskallende maling samt huller i fliser. Ved opvaske område ved rent servise i hovedkøkken i kæler fremstår væg med enkelte huller med ravplus i som ikke er fyldt. Lager med store gryder og sjældent brugte ting fremstår vægge med hullet fliser, revnet maling og afskallende maling.
Virksomheden havde ingen bemærkninger.
Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opvarmning og nedkøling samt 3 timers regl for buffet. Disse er udpeget som CCP.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og stikprøvevis resultater for opvarmning og nedkøling for perioden september 2024 til dags dato.
Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

28-01-2025
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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