

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **COMWELL HVIDE HUS AALBORG A/S**

Adresse **Vesterbro 2**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **25248597**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-06-2023



Tidligere kontrol

Dato	24-03-2023	
Dato	22-02-2023	
Dato	02-11-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i kølerum samt målt temperatur samme sted. Virksomheden har beskrevet procedurer for tilberedning af hakket kød i forbindelse med tilberedning af burger. Virksomheden steger bøfferne medium hvilket også bliver oplyst på menukortet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning af fødevarer i maj måned 2022.

Kontrolleret: Virksomhedens procedurer for information til forbrugerne vedr. at man ikke gennemsteger hakkebøffer.

Følgende er konstateret: I egenkontrolprogrammet står der at man vil sikre at forbrugeren for oplyst at det medfører større risiko for, at det serverede kød kan indeholde sygdomsbakterier. Man har kun skrevet at det er stegt medium. Virksomheden oplyser at man fremadrettet vil skrive på menukortet at medium stegt kød er forbundet med en større risiko for sygdomsbakterier.

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

Afleveret til

2 timer 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk