

Virksomhed **Kildebo**

|                             |
|-----------------------------|
| Kildegården                 |
| Adresse Kildevej 10         |
| Postnr./By 8660 Skanderborg |
| CVR-nr. 29189633            |

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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 eller forbud   |
| 4        | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

## Kontroltype og -aktivitet

- Ordinær kontrol     Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**29-04-2016**

## Tidligere kontrol

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Dato 26-10-2015           |  |
| Dato 20-08-2015           |  |
| Virksomhedens egenkontrol |  |
| Dato 08-05-2015           |  |
| Virksomhedens egenkontrol |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og adskillelse på køl, ok. Kontrolleret mulighed for hygiejnisk håndvask og tørring, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af opvaskemaskine, mikrobølgeovn, stikprøvevis køkkenskabe og udstyr, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret køkken, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udførelse af egenkontrol herunder opbevaring på køl, varemottagelse og opvarmning fra sidste kontrolbesøg til dags dato, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret, ok.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret, ok.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

30 min.

Kontrollens varighed