

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kildegården, Centralkøkken og**

**Café**

Adresse **Kildebakkegårds Alle 165**

Postnr./By **2860 Søborg**

CVR-nr. **62761113** Aut.nr. **6507**

| 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        | Indskærpelse                                                                                          |
| 3        | Påbud, forbud eller tvangsbøder                                                                       |
| 4        | Bødeforlæg,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

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

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået procedurer for håndtering af skadedyrssag. Virksomheden kontrollerer med melbælter 2 gange ugentligt. Der har ikke været tegn på skadedyr i køkkenet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse emfang og overflader stikprøvevist. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om rengøring af lampeskærme i emfang over komfur og ovne, der fremstår med løst isoleringsmateriale og mulig rotte ekskrement i en lampe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Generelt vejledt om regler for skadeyrssikring af bygningen således at denne er sikret mod indtrængen af skadedyr.

Konkret vejledt om udskiftning af loftplader, i køkken, der fremstår med med huller.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens skriftlige procedurer for håndtering af skadedyr. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer via [www.virk.dk](http://www.virk.dk)

15-09-2023

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)