

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cikade cuisine**

Adresse **Bagsværd Hovedgade 210**

Postnr./By **2880 Bagsværd**

CVR-nr. **37677752**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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, 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>23-02-2026</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 04-11-2022	
Dato 22-10-2021	
Dato 16-05-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn i forbindelse af anonym kundehenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaringstemperatur stikprøvevis i køleskabe, faciliteter til håndvask, korrekt tildækning af uemballeret fødevarer som opbevares i køleskabe. vejledt om korrekt optøning af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: produktionsområderne, depot, mellemgang herunder opvaskemaskinen, køl og fryseskabe. Vejledt om hyppigere rengøring under inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af vinduerne samt afløb i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Der er ikke udarbejdet risikoanalyse for opvarmning og nedkøling af varmebehandlede fødevarer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: virksomheden oplyser, at blanketterne nr. 1. 4 og 12 ikke tidligere har givet anledning til bemærkninger, så jeg forstår ikke hvorfor de ikke

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cikade cuisine**

Adresse **Bagsværd Hovedgade 210**

Postnr./By **2880 Bagsværd**

CVR-nr. **37677752**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

er gode/dækkende for mineaktiviteter.

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

Vejledt om, at virksomheden kan finde en risikoanalyse på Fødevarestyrelsens hjemmeside under egenkontrol og risikoanalyse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

23-02-2026

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift