

Kontrolrapport

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	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 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	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-01-2018



Tidligere kontrol

Dato	19-09-2017	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering,

krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning,

tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening,

personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed,

anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og

samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Køle og frysekapacitet,

opbavaringstemperaturer, faciliteter til hygiejnisk håndvask og

tørring, adskillelse af fødevarer, gennemgået produktionsflow.

Vejledt virksomheden om anskaffelse af opvaskemaskine til

produktionsområde.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Lager og produktionslokaler med inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Lager og produktionslokaler med inventar og

udstyr, samt køle og fryseskabe.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder

HACCP-plan.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens cvr og

p-nummer. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk