

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

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

16-05-2019



Tidligere kontrol

Dato	12-01-2018	
Dato	19-09-2017	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer køl og frost, adskillelse og overdækning, procedurer for rygning af laks, faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køle og fryseenheder, emfang, opvaskemaskiner, arbejdsborde og udstyr.

Følgende er konstateret: Under bord i bagelokale og bag ovn i produktionskøkken fandtes under tilsynet gamle madrester.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om øgede rutiner for rengøring af svært tilgængelige steder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køle og fryseenheder, arbejdsborde, gulve og vægge.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for køle og frysekontrol, varemodtagelse og opvarmning, virksomheden nedkøler ikke. Vejledt om kontrol af varemodtagelse også når virksomheden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Cikade cuisine**

Adresse **Bagsværd Hovedgade 210**

Postnr./By **2880 Bagsværd**

CVR-nr. **37677752**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

selv henter varer samt vejledt om at tilberedning også skal noteres som en opvarmning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

16-05-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk