

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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
12-01-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 19-09-2017	
Dato	
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.