

# Kontrolrapport



Virksomhed **BDO Lounge**

Adresse Tingvej 7

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 40774718

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**23-10-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 16-05-2019	
Dato 30-11-2018	
Dato 17-09-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af bagværk og kartoffelprodukter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set fremstilling af tapas og kontrolleret adskillelse mellem råvarer og færdigvarer i kølerum. Gennemgået produktionsflow i forbindelse med kommende større arrangementer, herunder transport og kapacitet ved nedkøling og opbevaring. Det er oplyst at gammelt køkken, herunder udstyr og service, rengøres og desinficeres inden i brugtagning. Generelt vejledt om opsætning af insektnet for vinduer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken og personaletoilet i loungen.

Gennemgået plan for renovering af gammel køkken. Det er oplyst at der i forbindelse med kommende større arrangementer opsættes ekstra kølecontainere og sprækker ved gammel kølerumsdør tættes, lokalerne gennemgås i forhold til skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens risikoanalyse for dannelse af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af bagværk og kartoffelprodukter.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift