

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MIB Restaurant Feast**

Adresse **Mariane Thomsens Gade 4B, st**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **38055372**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-04-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperatur ved opbevaring af kølevarer under 5 grader og fisk på køl er kølet med is, set, ok. Overdækning af fødevarer på køl og i kølediske, set, ok. Gennemgang af varmebehandling over 75 grader og ved nedkøling af varmebehandlede retter. Vejledt om regler for varmebehandling af under 75 grader, om kontrol af opvarmningstid og holdetid. Adskillelse ved opbevaring og produktion i samme lokaler som deles med 2 andre fødevarevirksomheder, set og fundet i orden. Adgang til håndvask i produktionsområde i restaurant og i køkken, set, ok. Hygiejne: Rengøring: Renhold i produktionsområder, kølerum, kølediske, set og fundet i orden. Virksomhedens egenkontrol: Risikoanalyse set fundet og dækkende for varemottagelse, køleopbevaring,

Fødevarestyrelsen

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

1 time 50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MIB Restaurant Feast**

Adresse Mariane Thomsens Gade 4B, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 38055372

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varmebehandling over 75 grader, varmhold, nedkøling, tilberedning af tatar og indfrysning af fisk set. Vejledt om risikoanalyse for tilberedning ved temperaturer under 75 grader og ved tilberedning af glutenfri brød. Herudover set egenkontrolprogram og dokumentation for ovennævnte områder, ok.

Godkendelser m.v.: Virksomheden er indplaceret i risikogruppe mellem og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol] på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, det der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Virksomhedens risikoaktiviteter opdateret.

Fødevarestyrelsen

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

28-04-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk