

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant MAST ApS**

Adresse Havnegade 8C

Postnr./By 5500 Middelfart

CVR-nr. 40173269

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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

08-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 23-09-2022	
Dato 21-10-2020	
Dato 29-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskærpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Følgende er konstateret: Håndvasken i restaurantens bar hvor tjenerne skal vaske hænder er ude af drift under tilsynet.

Virksomheden fortæller at tjenerne derfor går ud i køkkenet og vasker hænder ved behov. Håndvaskefaciliteter i køkkenet

fremstod uden mulighed for hygiejnisk aftørring af hænderne.

På personaletoilet i forbindelse med omklædningsfaciliteterne, fremstod håndvasken uden mulighed for hygiejnisk aftørring af hænder efter håndvask

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Fødevarestyrelsen

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

3 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed Restaurant MAST ApS

Adresse Havnegade 8C

Postnr./By 5500 Middelfart

CVR-nr. 40173269

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Det indskræpes, at alle, der arbejder på steder, hvor der håndteres fødevarer, skal iagttage en høj grad af personlig renlighed og bære en passende, ren og, om nødvendigt, beskyttende beklædning.

Følgende er konstateret: Omklædningsfaciliteterne til tjenerstaben fremstod uorganiseret, samt med megen opbevaring af snavset tøj samt tjenerforklæder på toilettet. I skabet til opbevaring af rent kokketøj blev også opbevaret brugte forstykker til tjenerne. Virksomhedne er gjort opmærksom på muligheden for overslæb af smitte ved genbrug af forstykkerne.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

- 1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,
- 2) at det anbefales at man venter med at håndtere fødevarer til man har været symptomfri i mindst to døgn,
- 3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diaré
- 4) at man er iklædt egnet og rent arbejdstøj
- 5) at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne.

Indskræpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret sporbarhed på følgende stikprøvevist udvalte råvarer: ramsløg, jordbær, persille og rucola. Ingen anmærkninger. Dokumentation er medtaget under kontrollen.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Det indskræpes, at virksomhedens risikoanalyse skal være dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise dækkende risikoanalyse for langtidstilberedning ved lave temperaturer for virksomhedens kødstykker.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på

Fødevarestyrelsen

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

08-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Restaurant MAST ApS

Adresse Havnegade 8C

Postnr./By 5500 Middelfart

CVR-nr. 40173269

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

bagsiden.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: virksomheden har ikke dokumenteret opvarmning og nedkøling i perioden fra

30.03.2023 til d.d. I virksomhedens risikoanalyser er opvarmning og nedkøling udpeget som et

kritiskkontrolpunkt samt virksomheden har i egenkontrolprogrammet fastsat en frekvens på 1 x ugentligt for dokumentation på opvarmning og nedkøling.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

08-06-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk