

# 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  | 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 |                                                                             |
|                                            | Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022                       |

| Kontroltype og -aktivitet                          |                                           |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |                                           |

Denne kontrol, dato

16-01-2024



## Tidligere kontrol

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Dato 31-08-2023                   |  |
| Dato 08-06-2023                   |  |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer |  |
| Dato 23-09-2022                   |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder på personaletoilet og i køkken, ingen anmærkninger. Kontrolleret temperatur i køle- og fryseenheder, ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring af rent arbejdstøj til kokke. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer rent arbejdstøj i skab i forrummet til personaletoilet. Ved begyndelse af kontrolbesøget stod skabet åbent og døren mellem forrum og personaletoilet var ligeledes åbent. Tøjet er leveret i går, da virksomheden har holdt lukket fra nytår til og med d. 14. januar 2024. Forholdet betragtes som bagatelagtig overtrædelse.

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/diarré

4) at man er ikklædt egnet og rent arbejdstøj

5) at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant MAST ApS**

Adresse Havnegade 8C

Postnr./By 5500 Middelfart

CVR-nr. 40173269

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af håndvaske og opvaskemaskine, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af lokaler og udstyr, herunder borde, vægge og gulve, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om regler for vel vedligeholdt udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for varmebehandling og nedkøling, ingen anmærkninger.

Kontrolleret dokumentation for varemottagelse, varmebehandling og nedkøling fra december 2023 til dags dato, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om krav til at risikoanalyse skal være tilpasset virksomheden og dens aktiviteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

16-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)