

Saksbehandler: Silje Kristoffersen Tlf: 22 40 00 00 E-post: postmottak@mattilsynet.no (Husk mottakers navn) Postadresse: Felles postmottak, Postboks 383 2381 Brumunddal

### **Inspeksjonsrapport med skriftlig veiledning**

Vi viser til inspeksjon hos Fjelltoppen Restaurant den 5. mai 2025. Førsteinspektør Thomas Andreassen og seniorinspektør Silje Kristoffersen gjennomførte inspeksjonen. Kjøkkensjef, Martin Berger, var til stede under inspeksjonen.

### **Inspeksjonen omfattet**

- Mathygiene, Restaurantkjøkken, Fjelltoppen Restaurant, Org.nr: 977665544

### **Oppsummering**

Bakgrunnen for inspeksjonen var en planlagt rutinekontroll av serveringssteder i fjellområder, med fokus på mathygiene og etterlevelse av næringsmiddelregelverket i restaurantkjøkken. Inspeksjonen ble utført for å verifisere generell hygiene i kjøkkenlokalene, rutiner for renhold og desinfeksjon, personlig hygiene hos ansatte, kontroll med skadedyr, håndtering og lagring av råvarer og mat, samt dokumentasjon av egenkontrollsystem. Sensitive punkter under inspeksjonen inkluderte observasjon av ansattes arbeidspraksis med henblikk på krysskontaminering, vurdering av temperaturkontroll ved lagring og tilberedning av mat, samt kontroll av rutiner for allergenhåndtering og informasjon til gjester.

Under inspeksjonen ble det avdekket avvik knyttet til utilstrekkelig renhold i flere områder av kjøkkenet, mangelfull temperaturkontroll av kjølevarer, utilstrekkelig personlig hygiene hos enkelte ansatte, og mangler i merking og håndtering av allergener. Det ble også påpekt mangler i dokumentasjon av egenkontrollrutiner for temperaturmåling og allergenhåndtering. Samarbeidet med kjøkkensjef var formelt korrekt, men preget av en forsikring om at situasjonen var "unormal" på grunn av høy sesong og personellmangel.

### **Kontrollpunkter omfattet:**

- Generell renhold og hygiene i kjøkkenlokaler (gulv, vegger, tak, arbeidsflater, vaskerom)
- Rutiner for rengjøring og desinfeksjon (frekvens, metoder, bruk av desinfeksjonsmidler, dokumentasjon)
- Skadedyrkontroll (forebyggende tiltak, overvåkning, dokumentasjon)
- Personlig hygiene hos ansatte (arbeidsklær, håndvaskrutiner, bruk av hansker, helsetilstand)
- Håndvaskfasiliteter og tilgjengelighet (såpe, tørkepapir)
- Temperaturkontroll av kjøle- og frysevarer (dokumentasjon, kalibrering av termometere)
- Håndtering og lagring av råvarer og mat (separasjon av rå og tilberedt mat, datomerking, beskyttelse mot kontaminering)
- Tilberedningstemperaturer og koketider for risikomat
- Nedkjølings- og oppvarmingsrutiner for mat
- Allergenhåndtering (separasjon, merking, informasjon til gjester)

- Internkontrollsystem og HACCP-plan for restaurantkjøkken
- Opplæringsbevis for ansatte i mat hygiene og allergenhåndtering
- Rutiner for håndtering av syke ansatte

### **Vår rett til å føre tilsyn og fatte nødvendige vedtak**

Mattilsynets adgang til å føre tilsyn og fatte nødvendige vedtak følger av matloven § 23. Se også vedlegg om rettigheter og regelverk.

### **Skriftlig veiledning ved regelverksbrudd**

- **Mangelfull mat hygiene i restaurantkjøkken – utilstrekkelig renhold, temperaturkontroll og allergenhåndtering**

### **Vi har observert:**

Under inspeksjonen av Fjelltoppen Restaurant ble det konstatert flere avvik knyttet til mat hygiene og matsikkerhet. Generell renhold i kjøkkenlokalene var utilstrekkelig. Det ble observert fett- og matrester på gulv, sprut og søl på vegger og under arbeidsbenker. Spesielt i området rundt frityr og komfyrer var renholdsstandarden kritikkverdig. Kjølelagre viste også mangler i renhold og organisering. Temperaturkontrollen av kjølevarer var mangelfull. Temperaturlogger var ikke ført regelmessig, og stikkprøvekontroller av kjøletemperaturer avdekket flere tilfeller der temperaturen oversteg anbefalte grenseverdier for risikomat. Personlig hygiene hos enkelte ansatte var ikke tilfredsstillende. Det ble observert ansatte med urene forklær og manglende håndvask etter håndtering av avfall og før håndtering av matvarer. Allergenhåndteringen fremstod som ufullstendig og risikofylt. Det ble ikke dokumentert rutiner for å forhindre krysskontaminering av allergener under tilberedning og servering. Merking av allergener på menyen var mangelfull og ikke i samsvar med regelverkets krav til tydelig og lett tilgjengelig informasjon for gjester. Dokumentasjon på opplæring av ansatte i mat hygiene og allergenhåndtering var begrenset og ikke oppdatert.

### **Kravene som gjelder:**

- Matloven § 22
- Næringsmiddeloven § 4
- Forskrift om hygiene i næringsmiddelvirksomheter § 4
- Forskrift om hygiene i næringsmiddelvirksomheter § 7
- Forskrift om hygiene i næringsmiddelvirksomheter § 8
- Forskrift om merking av næringsmidler § 13 (Allergenmerking)
- Forskrift om internkontroll i næringsmiddelvirksomheter § 7

### **Mattilsynet vurderer det slik:**

Mattilsynet vurderer de avdekkede hygienebruddene og manglene ved temperaturkontroll og allergenhåndtering ved Fjelltoppen Restaurant som alvorlige. Mangelfull generell hygiene og utilstrekkelig temperaturkontroll øker risikoen for vekst av uønskede bakterier i matvarer og kan medføre fare for matforgiftning. Risikofylt allergenhåndtering og mangelfull informasjon til gjester utgjør en alvorlig helserisiko for allergikere. Manglende dokumentasjon på egenkontroll

og opplæring indikerer en sviktende internkontroll på områdene mathygiene og allergenhåndtering. Mattilsynet mener at de observerte regelbruddene representerer en betydelig risiko for mathygiene og mattrygghet ved Fjelltoppen Restaurant og krever umiddelbare og omfattende tiltak for å rette opp situasjonen og sikre trygg matservering.

**Regelverket som veiledningen bygger på:**

- Matloven § 22
- Næringsmiddeloven § 4
- Forskrift om hygiene i næringsmiddelvirksomheter § 4
- Forskrift om hygiene i næringsmiddelvirksomheter § 7
- Forskrift om hygiene i næringsmiddelvirksomheter § 8
- Forskrift om merking av næringsmidler § 13
- Forskrift om internkontroll i næringsmiddelvirksomheter § 7

Med hilsen

Silje Kristoffersen avdelingssjef