

Kontrolrapport



Virksomhed **Weis stue**

Adresse **Torvet 2**

Postnr./By **6760 Ribe**

CVR-nr. **38256246**

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

Denne kontrol, dato

15-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	04-04-2019	
Dato	09-01-2017	
Dato	10-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for tilvirkning af hakkebøffer. Virksomheden oplyser at hakkebøffer altid tilvirkes til centrumtemperatur på 75 grader medmindre kunden specifikt forespørger anden stegning. Virksomhedens frokost samt aftenmenukort er gennemgået for anprisninger om stegning af hakkebøffer. Virksomheden anpriser ikke i menukortet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for tilberedning af hakkebøffer til centrumtemperatur på 75 grader.

Virksomheden dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning i perioden fra sidste tilsyn til dags dato.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk