

# 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> 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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift