

# Kontrolrapport



Virksomhed **Weis stue**

Adresse **Torvet 2**

Postnr./By **6760 Ribe**

CVR-nr. **38256246**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| 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 |                                                                             |
| <b>Elite</b>                               | 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**04-04-2019**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 09-01-2017 |  |
| Dato | 10-06-2016 |  |
| Dato | 05-11-2015 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på køl og frost, samt på tørvarelager. Kontrolleret temperaturer i køle og fryseskabe.

Kontrolleret tilvirkning af bearnaise sauce.

Hygiejne: Rengøring:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Flader og gulve i køkken med tilstødende lokaler, samt i restaurant.

Kontrolleret rengøring af emhætte, konfur og ovne.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stand og vedligehold af inventar og udstyr.

Kontrolleret tætningslister i køle og fryseskabe.

Virksomhedens egenkontrol:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Kontrolleret virksomhedens optegnelser siden sidste besøg og til dags dato.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

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