

Bericht

Kontrolle Beratung Schwerpunkt

Inhaberin/Inhaber <i>ibnessa Dadi & Julia Lang</i>		Betriebsname <i>Cafe Friedberg</i>	
PLZ, Straße, Hausnummer <i>53129 Bonn, Burbacher Str. 65</i>		Betriebsart <i>Cafe</i>	
Telefon <i>!</i>	Telefax <i>!</i>	Mobil <i>!</i>	E-Mail <i>!</i>
Datum <i>03.04.17</i>	Uhrzeit <i>14:28</i>	[Redacted]	
Aktenzeichen <i>!</i>		Bezug <i>!</i>	
<input type="checkbox"/> Nachkontrolle		<input type="checkbox"/> Bericht erfolgt	

Beanstandungen / Bemerkungen *(14²⁰ - 15⁰⁰)*

<input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/> ja	Wurde ein Verwarnungsgeld erhoben? <input checked="" type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja € _____	Handelsklassenkontrolle <input checked="" type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja
--	--	---

- ① Die Spülmaschine war in den Falsen massiv verunreinigt.
 - ② Topfbräter aus dem Küchenbereich entfernen.
 - ③ Struktur in die Lagerung von Kisten und Kundenordern bringen
 - ④ Erdbeerbattertes Gemüse (Zwiebeln etc.) in Kunststoffkisten umpacken
- Es fehlten die Gegenkontrollen (Reinigungsplan, Temperaturlisten (Kühlschraube, TK-Schraube, ^{Küden-}Saladette)).
- ⑤ Erstbelehrung nach dem JFSG 43 vor Ort aufbewahren
 - ⑥ Lebensmittelhygieneschulung
 - ⑦ Reinigungsutensilien wie Besen, Schrubber außerhalb der Küche lagern
 - ⑧ Lagerraum ~~auf~~räumen

Bei Kontrollen: Die/Der Betriebsinhaber/in bzw. -leiter/in wurde eingehend auf die Vorschriften, gegen die sie/er verstoßen hat und die Art, wie die Beanstandungsgründe abzustellen sind, hingewiesen.

Die festgestellten Mängel – Punkt- *1,2,3,4,5,7,8* sind sofort zu beheben.
 Die - übrigen - Mängel – Punkt- *6* sind bis spätestens zum *03.04.17* abzustellen.