

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

Betrieb:

[REDACTED]
Grenzweg 1
21629 Neu Wulmstorf
WL-0060030H

kontrollierte Betriebsart:

Gaststätten und Imbissrichtungen

Am 08.03.2016 in der Zeit von 12:00 bis 12:40 hat Herr [REDACTED] im o.a. Betrieb eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt.

Anwesende Person/en:

Betrieb:

Die bei der Kontrolle festgestellten Mängel/Abweichungen sind nachstehend aufgeführt.

Feststellungen / Maßnahmen:

Küche

- Nr. 1 Die Elektroinstallation (Lichtschalter, Steckdosen, Kabel und/oder Leitungen) war verunreinigt.
Maßnahme: schriftliche Belehrung

Kennzeichnung

- Nr. 2 Es wurden offene Lebensmittel mit Zutaten in den Verkehr gebracht, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können.
Die Kennzeichnung dieser Zutaten fehlt.
Maßnahme: schriftliche Belehrung

Bemerkungen:

[REDACTED] 04.02.2019

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

Betrieb:

[REDACTED]
Grenzweg 1
21629 Neu Wulmstorf
WL-0060030H

kontrollierte Betriebsart:

Gaststätten und Imbissbetriebe

Am 03.06.2013 in der Zeit von 11:30 bis 13:30 hat Herr [REDACTED] im o.a. Betrieb eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt.

Anwesende Person/en:

Betrieb:

[REDACTED]
[REDACTED]

Die bei der Kontrolle festgestellten Mängel/Abweichungen sind nachstehend aufgeführt.

Feststellungen / Maßnahmen:

Gesamtbetrieb

- Nr. 1 Alle Fußbodenabläufe im Betrieb waren verunreinigt.
Maßnahme: Mängelbericht/Kontrollbericht mit Anordnung

Küche

- Nr. 2 Die Dunstabzugsanlage war verunreinigt.
Maßnahme: Mängelbericht/Kontrollbericht mit Anordnung

Kühlraum II

- Nr. 3 Das Ventilatorschutzgitter des Kühlschranks war verunreinigt.
Maßnahme: Mängelbericht/Kontrollbericht mit Anordnung

Eigenkontrollen (HACCP)

- Nr. 4 Die Temperaturen aller Kühleinrichtungen, Kerntemperaturmessungen beim Produkt, Heißhaltevorrichtungen müssen mindestens 1 x täglich und nach Bedarf kontrolliert und dokumentiert werden.

Maßnahme: Mängelbericht/Kontrollbericht mit Anordnung

Nr. 5 Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan ist zu erstellen.

(Auflistung aller Betriebsteile, Räume, Einrichtungen und Geräte mit deren Reinigungs- und Desinfektionsintervallen sowie den zugehörigen Erledigungsvermerken des jeweils Verantwortlichen und des Überprüfenden mit Datum und Unterschrift)

Maßnahme: Mängelbericht/Kontrollbericht mit Anordnung

04.02.2019

