



Bericht

Kontrolle Beratung Schwerpunkt

Inhaberin/Inhaber <i>Gasthaus Nolder Gwstl</i>		Betriebsname <i>Gasthaus Nolder</i>	
PLZ, Straße, Hausnummer <i>Bonn, Magdaleneush. 83</i>			Betriebsart <i>Speserjaststätte</i>
Telefon <i>1.</i>	Telefax <i>1.</i>	Mobil <i>1.</i>	E-Mail <i>1.</i>
Datum <i>07.11.16</i>	Uhrzeit <i>12⁵⁰-13¹⁵</i>	Name der anwesenden Person 	Stellung im Betrieb 
<input type="checkbox"/> Nachkontrolle	Aktenzeichen <i>(1250-1407)</i>	<i>1.</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Bericht erfolgt

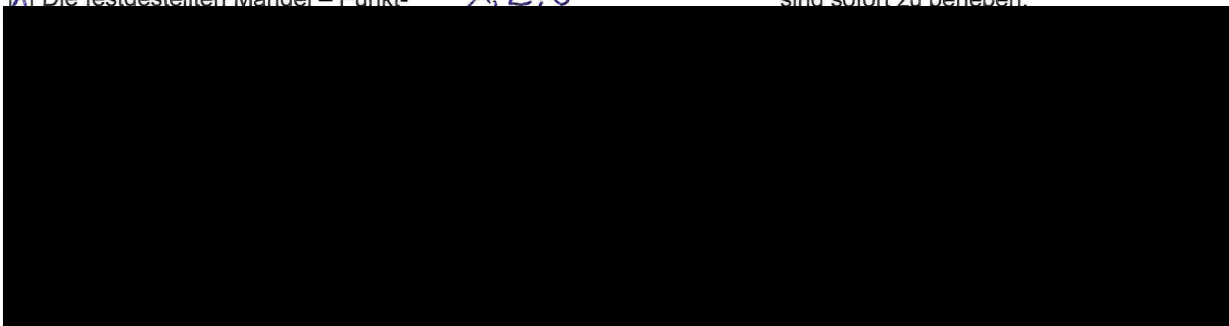
Beanstandungen / Bemerkungen

<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 Lagerung von reinen und unreinen Lebensmittel im Kühlhaus muss dem Hygienestatus angepasst werden.		
② Defekte Abdeckung des Salzbehälters erneuern.		
③ Auskühlregal ausschließlich zum Auskühlen nutzen. Bodenablaufgitter reinigen		
④ Für die Schuhe im Umkleideraum ein Regal beschaffen.		

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- *12,3* sind sofort zu beheben.



abzustellen.