

Behörde

Kreisverwaltung Bad Kreuznach
Salinenstraße 47
55543 Bad Kreuznach

Seite 1 von 1

Datum 19.5.17

Kontrollbericht

Betrieb

Pizzeria Amore
Basenkreuzstr. 189
55543 Bad Kreuznach

Für den Betrieb verantwortliche Person nach
VO (EG) Nr. 178/2002 ggf. i.V.m. § 30 OwiG:

Bei der Kontrolle anwesend:

X Zutreffendes ankreuzen!

Gesamtkontrolle (alle Inhalte geprüft, s. u. *)

Teilkontrolle (inhaltlich: s. u. *, räumlich: wie folgt): Kontrollbericht vom 12.7.16

Dokumentenkontrolle:

Art der Kontrolle:



Kontrolle



Kontrolle aus besonderem Anlass, nämlich



Nachkontrolle

Inhalt der Kontrolle*:



Rückverfolgbarkeit



Einhaltung LM-rechtl. Bestimmungen



Mitarbeiterschulung

HACCP-Verfahren



Untersuchung von Produkten



Temperatureinhaltung (Kühlung)



Bauliche Beschaffenheit

Personalhygiene



Produktionshygiene



Reinigung und Desinfektion



Schädlingsbekämpfung

*gemäß Anlage 1 AVV RÜb; im Falle von Teilkontrollen geprüfte Inhalte ankreuzen

Bei der Kontrolle wurden **keine Mängel** festgestellt.



Es wurden Mängel festgestellt, ein ausführlicher Kontrollbericht folgt.

Bei der Kontrolle wurden nachfolgende Mängel festgestellt:

Mängel - Feststellungen und Hinweise zu deren Beseitigung

Nachkontrolle erfolgt ab

• An der Arbeitsplatte ist an der Seite eine Metallschleife anzubringen → das schiefe Anbringen würde ablässt

• Der Bereich zwischen neuen Fußboden und Theke ist nicht leicht zu reinigen

• Fehlende Festlegung § 43 Infektionsschutzgesetz für Herr [redacted] ist der Betreiber bis zum 30.6.2017 vorzulegen

Bemerkungen:

Ich wurde über § 44 Abs. 1-4 LFGB belehrt und erkläre hiermit, dass alle zum Betrieb gehörenden gewerblichen Räumlichkeiten im Rahmen der Kontrolle bzw. Teilkontrolle benannt wurden. Zudem wurde ich darauf hingewiesen, dass im Falle von Mängeln jede **Nachkontrolle kostenpflichtig** ist. Die Durchschrift dieses Kontrollberichts wurde mir als für den Betrieb verantwortliche/anwesende Person von der kontrollierenden Person ausgehändigt.

Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!

9/26/7

1315

Bestell-Nr. 107 567 7402 002

Jüngling-gbb

Behörde

Kreisverwaltung Bad Kreuznach
Salinenstraße 47
55543 Bad Kreuznach

Seite 1 von 2

Datum 23.01.18

Kontrollbericht

Betrieb

Pizzeria Amore
Bosenhimer Str. 199
55543 KH

Für den Betrieb verantwortliche Person nach
VO (EG) Nr. 178/2002 ggf. i. V.m. § 30 OwiG:

Bei der Kontrolle anwesend:

Zutreffendes ankreuzen!

- Gesamtkontrolle (alle Inhalte geprüft, s. u. *)
- Teilkontrolle (inhaltlich: s. u. *, räumlich: wie folgt):
- Dokumentenkontrolle:

Art der Kontrolle: Kontrolle Kontrolle aus besonderem Anlass, nämlich Asnahme Nachkontrolle

- Inhalt der Kontrolle*:
- Rückverfolgbarkeit
 - HACCP-Verfahren
 - Personalhygiene
 - Produktionshygiene
 - Einhaltung LM-rechtl. Bestimmungen
 - Temperatureinhaltung (Kühlung)
 - Reinigung und Desinfektion
 - Mitarbeiterschulung
 - Bauliche Beschaffenheit
 - Schädlingsbekämpfung

*gemäß Anlage 1 AVV RÜB; im Falle von Teilkontrollen geprüfte Inhalte ankreuzen

- Bei der Kontrolle wurden **keine Mängel** festgestellt.
- Es wurden Mängel festgestellt, ein ausführlicher Kontrollbericht folgt.
- Bei der Kontrolle wurden nachfolgende Mängel festgestellt:

Mängel - Feststellungen und Hinweise zu deren Beseitigung	Nachkontrolle erfolgt ab
- Küche Restaurant wird nur abends genutzt -> Koch wird eingestellt	
- Um den Restaurantbetrieb nicht zu stören wird der Heimservice weiterhin aus der alten Küche geschickt	
- Eigenkontrollsystem besteht	
- Bestimmungen §43 IfStG vorhanden	
- §4 Schulung LmHIV (2013)	
nachfolgende bauliche Mängel sind umgehend abzustellen	
= stopfante Tür von Pizzeriaverkauf / Küche	
Bemerkungen: ausbessern	
- Türrahmen Küche / Lager (Altbestand) erneuern	
- Silikonfuge Fußspalte Küche erneuern	
- Styroporwand Getränkelager platz. leicht zu reinigen	

Ich wurde über § 44 Abs. 1-4 LFGB belehrt und erkläre hiermit, dass alle zum Betrieb gehörenden gewerblichen Räumlichkeiten im Rahmen der Kontrolle bzw. Teilkontrolle benannt wurden. Zudem wurde ich darauf hingewiesen, dass im Falle von Mängeln jede Nachkontrolle kostenpflichtig ist. Die Durchsicht dieses Kontrollberichts wurde mir als für den Betrieb verantwortliche Person...

Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!

67557

1315

Bestell-Nr. 107 567 7402 002

Jungling gbb

Verfassen

Behörde

Kreisverwaltung Bad Kreuznach
Salinenstraße 47
55543 Bad Kreuznach

Seite 2 von 2

Datum: 23.01.18
Beginn:
Ende:

Kontrollbericht

Betrieb

Pizzeria Amor
UH

Für den Betrieb verantwortliche Person nach VO (EG) Nr. 178/2002 ggf. i. V. m. § 30 OWiG:

[Redacted Name]

Bei der Kontrolle anwesend:

[Redacted Name]

X Zutreffendes ankreuzen!

- Gesamtkontrolle (alle Inhalte geprüft, s. u. *)
- Teilkontrolle (inhaltlich: s. u. *, räumlich: wie folgt):
- Dokumentenkontrolle:

Art der Kontrolle: Kontrolle Kontrolle aus besonderem Anlass, nämlich Nachkontrolle

- Inhalt der Kontrolle*:
- Rückverfolgbarkeit
 - Einhaltung LM-rechtl. Bestimmungen
 - Mitarbeiterschulung
 - HACCP-Verfahren
 - Untersuchung von Produkten
 - Temperatureinhaltung (Kühlung)
 - Bauliche Beschaffenheit
 - Personalhygiene
 - Produktionshygiene
 - Reinigung und Desinfektion
 - Schädlingsbekämpfung

*gemäß Anlage 1 AVV RÜB; im Falle von Teilkontrollen geprüfte Inhalte ankreuzen

- Bei der Kontrolle wurden **keine Mängel** festgestellt. Es wurden Mängel festgestellt, ein ausführlicher Kontrollbericht folgt.
- Bei der Kontrolle wurden nachfolgende Mängel festgestellt:

Mängel - Feststellungen und Hinweise zu deren Beseitigung	Nachkontrolle erfolgt ab
- Die jetzige Gästetortille wird ausschließlich für das Personal genutzt	
- Getränkeleitungen, Schankhid ist durch seine Fachfirma jährlich zu reinigen vor Inbetriebnahme ↳ Nachweis des Behörde vorlegen	
- Fassvorlichter - Kellere - Restaurant	
- Speiseltarte Restaurant ↳ Allergene + Zusatzstoffe	

Bemerkungen:

[Empty space for remarks]

Ich wurde über § 44 Abs. 1-4 LFGB belehrt und erkläre hiermit, dass alle zum Betrieb gehörenden gewerblichen Räumlichkeiten im Rahmen der Kontrolle bzw. Teilkontrolle benannt wurden. Zudem wurde ich darauf hingewiesen, dass im Falle von Mängeln jede Nachkontrolle kostenpflichtig ist. Die Durchsicht dieses Kontrollberichts wurde mir als für den Betrieb verantwortliche Person...

[Redacted Signature]

Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!

67557

1316

Bestell-Nr. 107 567 7402 002
Tel. 0 69 / 3 74 35 - 0, Fax 0 69 / 3 74 36 - 344, service@junggingg.de

Junggingg-gbb