

Betrieb: <i>Back & Snack Koblenzer 44 53173</i>	Datum:	<i>18.9.18</i>	Betriebsbesuch:	von	bis	Uhr		
	Kontrolleur/-in	<i>Ewald</i>	Sachverst.					
	Gebührenpflichtige Kontrollzeit		Min.	Gebührenpflichtige Kontrollzeit		Min.		
Kontrollierte Betriebsart:		Betriebsart Risikopunkte:		Punkte Produktrisiko:				
Anwesende Person:		Kontrollart:						
[Redacted]		Planmäßige Routinekontrolle					<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Nachkontrolle					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar/Mobiliar)

Beispiele:

1. Verkaufsraum	<input type="checkbox"/>	7.	<input type="checkbox"/>	13.	<input type="checkbox"/>
2. Vorbereitungsraum	<input checked="" type="checkbox"/>	8.	<input type="checkbox"/>	14.	<input type="checkbox"/>
3. Produktionsraum	<input checked="" type="checkbox"/>	9.	<input type="checkbox"/>	15.	<input type="checkbox"/>
4. Kühl-/TK-Einrichtung	<input checked="" type="checkbox"/>	10.	<input type="checkbox"/>	16.	<input type="checkbox"/>
5. Lagerraum	<input checked="" type="checkbox"/>	11.	<input type="checkbox"/>	17.	<input type="checkbox"/>
6. Personaltoilette	<input checked="" type="checkbox"/>	12.	<input type="checkbox"/>	18.	<input type="checkbox"/>

II. Kontrollierte Punkte

01 Hygiene (-management, betriebliche Eigenkontrolle)		02 Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		03 Zusammensetzung -nicht mikrobiologisch.	
1. Mitarbeiterschulung	<input checked="" type="checkbox"/>	1. Bauliche Beschaffenheit	<input checked="" type="checkbox"/>	Untersuchung von Produkten	<input type="checkbox"/>
2. Rückverfolgbarkeit	<input checked="" type="checkbox"/>	2. Personalhygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	04 Kennzeichnung / Aufmachung	
3. Schädlingsbekämpfung	<input checked="" type="checkbox"/>	3. Produktionshygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	Kennzeichnung	<input type="checkbox"/>
4. Reinigung / Desinfektion	<input checked="" type="checkbox"/>	4. Temperatureinhaltung	<input checked="" type="checkbox"/>	05 Andere Kontrollpunkte	<input type="checkbox"/>
5. HACCP-Verfahren	<input type="checkbox"/>				

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen und Punkten)

Nr.	Feststellung
<i>1)</i>	<i>Ein Putzplan ist zu erstellen</i>
<i>2)</i>	<i>Temperaturlisten für alle Kühlgeräte sind zu führen</i>
<i>3)</i>	<i>Wareneingangskontrollen (Temperaturen) bei Anlieferung sind zu dokumentieren</i>

IV. Kontrollbewertung

<input type="checkbox"/> kein Verstoß	<input checked="" type="checkbox"/> Verstoß	<input type="checkbox"/> Bericht folgt
<input checked="" type="checkbox"/> Die festgestellten Mängel wurden Ihnen als Betriebsinhaber/in bzw. als Verantwortlichem/r bekannt gegeben.		
<input type="checkbox"/> Aufgrund der o.g. Feststellungen habe ich _____ ausgesprochen.		
Unters.	[Redacted Signature]	

Das Original wurde dem Anwesenden ausgehändigt und sollte an den Verantwortlichen weitergeleitet werden.