

Goslar, den 21.01.2020

Niederschrift
über eine Betriebskontrolle nach dem LFGB

Gewerbebetrieb:
GS-1/069

Hotel Restaurant Mykonos, Braunlage, Herzog-Wilhelm-Str. 18
Speisegaststätte

Datum und Uhrzeit der Kontrolle: 20.01.2020, 00:00 bis 00:00

Anwesend waren:

Anwesende Person als Lebensmittelkontrolleur

Art der Kontrolle (ggf. Schwerpunkt): planmäßige Routinekontrolle
Kontrollierte Betriebsabteilung:

-
-
-

Überprüfte Kontrollpunkte:

- Raumkonzept Baulicher Zustand Betriebshygiene Personalhygiene
 Speisen- und Getränkekarten / Preistafel Kennzeichnung / Aufmachung
 Handelsklassen
 Eigenkontrollen/HACCP Eigenkontrollen nach VO 2073/2005
 Ergebnisse der Eigenkontrollen decken sich mit den amtlichen Feststellungen

Gesamtbewertung: Verstoß

Merkblatt ausgehändigt:
nein

Bemerkung:

Folgende Mängel wurden festgestellt:

1. Es wurde gebratenes Gyros mit einem feuchten Textiltuch abgedeckt, damit war das Lebensmittel einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.
3. Mehrere Behälter zur Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühlraum waren von aussen verunreinigt.
2. Die Dokumente und Aufzeichnungen des auf HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahrens zur Minimierung der Gesundheitsgefahren wurden nicht aktuell gehalten und waren daher nicht auf dem neuesten Stand.

Maßnahme: Schriftliche Belehrung

- Die amtlich festgestellten Mängel wurden sofort beseitigt