

# KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 06.08.2019 planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle Kreis Recklinghausen

## Betriebsdaten

Betrieb Rosin, Frank  
Ort D-46286 Dorsten  
Straße Hervester Str. 18

## Kontrollpunkte und Verstöße

Nr. Kontrollbereich Verstoß = X

# KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 30.01.2019 planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle Kreis Recklinghausen

## Betriebsdaten

Betrieb Rosin, Frank  
Ort D-46286 Dorsten  
Straße Hervester Str. 18

## Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X
1.	<b>Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Personalschulung Nachweis der Schulung</b> Folgende Punkte wurden im Rahmen der Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle) geprüft: 1. Mitarbeiterschulung IFSG Nachbelehrung wurden im letzten Jahr am 8.2018 2. Rückverfolgbarkeit ist über die Lieferscheine gegeben 3. Schädlingsbekämpfung muss noch umgesetzt werden 4. Reinigung / Desinfektion Pläne zur täglichen Reinigung liegen vor. 5. Temperaturkontrollen werden täglich dokumentiert	X
2.	<b>Kennzeichnung und Aufmachung, Allergene Fuß- oder Endnoten Hinweis nicht hervorgehoben</b> Ein Hinweis auf die Allergene und Zusatzstoffe Kennzeichnung muss jedem Kunden zur Verfügung gestellt werden.	X
3.	<b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>	Küche
4.	<b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>  Der Türrahmen der Kühlhaustür ist im Randbereich verschmutzt.	Kühlraum X
5.	<b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>	Kühlraum