

Bericht

Kontrolle Beratung Schwerpunkt

Inhaberin/Inhaber		Betriebsname <i>Rheinlust</i>	
PLZ, Straße, Hausnummer <i>Rheinstr. 134 53225 BV</i>		Betriebsart <i>Speisezubereitung</i>	
Telefon	Telefax	Mobil	E-Mail
Datum <i>21.03.18</i>	Uhrzeit <i>11:30</i>	Name der anwesenden Person <i>[Redacted]</i>	Stellung im Betrieb <i>Ingeledler</i>
<input type="checkbox"/> Nachkontrolle	Aktenzeichen	Bezug	<input 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) In sämtlichen Unterkühlungen waren die Deckungsan den Türen nicht mehr durchgehend schließend. Alle defekten Türdichtungen sind auszuwechseln.		
2) Alle Abflüsse der Unterkühlungen sind unverschlüsselt einer Reinigung u. Desinfektion zu unterziehen.		
3) Die Staubespielmassine muß nachgereinigt werden.		
4) Das Obst u. Gemüse Kühlhaus: - Das Kühlaggregat muß ebenfalls einer Grundreinigung unterzogen werden.		
5) In allen SK Waren - Ein Prüfdatum versehen. Fotos über bereinigte Mängel werden per Mail zugesandt.		

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- 2,3,4,5 sind sofort zu beheben.
 Die - übrigen - Mängel - Punkt- 1, sind bis spätestens zum 21.04.18 abzustellen.

Unterschrift der/des anwesenden Betriebsinhabers/in bzw. seiner/seiner Vertreters/in Unterschriften der Lebensmittelüberwachung