

Behörde:
Landkreis Wittenberg
Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Breitscheidstraße 3
06886 Lutherstadt Wittenberg
Tel: (03491) 479 305 Fax: (03491) 479 302
Email: veterinaeram@landkreis-wittenberg.de

Aktenzeichen:

Kontrollbericht der amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung
gem. § 39 LFGB und Artikel 9 VO (EG) Nr. 882/2004

Betrieb:	Seite 1 von 2	Datum:	Uhrzeit: von-bis
WittenBurger Markt 15 06886 Lutherstadt Wittenberg		19.09.2018	16:00
	<input checked="" type="checkbox"/> Planmäßige Kontrolle	Öffnungszeiten:	
	<input type="checkbox"/> Außerplanmäßige Kontrolle	Di-Sa 11.30-22.00 So-Mo 16.00-21.00	
	<input type="checkbox"/> Nachkontrolle		
	<input type="checkbox"/> Zulassung / Abnahme		

Kontrollierte Betriebsabteilungen
Gaststätten und Imbissrichtungen

Zum Zeitpunkt der Überprüfung Anwesende/r

Kontrollpunkte: = kontrolliert ohne Beanstandung; = kontrolliert mit Mangel oder Beanstandung;
 = nicht kontrolliert; = nicht vorhanden

1. Hygienemanagement/Eigenkontrolle	1.7 Rückverfolgbarkeit	<input checked="" type="checkbox"/>	2.4 Personalhygiene	<input checked="" type="checkbox"/>
1.1 Wareneingangskontrollen	1.8 Schulung Personal	<input checked="" type="checkbox"/>	2.5 Lebensmittelabfälle/TNP	<input checked="" type="checkbox"/>
1.2 Temperaturüberwachung	1.9 Belehrungen nach IfSG	<input checked="" type="checkbox"/>	2.6 Behandlung LM/BG	<input type="checkbox"/>
1.3 Schädlingsbekämpfung	2. Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	3. Zusammensetzung LM/BG	<input type="checkbox"/>
1.4 Reinigung / Desinfektion	2.1 Baulicher Zustand	<input checked="" type="checkbox"/>	4. Kennzeichnung/Kennlichmachung	<input checked="" type="checkbox"/>
1.5 Untersuchung von Proben/TrinkW	2.2 Technischer Zustand	<input checked="" type="checkbox"/>	5. Andere Kontrollpunkte	
1.6 HACCP-Konzept / Leitlinie	2.3 Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	5.1 Duldungs-/Mitwirkungspflicht	<input checked="" type="checkbox"/>

Kontrolldurchführung gemäß Arbeitsanweisung/en:
MAA-05-103-00

Betriebsstätte (allgemein)		Feststellungen, Beanstandungen, Mängel		zu erledigen bis
1.1 Wareneingangskontrolle	<input type="checkbox"/>	Wareneingangskontrollen erfolgen bei Anlieferung und Einkauf.		
1.2 Temperaturüberwachung	<input checked="" type="checkbox"/>	Gemessene Temperaturen in Kühl- und Tiefkühlrichtungen o.B, außer die Kühl-Saladette. Diese Temperaturen werden als zu hoch eingeschätzt. Behebung: Eine Überprüfung der Kühleinrichtung notwendig. Fehlende Thermometer sind in Kühl- und Tiefkühlrichtungen nachzulegen. Ein Reinigungsplan ist vorhanden. Bestimmte Einheiten sind intensiver zu reinigen (z.B. Bodenfließen in der Küche).		unverzüglich
1.4 Reinigung- /Desinfektionsmaßnahmen	<input type="checkbox"/>	Anschluss am Festnetz.		unverzüglich
1.5 Trinkwasserüberwachung	<input type="checkbox"/>	Im Küchenbereich ist der Fußboden gründlicher reinigen. Über Handwaschbecken fließt Warmwasser. Ordnung ist zu verbessern.		unverzüglich
2.3 Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	Lebensmittelabfälle werden über die <input type="checkbox"/> wöchentlich entsorgt.		unverzüglich
2.4 Personalhygiene (Hygiene allgemein)	<input checked="" type="checkbox"/>	Es fehlt eine Allergen- und Zusatzstoffkennlichmachung in Speise- und Getränkearte.		unverzüglich
2.5 Lebensmittelabfälle, tierische Nebenprodukte, sonstige Abfälle	<input type="checkbox"/>			
4. Kennzeichnung und Aufmachung	<input type="checkbox"/>			

Bei der Kontrolle wurden in folgenden Betriebsräumen/Kontrollbereichen keine Beanstandungen festgestellt:
Gastraum mit Schankanlage

Behörde:

Landkreis Wittenberg
Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Breitscheidsstraße 3
06886 Lutherstadt Wittenberg
Tel: (03491) 479 305 Fax: (03491) 479 302
Email: veterinaeramt@landkreis-wittenberg.de

Aktenzeichen:
08-18-09-19-02

**Kontrollbericht der amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung
gem. § 39 LFGB und Artikel 9 VO (EG) Nr. 882/2004**

Betrieb:

Lydia Grauss
WittenBurger

Seite 2 von 2

Datum:

19.09.2018

Uhrzeit: von-bis

16:00

- Der ausführliche Kontrollbericht über die Betriebskontrolle wird zugeschickt! per Post per Email per Fax
 Bilder wurden als Beweismittel gefertigt. Probe/n entnommen, Anzahl 1
 Ordnungs-, straf- oder verwaltungsrechtliche Maßnahmen werden eingeleitet.
 Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt . . .

Eine Ausfertigung habe ich erhalten:
Anwesende/r des Betriebes:

Name und Unterschrift

Behörde Landkreis Wittenberg Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz Breitscheidstraße 3 06886 Lutherstadt Wittenberg Tel: (03491) 479 305 E-Mail: veterinaeramt@landkreis-wittenberg.de	Aktenzeichen [Redacted]
---	-----------------------------------

Kontrollbericht der amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung
 gem. § 39 LFGB und Artikel 13 VO (EU) 2017/625

Betrieb [Redacted] Witten Burger Markt 15 06886 Lutherstadt Wittenberg	Seite 1 von 2	Datum 11.03.2021	Uhrzeit von-bis 10:15 Uhr
---	---------------	---------------------	------------------------------

Kontrollierte Betriebsabteilungen Speisegaststätte	<input checked="" type="checkbox"/> Planmäßige Kontrolle <input type="checkbox"/> Außerplanmäßige Kontrolle <input type="checkbox"/> Nachkontrolle <input type="checkbox"/> Zulassung / Abnahme
--	--

Kontrollpunkte ✓ = kontrolliert ohne Beanstandung ■ = nicht kontrolliert	* = kontrolliert mit Mangel oder Beanstandung O = nicht vorhanden/nicht zutreffend
---	---

1. Hygienemanagement/Eigenkontrolle 1.1 Wareneingangskontrollen 1.2 Temperaturüberwachung 1.3 Schädlingsbekämpfung 1.4 Reinigung / Desinfektion 1.5 Untersuchung von Proben/Trinkw 1.6 HACCP-Konzept / Leitlinie	1.7 Rückverfolgbarkeit 1.8 Schulung, Personal 1.9 Belehrungen nach ISG 2. Hygiene allgemein 2.1 Baulicher Zustand 2.2 Technischer Zustand 2.3 Betriebshygiene
---	--

Kontrolldurchführung gemäß Arbeitsanweisung/en
 MAA-05-103-00

zu Nr.	Feststellungen, Beanstandungen, Mängel	zu erledigen bis
Betriebsstätte (allgemein)		
1.2 Temperaturüberwachung	<input type="checkbox"/> Gemessene Temperaturen in Kühl- und Tiefkühlrichtungen sind ordnungsgemäß. <input type="checkbox"/> Dokumentation ist weiterzuführen.	11.03.2021
1.5 Trinkwasserüberwachung	<input type="checkbox"/> Anschluss an Festnetz.	
1.7 System der Rückverfolgbarkeit nach VO (EG) 178/2002	<input type="checkbox"/> Frischer: Der Beleg von der Verpackung, Frischer, ist bis zum Aufbrauch aufzubewahren.	
1.8 Ausbildung/Schulung Personal	<input type="checkbox"/> Aktuelle Schulung von den Mitarbeitern ist mir bis zum 18.03.2021 vorzulegen.	18.03.2021 <i>vd.</i>
1.9 Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz	<input type="checkbox"/> Eine aktuelle Belehrung nach §43 ISG von den Mitarbeitern ist mir bis zum 18.03.2021 vorzulegen.	18.03.2021 <i>pl.</i>
2.1 Bau	<input type="checkbox"/> Küchenbereich: Wand und Deckenbereich benötigen einen hellen Anstrich. In der Personaltollette ist zwischen Toilette und Toilettenvorraum eine deckenhohe und fußbodenbündige Zwischenwand einzubauen. Problemailk wurde mit Herrn Preissi besprochen. <input type="checkbox"/> Abwaschbereich: Abgeklebte Oberfläche, Kantenbereich ist zu entfernen. Zum Zeitpunkt der Kontrolle entspricht die allgemeine Sauberkeit dem Geschäftsablauf.	
2.3 Betriebshygiene	<input type="checkbox"/> Über Handwaschbecken fehlt fließend Warmwasser. Wasserboiler defekt. Bei Abstellung des Mangels wird um eine Rückmeldung gebeten.	18.03.2021 <i>pl.</i>
2.4 Personalhygiene (Hygiene allgemein)	<input type="checkbox"/>	

Kenntnisnahme Anwesende/r des Betriebes	amtlicher Kontrolleur/in
[Redacted]	[Redacted]

Behörde
Landkreis Wittenberg
Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Aktenzeichen
39.8-8

**Kontrollbericht der amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung
gem. § 39 LFGB und Artikel 13 VO (EU) 2017/625**

Betrieb [redacted] Witten Burger	Seite 2 von 2	Datum 11.03.2021	Uhrzeit von-bis 10:15
zu Nr.	Feststellungen, Beanstandungen, Mängel		
2.5 Lebensmittelabfälle, tierische Nebenprodukte, sonstige Abfälle	<input type="checkbox"/> Lebensmittelabfälle werden über [redacted] entsorgt.		
4. Kennzeichnung und Aufmachung	<input type="checkbox"/> Eine Überarbeitung der Speisekarte, betreffend Zusatzstoffe und Allergene ist notwendig.		

Zum Zeitpunkt der Kontrolle werden die aktuellen Coronamaßnahmen eingehalten und durchgeführt.

- Ausfertigung wird übergeben
 Der ausführliche Kontrollbericht über die Betriebskontrolle wird zugesandt per Post per E-Mail per Fax
 Bilder wurden angefertigt Probe/n entnommen, Anzahl: 0

Maßnahmen

Ordnungs-, straf- oder verwaltungsrechtliche Maßnahmen werden eingeleitet.

Kennisnahme Anwesende/r des Betriebes

amtliche/r Kontrolleur/in

