

B
E
H
Ö
R
D
E

Landkreis Börde
Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Triftstraße 9-10 · 39387 Oschersleben (Bode)
Tel.: 03904 - 7240 / 4318 · Fax: 03904 - 7240 / 4319

Aktenzeichen

2474

392005-54-0879

Kontrollbericht der Amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung

gem. § 39 LFGB und Artikel 9 VO (EG) Nr. 882/2004

Betrieb

Seite

von

Datum

Uhrzeit: von - bis

1

N

07.08.19

12:00 - 12:30

W. W. W. W. W.
Gewerbestraße 25
39167 Irxleben
Tel.: 039204 / 6 01 30

☒

Planmäßige Kontrolle

☐

Außerplanmäßige Kontrolle

☐

Nachkontrolle

☐

Zulassung/Abnahme

Öffnungszeiten/Ruhetage

24h fgl.

Kontrollierte Betriebsabteilungen I. Verkaufsraum SB;
II. Verkaufsraum; III. Verkaufsraum;
IV. Lager; V. Tiefkühlkeller; VI. Umkleekabine;
VII. Pkz. - WC

Zum Zeitpunkt der Überprüfung Anwesende/r

Kontrollpunkte: ☒ = kontrolliert ohne Beanstandung;
- = nicht kontrolliert;

☒ = kontrolliert mit Mangel oder Beanstandung;
Ø = 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 (Hrsg.)

☒

1.8 Schulung Personal

☒

1.9 Belehrung nach IfSG

☒

2. Hygiene allgemein

2.1 Baulicher Zustand

☒

2.2 Technischer Zustand

☒

2.3 Betriebshygiene

☒

2.4 Personalhygiene

☒

2.5 Lebensmittelabfälle/TNP

☒

2.6 Behandlung LM/BG

☒

3. Zusammensetzung LM/BG

☒

4. Kennzeichnung/Kennzeichnung

☒

5. Andere Kontrollpunkte

☒

5.1 Duldungs-/Mitwirkungspflicht

☒

Kontrolldurchführung gemäß Arbeitsanweisung/en:

MAA-05-105-105-00

zu Nr.	Feststellungen, Beanstandungen, Mängel	zu erledigen bis
-	Zum Zeitpunkt der Kontrolle waren die allgemeine Ordnung und Sauberkeit sowie die Warenpflege nicht zu beanstanden.	
1.3.	Schädlingsbekämpfung erfolgt wachsend nach Bedarf. Wachstums wird seitens des Personals eine Befallstestsprüfung vorgenommen.	
1.5.	Die letzte Eigenuntersuchung durch das Institut, FRESENIUS, Tannhäuser erfolgte am 19.6.19: 3 Abtastproben: alle i.O. - Probe: (Käsebrötchen) o.B.	
III.	Vorbereitungsbereich	
2.7.	Eine nachträgliche Beanstandung durch Spülwasser war auf	

☒ 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: _____

Maßnahmen

☐ Ordnungs-, straf-, oder verwaltungsrechtliche Maßnahmen werden eingeleitet.

Kennzeichnung Anwesende/r des Betriebes
Unterschrift:

amtliche/r Kontrolleur/in
Unterschrift:

☒ Zutreffendes ankreuzen!

Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!

Bestell-Nr. 115 567 7422 003
Tel. 0 88 / 3 74 36 - 0 Fax 0 88 / 3 74 36 - 3 44 service@jungling.de

Ergänzungsblatt

zum Kontrollbericht der Amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung

gem. § 39 LFGB und Artikel 9 VO (EG) Nr. 882/2004

☒ Zutreffendes ankreuzen!

Betrieb

HEINZ TROTT
 PLATTEN WERK
 GEMEINSCHAFTS-GB
 39167 Triftstr. 9-10
 Tel. 03904/7240-4318

Seite	von	Datum	Uhrzeit von - bis
1	1	07.08.19	11:00

Nachdruck, Nachahmung, kopieren und elektronische Speicherung verboten!

zu Nr.	Feststellungen, Beanstandungen, Mängel	zu erledigen bis
	des fehlenden Spritzschutzes wurde Handvordruch - lung u. Arbeitshöhe nicht ausgedrückt. ⇒ Ein entspr. Spritzschutz ist hier anzubringen!	31.8.19
2.3.	Das eine persönliche Protokoll (p.k.) der Seidecke ist gründlich zu reinigen!	sofort
II.	Verkaufsstelle: (Angebot)	
4.	Auf der Angebotstafel sollte die Legende der Plak- ette u. Kennzeichnungspflichtigen Anmerkungen. Diese ist sofort anzubringen.	sofort
I.	Verkaufsräum (SB)	
2.1.	Zum Zeitpunkt der Kontrolle war die Eishalle defekt. Papierkorb wurde in Auftrag gegeben - Papierkorb wurde in die Tiefkühlkammer umgelagert.	
	Alle anderen Bereiche (Lager, Tiefkühlkammer, Ankleideraum, Pers.-WC) geben keinen Anlass zur Beanstandung.	
	- Einvalveordner war vorhanden. Kunden-Zuflo- sskarte wurde vorgenommen.	

Eine Ausfertigung habe ich erhalten:
 Anwesende/r des Betriebes

Name und Unterschrift Lebensmittelkontrolleur/in / Sachverständige/r