

15
Risiko
7xL

14 1/2

Kontrollbericht der Amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung

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

Zutreffendes ankreuzen!

Betrieb	Seite 1 von 1	Datum 16.03.02	Uhrzeit: von 10 ⁴⁵ - bis 11 ⁵⁰
 BURGER KING Deutschland GmbH Restaurant-Nr. 27422 Zum Raunkier 8 · 39326 Hohe Börde Tel.: (039204) 55 75 18 · Fax: 82 70 2...	<input checked="" type="checkbox"/> Planmäßige Kontrolle	Öffnungszeiten/Ruhetage	
	<input type="checkbox"/> Außerplanmäßige Kontrolle	tag ab 16.03. - 27.03.	
	<input type="checkbox"/> Nachkontrolle		
	<input type="checkbox"/> Zulassung/Abnahme		
Kontrollierte Betriebsabteilungen I. Verkaufsbereich II. Lager (Kühl- & Tiefkühl) III. Sozialkiosk (Umkleide, Toi.)	Zum Zeitpunkt der Überprüfung Anwesende/r		

Kontrollpunkte: ✓ = kontrolliert ohne Beanstandung; ✗ = kontrolliert mit Mangel oder Beanstandung; ∅ = nicht vorhanden / nicht zutreffend; - = nicht kontrolliert;

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

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

zu Nr.	Feststellungen, Beanstandungen, Mängel	zu erledigen bis
2.3	Die heutige Überprüfung ergibt aus lebensmittelrechtlichen Sicht, hinsichtlich der allgemeinen Ordnung und Sauberkeit sowie des Warenaufbaus, keinen Anlass zur Beanstandung.	
1.2	Kühl- und Gefrierfachtemperaturen weisen zum Zeitpunkt der Kontrolle vorübergehende Temperaturerhöhungen auf.	
1.5	Zur Überwachung des Reinigungs- und Desinfektionsplans sollte möglichst eine Probenuntersuchung durch ein privates Labor erfolgen.	
1.8	Hygieneschulung (Online) t.t. nicht abfertigbar. Neues Programm	
1.3	Keine Schädlingsbekämpfung durch APC; Jan. 02 - kein Befall Cim Wae, 2.1: Problem mit Mäusen im Innenbereich	

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.

Kenntratsnahme Anwesende/r des Betriebes
Unterschrift: 

amtliche/r Kontrolleur/in
Unterschrift: 

Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!

Bestell-Nr. 115 567 7422 003
Tel. 0 89 / 0 74 36 - 0 · Fax 0 89 / 0 74 36 - 3 44 · service@junglingverlag.de

