

Landkreis Vorpommern-Greifswald

Der Landrat



Landkreis Vorpommern-Greifswald, Postfach 11 32, 17464 Greifswald



Standort:

Amt:

Sachgebiet:

Auskunft erteilt:

Zimmer:

Tel.:

Fax-Nr.:

E-Mail:

Anklam

Veterinär- und Lebensmittel-
Lebensmittelüberwachungsamt
Lebensmittelüberwachung

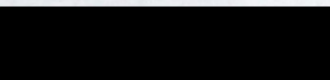
veterinaeramt@kreis-vg.de

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom
247926

Unser Zeichen, unsere Nachricht vom
39/20379

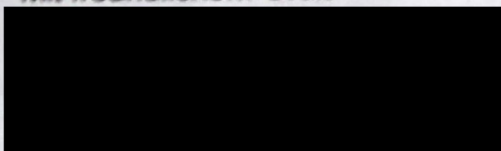
Datum
10.06.2022

Auskunftserteilung nach Antrag gemäß Verbraucherinformationsgesetz (VIG)



beiliegend übersende ich Ihnen die Kontrollberichte zu Ihrem VIG Antrag vom 29.04.2022.

Mit freundlichem Gruß



SGL Lebensmittelüberwachung

Landkreis Vorpommern-Greifswald

Hausanschrift
Feldstraße 85 a
17469 Greifswald

Postanschrift
Postfach 11 32
17464 Greifswald

Telefon: 03834 8760-0
Telefax: 03834 8760-9000

Internet: www.kreis-vg.de
E-Mail: posteingang@kreis-vg.de

Bankverbindungen

Sparkasse Vorpommern
IBAN: DE96 1505 0500 0000 0001 91
BIC: NOLADE21GRW

Sparkasse Ucker-Randow
IBAN: DE81 1505 0400 3110 0000 98
BIC: NOLADE21PSW

Gläubiger-Identifikationsnummer
DE11ZZZ0000000202986

Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Kontrollierende Behörde: Landkreis Vorpommern-Greifswald Der Landrat Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Demminer Straße 71 - 74 17389 Anklam Tel.: 03834 87603806 Fax: 03834 87609019 E-Mail: veterinaeramt@kreis-vg.de	Betrieb/Standort: Gaststätte Dabers Mägdestr. 1 17389 Anklam																																				
Datum: 18.03.2022 von 09:00 Uhr bis 10:30 Uhr	Betriebsarten: Speisegaststätte																																				
Kontrollart: ☐ Plankontrolle ☐ Schwerpunktkontrolle ☐ Verdachtskontrolle ☒ Nachkontrolle ☐ Schwerpunkte:	Anwesende Person: ☒ Herr ☐ Frau Name: Vorname:																																				
Verantwortliche Person: ☒ Herr ☐ Frau Name: Vorname:																																					
<table style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:15%;">Betriebsräume /-bereiche:</td> <td style="width:15%;">☒ Betriebsstätte (allgemein)</td> <td style="width:15%;">☒ Küche</td> <td style="width:15%;">☒ Schankraum</td> <td style="width:15%;">☒ Lager (Depot)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>☐ Personalumkleide</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		Betriebsräume /-bereiche:	☒ Betriebsstätte (allgemein)	☒ Küche	☒ Schankraum	☒ Lager (Depot)		☐ Personalumkleide																													
Betriebsräume /-bereiche:	☒ Betriebsstätte (allgemein)	☒ Küche	☒ Schankraum	☒ Lager (Depot)																																	
	☐ Personalumkleide																																				
<table style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:15%;">Kontrollpunkte:</td> <td style="width:15%;">☒ Baulich</td> <td style="width:15%;">☐ Konzeptionell</td> <td style="width:15%;">☒ Technisch</td> <td style="width:15%;">☒ Arbeitshygiene</td> </tr> <tr> <td></td> <td>☒ Betriebshygiene</td> <td>☐ Produktzusammensetzung</td> <td>☐ Produktverunreinigung</td> <td>☒ Produktkennzeichnung</td> </tr> <tr> <td></td> <td>☒ Personalhygiene</td> <td>☐ Eigenkontrolle</td> <td>☒ Schulung Personal</td> <td>☐ Dokumentation</td> </tr> <tr> <td></td> <td>☐ Duldung/ Mitwirkung</td> <td>☐ sonstige</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		Kontrollpunkte:	☒ Baulich	☐ Konzeptionell	☒ Technisch	☒ Arbeitshygiene		☒ Betriebshygiene	☐ Produktzusammensetzung	☐ Produktverunreinigung	☒ Produktkennzeichnung		☒ Personalhygiene	☐ Eigenkontrolle	☒ Schulung Personal	☐ Dokumentation		☐ Duldung/ Mitwirkung	☐ sonstige																		
Kontrollpunkte:	☒ Baulich	☐ Konzeptionell	☒ Technisch	☒ Arbeitshygiene																																	
	☒ Betriebshygiene	☐ Produktzusammensetzung	☐ Produktverunreinigung	☒ Produktkennzeichnung																																	
	☒ Personalhygiene	☐ Eigenkontrolle	☒ Schulung Personal	☐ Dokumentation																																	
	☐ Duldung/ Mitwirkung	☐ sonstige																																			
Feststellungen/Mängel: Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt: ☐ Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt ☒ Es wurden folgende Mängel festgestellt																																					
<table style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:15%;">Betriebsstätte (allgemein)</th> <th style="width:45%;">V Feststellungen/Anordnungen</th> <th style="width:20%;">Maßnahmen</th> <th style="width:20%;">zu beheben bis</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Baulich</td> <td>☐ 1. Die malermäßige Instandsetzung der Küche, Lager und Kelleraufgang ist erfolgt. Türen und Türrahmen wurden gestrichen.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Baulich</td> <td>☒ 1. Salpeterschäden im Kellerbereich bestehen weiterhin und sind, ggf. durch den Hauseigentümer, zu beseitigen. 2. Der Anstrich der Fußböden im Keller ist verschlissen. Dieser ist wischfest und desinfizierbar herzurichten. Behebung: 1.+ 2. Unserem Amt ist ein Zeitplan für die Instandsetzung der Kellerräume vorzulegen.</td> <td>Schriftliche Belehrung</td> <td>31.03.2022</td> </tr> <tr> <td>Technisch</td> <td>☐ 1. Die Spülmaschine wurde gereinigt, Kalkablagerungen entfernt. 2. Die TK- Geräte wurden abgetaut. 3. Zur Reinigung der Schankanlage wurde ein Termin am 22.03.2022 vereinbart. Die Schankanlage ist zukünftig im 14 tägigen Rhythmus zu reinigen.</td> <td></td> <td>unverzüglich</td> </tr> <tr> <td>Arbeitshygiene</td> <td>☐ 1. Die Lagerung der Lebensmittel wurde deutlich verbessert, abgelaufene Lebensmittel wurden aussortiert. 2. Es wurden neue Müllbehälter angeschafft. 3. Die restlichen Mängel der letzten Kontrolle am 15.03.2022 waren heute ebenfalls abgestellt.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Betriebshygiene</td> <td>☐ 1. Ordnung und Sauberkeit der gesamten Einrichtung wurde deutlich verbessert. Der Reinigungszustand ist zu halten.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Produktkennzeichnung</td> <td>☒ 1. In der Speisekarte wurde der verwendete Käse als Schafskäse bezeichnet. Die Bezeichnung entspricht nicht, dem tatsächlich eingesetzten Käse in Salzlake, hergestellt aus Kuhmilch. 2. Die Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe in der Speisekarte ist unvollständig, Formulierungen entsprechen nicht den gesetzlichen Vorgaben. Behebung: 1. Die Bezeichnung Schafskäse ist unverzüglich aus der Speisekarte zu entfernen und durch die Bezeichnung des eingesetzten Käses zu ersetzen. 2. Für die Überarbeitung der Kenntlichmachung kennzeichnungspflichtiger Inhaltsstoffe wurde das Merkblatt ausgehändigt.</td> <td>Schriftliche Belehrung</td> <td>unverzüglich</td> </tr> <tr> <td>Personalhygiene</td> <td>☒ 1. Für die Handwaschbecken in den WCs wurden Armaturen mit integriertem Durchlauferhitzer bestellt. 2. Die Ordnung des Umkleieraums wurde nach Aussage noch nicht verbessert. Behebung: 1. Nach Abschluss der Installation ist unserem Amt ein Nachweis vorzulegen. 2. Der Umkleieraum ist aufzuräumen.</td> <td>Schriftliche Belehrung</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Schulung Personal</td> <td>☐ 1. Bescheinigungen des Gesundheitsamtes liegen für alle Mitarbeiter in der Einrichtung vor. 2. Folgebelehrungen wurden aktuell durchgeführt.</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Betriebsstätte (allgemein)	V Feststellungen/Anordnungen	Maßnahmen	zu beheben bis	Baulich	☐ 1. Die malermäßige Instandsetzung der Küche, Lager und Kelleraufgang ist erfolgt. Türen und Türrahmen wurden gestrichen.			Baulich	☒ 1. Salpeterschäden im Kellerbereich bestehen weiterhin und sind, ggf. durch den Hauseigentümer, zu beseitigen. 2. Der Anstrich der Fußböden im Keller ist verschlissen. Dieser ist wischfest und desinfizierbar herzurichten. Behebung: 1.+ 2. Unserem Amt ist ein Zeitplan für die Instandsetzung der Kellerräume vorzulegen.	Schriftliche Belehrung	31.03.2022	Technisch	☐ 1. Die Spülmaschine wurde gereinigt, Kalkablagerungen entfernt. 2. Die TK- Geräte wurden abgetaut. 3. Zur Reinigung der Schankanlage wurde ein Termin am 22.03.2022 vereinbart. Die Schankanlage ist zukünftig im 14 tägigen Rhythmus zu reinigen.		unverzüglich	Arbeitshygiene	☐ 1. Die Lagerung der Lebensmittel wurde deutlich verbessert, abgelaufene Lebensmittel wurden aussortiert. 2. Es wurden neue Müllbehälter angeschafft. 3. Die restlichen Mängel der letzten Kontrolle am 15.03.2022 waren heute ebenfalls abgestellt.			Betriebshygiene	☐ 1. Ordnung und Sauberkeit der gesamten Einrichtung wurde deutlich verbessert. Der Reinigungszustand ist zu halten.			Produktkennzeichnung	☒ 1. In der Speisekarte wurde der verwendete Käse als Schafskäse bezeichnet. Die Bezeichnung entspricht nicht, dem tatsächlich eingesetzten Käse in Salzlake, hergestellt aus Kuhmilch. 2. Die Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe in der Speisekarte ist unvollständig, Formulierungen entsprechen nicht den gesetzlichen Vorgaben. Behebung: 1. Die Bezeichnung Schafskäse ist unverzüglich aus der Speisekarte zu entfernen und durch die Bezeichnung des eingesetzten Käses zu ersetzen. 2. Für die Überarbeitung der Kenntlichmachung kennzeichnungspflichtiger Inhaltsstoffe wurde das Merkblatt ausgehändigt.	Schriftliche Belehrung	unverzüglich	Personalhygiene	☒ 1. Für die Handwaschbecken in den WCs wurden Armaturen mit integriertem Durchlauferhitzer bestellt. 2. Die Ordnung des Umkleieraums wurde nach Aussage noch nicht verbessert. Behebung: 1. Nach Abschluss der Installation ist unserem Amt ein Nachweis vorzulegen. 2. Der Umkleieraum ist aufzuräumen.	Schriftliche Belehrung		Schulung Personal	☐ 1. Bescheinigungen des Gesundheitsamtes liegen für alle Mitarbeiter in der Einrichtung vor. 2. Folgebelehrungen wurden aktuell durchgeführt.		
Betriebsstätte (allgemein)	V Feststellungen/Anordnungen	Maßnahmen	zu beheben bis																																		
Baulich	☐ 1. Die malermäßige Instandsetzung der Küche, Lager und Kelleraufgang ist erfolgt. Türen und Türrahmen wurden gestrichen.																																				
Baulich	☒ 1. Salpeterschäden im Kellerbereich bestehen weiterhin und sind, ggf. durch den Hauseigentümer, zu beseitigen. 2. Der Anstrich der Fußböden im Keller ist verschlissen. Dieser ist wischfest und desinfizierbar herzurichten. Behebung: 1.+ 2. Unserem Amt ist ein Zeitplan für die Instandsetzung der Kellerräume vorzulegen.	Schriftliche Belehrung	31.03.2022																																		
Technisch	☐ 1. Die Spülmaschine wurde gereinigt, Kalkablagerungen entfernt. 2. Die TK- Geräte wurden abgetaut. 3. Zur Reinigung der Schankanlage wurde ein Termin am 22.03.2022 vereinbart. Die Schankanlage ist zukünftig im 14 tägigen Rhythmus zu reinigen.		unverzüglich																																		
Arbeitshygiene	☐ 1. Die Lagerung der Lebensmittel wurde deutlich verbessert, abgelaufene Lebensmittel wurden aussortiert. 2. Es wurden neue Müllbehälter angeschafft. 3. Die restlichen Mängel der letzten Kontrolle am 15.03.2022 waren heute ebenfalls abgestellt.																																				
Betriebshygiene	☐ 1. Ordnung und Sauberkeit der gesamten Einrichtung wurde deutlich verbessert. Der Reinigungszustand ist zu halten.																																				
Produktkennzeichnung	☒ 1. In der Speisekarte wurde der verwendete Käse als Schafskäse bezeichnet. Die Bezeichnung entspricht nicht, dem tatsächlich eingesetzten Käse in Salzlake, hergestellt aus Kuhmilch. 2. Die Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe in der Speisekarte ist unvollständig, Formulierungen entsprechen nicht den gesetzlichen Vorgaben. Behebung: 1. Die Bezeichnung Schafskäse ist unverzüglich aus der Speisekarte zu entfernen und durch die Bezeichnung des eingesetzten Käses zu ersetzen. 2. Für die Überarbeitung der Kenntlichmachung kennzeichnungspflichtiger Inhaltsstoffe wurde das Merkblatt ausgehändigt.	Schriftliche Belehrung	unverzüglich																																		
Personalhygiene	☒ 1. Für die Handwaschbecken in den WCs wurden Armaturen mit integriertem Durchlauferhitzer bestellt. 2. Die Ordnung des Umkleieraums wurde nach Aussage noch nicht verbessert. Behebung: 1. Nach Abschluss der Installation ist unserem Amt ein Nachweis vorzulegen. 2. Der Umkleieraum ist aufzuräumen.	Schriftliche Belehrung																																			
Schulung Personal	☐ 1. Bescheinigungen des Gesundheitsamtes liegen für alle Mitarbeiter in der Einrichtung vor. 2. Folgebelehrungen wurden aktuell durchgeführt.																																				

Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

☐ Eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt.	☐ Lichtbilder wurden angefertigt	☐ Merkblätter ausgehändigt	☐ Proben wurden entnommen	☐ Eine kostenpflichtige Nachkontrolle kann erfolgen. . . .
Die Erstaufbereitung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert. Eine Ausfertigung dieses Kontrollberichtes wird per E-Mail an die o.g. Kontaktdaten des Betriebes versandt. ☒ Herr ☐ Frau Herr [REDACTED] Unterschrift: _____		Weiteres Kontrollpersonal: Frau [REDACTED] [REDACTED] Lebensmittelkontrolleur [REDACTED] Unterschrift: _____ Begleitpersonal: [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] Unterschrift: _____		

Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Kontrollierende Behörde: Landkreis Vorpommern-Greifswald Der Landrat Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Demminer Straße 71 - 74 17389 Anklam Tel.: 03834 87603806 Fax: 03834 87609019 E-Mail: veterinaeramt@kreis-vg.de	Betrieb/Standort: Restaurants Gaststätte Dabers Mägdestr. 1 17389 Anklam												
Betriebsarten: Speisegaststätte													
Datum: 15.03.2022 von 10:45 Uhr bis 13:15 Uhr													
Kontrollart: ☒ Plankontrolle ☐ Schwerpunktkontrolle ☐ Verdachtskontrolle ☐ Nachkontrolle ☐ Schwerpunkte:	Anwesende Person: ☒ Herr ☐ Frau Verantwortliche Person: ☒ Herr ☐ Frau Name: Name: Vorname: Vorname: 												
Betriebsräume /-bereiche: ☒ Betriebsstätte (allgemein) ☒ Küche ☒ Schankraum ☒ Lager (Depot) ☒ Personalumkleide													
Kontrollpunkte: ☒ Baulich ☐ Konzeptionell ☒ Technisch ☒ Arbeitshygiene ☒ Betriebshygiene ☐ Produktzusammensetzung ☐ Produktverunreinigung ☐ Produktkennzeichnung ☒ Personalhygiene ☒ Eigenkontrolle ☐ Schulung Personal ☐ Dokumentation ☐ Duldung/ Mitwirkung ☐ sonstige													
Feststellungen/Mängel: Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt: ☐ Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt ☒ Es wurden folgende Mängel festgestellt													
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:15%;">Betriebsstätte (allgemein)</th> <th style="width:45%;">V Feststellungen/Anordnungen</th> <th style="width:30%;">Maßnahmen</th> <th style="width:10%;">zu beheben bis</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Baulich</td> <td> ☒ 1. Die Abstellung der beauftragten Mängel der letzten Kontrollen im August/ September 2021 ist bislang nicht erfolgt. - die Wandanstriche in den Räumlichkeiten Küche und Lager, Treppenaufgang Keller sind verschlissen - am Türrahmen zum Nebenraum der Küche und die Schiebetür zum Schankbereich sind die Anstriche verschlissen - Wandflächen im Keller weisen Salpeterschäden auf Behebung: 1. Für die Instandsetzungsarbeiten ist unserem Amt ein Zeitplan zur Umsetzung vorzulegen. </td> <td>Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)</td> <td>18.03.2022</td> </tr> <tr> <td>Technisch</td> <td> ☒ 1. Die Spülmaschine weist starke Verkalkungen und Beläge im Innenraum und an den Türkanten auf. 2. Die in Betrieb befindlichen Tk- Geräte weisen starke Vereisungen auf. 3. Die Schankanlagenreinigung erfolgte zuletzt nachweislich im Abstand von ca. 4 Wochen. Behebung: 1.+2. Die Mängel sind zu beheben.3. Das Reinigungsintervall für die Schankanlage ist auf max. 14 Tage zu verkürzen. </td> <td>Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)</td> <td>unverzüglich</td> </tr> </tbody> </table>		Betriebsstätte (allgemein)	V Feststellungen/Anordnungen	Maßnahmen	zu beheben bis	Baulich	☒ 1. Die Abstellung der beauftragten Mängel der letzten Kontrollen im August/ September 2021 ist bislang nicht erfolgt. - die Wandanstriche in den Räumlichkeiten Küche und Lager, Treppenaufgang Keller sind verschlissen - am Türrahmen zum Nebenraum der Küche und die Schiebetür zum Schankbereich sind die Anstriche verschlissen - Wandflächen im Keller weisen Salpeterschäden auf Behebung: 1. Für die Instandsetzungsarbeiten ist unserem Amt ein Zeitplan zur Umsetzung vorzulegen.	Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)	18.03.2022	Technisch	☒ 1. Die Spülmaschine weist starke Verkalkungen und Beläge im Innenraum und an den Türkanten auf. 2. Die in Betrieb befindlichen Tk- Geräte weisen starke Vereisungen auf. 3. Die Schankanlagenreinigung erfolgte zuletzt nachweislich im Abstand von ca. 4 Wochen. Behebung: 1.+2. Die Mängel sind zu beheben.3. Das Reinigungsintervall für die Schankanlage ist auf max. 14 Tage zu verkürzen.	Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)	unverzüglich
Betriebsstätte (allgemein)	V Feststellungen/Anordnungen	Maßnahmen	zu beheben bis										
Baulich	☒ 1. Die Abstellung der beauftragten Mängel der letzten Kontrollen im August/ September 2021 ist bislang nicht erfolgt. - die Wandanstriche in den Räumlichkeiten Küche und Lager, Treppenaufgang Keller sind verschlissen - am Türrahmen zum Nebenraum der Küche und die Schiebetür zum Schankbereich sind die Anstriche verschlissen - Wandflächen im Keller weisen Salpeterschäden auf Behebung: 1. Für die Instandsetzungsarbeiten ist unserem Amt ein Zeitplan zur Umsetzung vorzulegen.	Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)	18.03.2022										
Technisch	☒ 1. Die Spülmaschine weist starke Verkalkungen und Beläge im Innenraum und an den Türkanten auf. 2. Die in Betrieb befindlichen Tk- Geräte weisen starke Vereisungen auf. 3. Die Schankanlagenreinigung erfolgte zuletzt nachweislich im Abstand von ca. 4 Wochen. Behebung: 1.+2. Die Mängel sind zu beheben.3. Das Reinigungsintervall für die Schankanlage ist auf max. 14 Tage zu verkürzen.	Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)	unverzüglich										

Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Arbeitshygiene	☒	1. Es wurden eine Vielzahl von Lebensmitteln mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum vorgefunden: - H-Sahne (geöffnet) MHD 25.02.2022 sowie mehrere Packungen im Lager - Toastbrot im Kühlschrank MHD 11.03.2022 - Speck 26.10.2021 - Gewürze z.T. MHD 2006 (Estragon, Minze, Basilikum) 2. Sahnereste in Sprühdosen. 3. Die Müllbehälter in der Küche standen offen (fehlende Abdeckungen). 4. Die Behälter in der Saladette waren mit einem schmutzigen Textiltuch abgedeckt. 5. Lebensmittel in den Kühltischen sind nach Küchenschluss abzudecken. 6. In den Kühlfächern der Saladette befand sich stehendes Wasser. 7. Die Behälter zur Zwischenlagerung/ Vorbereitung sind beschädigt und verschlissen. 8. Verschlossene Reinigungsgeräte am Boden stehend. 9. Bodenlagerung von Bedarfsgegenständen im Keller und Küche. 10. Müllsäcke sind nicht als Verpackungsmaterial für Lebensmittel geeignet. 11. Selbsteingefrorene und umgefüllte Lebensmittel sind nicht mit Einfrierdatum oder Umfülldatum gekennzeichnet. 12. Reinigungsutensilien und Schädlingsbekämpfungsmittel sind außerhalb der Küche zu lagern. 13. Starke Eiskristallbildung am Gefriergut.	Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)	unverzüglich
Betriebshygiene	☒	1. Ordnung und Sauberkeit entsprechen nicht den lebensmittelhygienischen Anforderungen, folgende Bereiche weisen Verschmutzungen auf: - Dichtungsgummis der Kühltüren und -türen am Tresen (z.T. schwarz) - Seifenspender Handwaschbecken - Gewürzbehälter - Abzugshaube - Wandflächen, Rohrleitungen, Fugen, Fußböden, Dosierschlauch Geschirrspüler - Kühl und Tiefkühlgeräte - Oberflächen und Unterseiten von Geräten, Ablagen, Regalen - Ordnung im Umkleideraum	Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)	unverzüglich
Personalhygiene	☒	1. An beiden Handwaschbecken im WC stand zum Zeitpunkt der Kontrolle kein fließendes Warmwasser zur Verfügung.	Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)	unverzüglich
Eigenkontrolle	☐	1. Temperaturkontrollen werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		

☐ Eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt.
 ☐ Lichtbilder wurden angefertigt
 ☐ Merkblätter ausgehändigt
 ☐ Proben wurden entnommen
 ☒ Eine kostenpflichtige Nachkontrolle kann erfolgen. in 3 Tagen / ab 18.03.2022

Die Erstaufbereitung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert. Eine Ausfertigung dieses Kontrollberichtes wird per E-Mail an die o.g. Kontaktdaten des Betriebes versandt. ☒ Herr ☐ Frau Herr: <u>[Name]</u> Unterschrift: _____	Weiteres Kontrollpersonal: Frau: <u>[Name]</u> Unterschrift: _____ Begleitpersonal: Unterschrift: _____
--	---