



Landratsamt Forchheim, 91299 Forchheim
Gourmet Tempel Yong GmbH
Bayreuther Str. 6
91301 Forchheim

Kopie

Landratsamt Forchheim



Veterinäramt, Lebensmittelüberwachung

Auskunft erteilt:

Dienststelle: 91320 Ebermannstadt, Oberes Tor 1
Zimmer: Gebäude A, 1. Stock
Telefon: 09191 / 86 -
Telefax: 09191 / 86 - 88 -
E-Mail: verbraucherschutz@lra-fo.de
Unser Zeichen: 34 -
Datum: 11.09.2020
Ihr Zeichen:
Ihre Nachricht vom:

Betriebskontrolle

Sehr geehrte Damen und Herren,

am 10.09.2020 wurde in o.g. Betrieb eine Kontrolle durchgeführt. Folgende Maßnahmen sind erforderlich:

1. Gastraum mit Buffetbereich

Die Schiebetüren im Unterschrank der Kaffeemaschine erneuern.

Die Abwasseranschlüsse der Spülbecken in der Sushivorbereitung erneuern.

Die Kühltemperaturen in der Salattheke einhalten (maximal +7°C) (- ggf. Eiskontakt zur Anrichtplatte herstellen, ggf. Lichtquelle (Wärmestrahlung) prüfen).

Heißhaltetemperaturen in der Warmhaltetheke einhalten (Schweinefleischstücke mit ca. 50°C es sind Temperaturen von mindestens +65°C einzuhalten).

2. Küche

Die Lamellen in der Spülmaschine erneuern.

Die Verfärbungen am Boden vor der Saladette entfernen.

Die verfärbten Silikonfugen um die Spülbecken erneuern.

Den Heizkörper neben der Kühlraumtür reinigen.

Das Handwaschbecken nicht verstellen - es muss immer frei zugänglich und benutzungsfähig sein.

b.w.



metropolregion nürnberg

KOMMEN. STAUNEN. BLEIBEN.

Sprechzeiten

Mo, Do 08:00 – 17:00 Uhr
Di, Mi, Fr 08:00 – 12:00 Uhr
Kfz-Zulassung zusätzlich
Di, Mi 08:00 – 15:30 Uhr

Telefon: 09191 860
Fax: 09191 861448
Email: poststelle@lra-fo.de
Internet: www.lra-fo.de

Bankverbindungen

Sparkasse Forchheim
Postbank Nürnberg
Volksbank Forchheim
Vereiniigte Raiffeisenbanken

BIC

BYLADEM1FOR
PBNKDEFF760
GENODEF1FOH
GENODEF1GBF

IBAN

DE17 7635 1040 0000 0033 43
DE77 7601 0085 0025 5878 56
DE94 7639 1000 0000 0002 13
DE98 7706 9461 0001 8195 00

3. Kühlraum für Gemüse

Verzehrfertige (reine) Lebensmittel abdecken.

Das Verdampfergebläse reinigen.

4. Lagerräume im Flur

Die Wand neben den Getränkefässern instandsetzen (abwaschbar verkleiden).

Am Scherbeneisbereiter eine geeignete Schaufel (z.B. Edelstahl) verwenden.

5. Personal

Die Folgebelehrungen nach § 43 Infektionsschutzgesetz mindestens alle 2 Jahre durchführen und dokumentieren.

6. Karte

Allergenangaben: Glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte namentlich nennen (Weizen, Roggen Dinkel, etc... , Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, etc...).

7. Getränkeschankanlage

Für die neu geplante Getränkeschankanlage die Dokumentation aktualisieren bzw. neu erstellen lassen (Überprüfung vor Inbetriebnahme, Gefährdungsbeurteilung, Personaleinweisung).

Mit freundlichen Grüßen