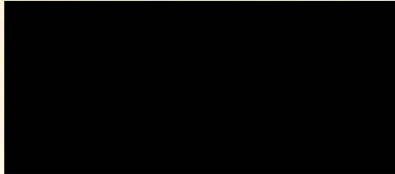


EINGEGANGEN
28. Juli 2022



Landkreis Potsdam-Mittelmark
Der Landrat
Fachbereich 3
Fachdienst Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung
Team Lebensmittelüberwachung

Landkreis Potsdam-Mittelmark · Postfach 1138 · 14801 Bad Belzig



Besucheradresse:
Potsdamer Str. 18, 14776 Brandenburg
an der Havel

Telefon: 03381 533-

Fax: 03381 533-

E-Mail: FB3@potsdam-mittelmark.de

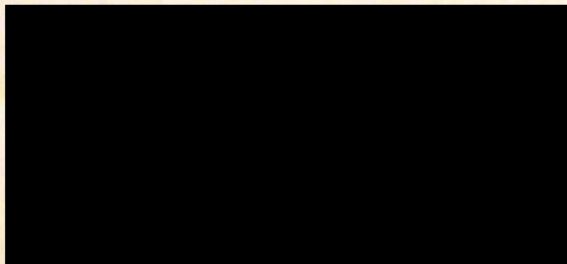
Unser Zeichen: 32/07/07/165/22

Datum: 26. Juli 2022



hiermit sende ich Ihnen die angefragten Kontrollberichte zu.

Freundliche Grüße



Kontrollbericht

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

Betreiber/Betrieb/Standort: PM-0009430H Thiermann GmbH & Co. KG Domstiftsgut Mötzow Hofladen Mötzow Gutshof 1 14778 Beetzseeheide Tel: [REDACTED] Fax: [REDACTED] E-Mail: [REDACTED]	Kontrollierende Behörde: Landkreis Potsdam-Mittelmark Fachbereich 3 Landwirtschaft, Veterinärwesen, Gesundheit und Schülerbeförderung Niemöllerstr. 1 14806 Bad Belzig Tel: 03381 - 533 271 Fax: 03381 - 533 269 E-Mail: VetAmt@potsdam-mittelmark.de																								
Betriebsarten: [REDACTED]	Datum: 21.07.2021 Uhrzeit: 11:06																								
Anwesende Personen: [REDACTED]	Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle Schwerpunkte:																								
Kontrollpunkte: Hygiene, Kennzeichnung und Aufmachung																									
Feststellungen/Mängel: Bei der Kontrolle wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:																									
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:25%;">Betriebsstätte (allgemein)</td> <td style="width:50%; text-align: center;">V Feststellungen/Anordnungen</td> <td style="width:25%; text-align: right;">zu beheben bis</td> </tr> <tr> <td>1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Im Verkaufsraum wurde eine Handwascheinrichtung mit fl. Warm- und Kaltwasser installiert. Es fehlen noch Mittel zur Reinigung und Trocknung der Hände.</td> <td style="text-align: right;">unverzüglich</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Verkaufsraum</td> <td style="text-align: right;">zu beheben bis</td> </tr> <tr> <td>2. Kennzeichnung und Aufmachung</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Bei folgenden Erzeugnissen ist die Kennzeichnung zu berichtigen: Tomaten zutr. Klasse Pflirsche zutr. Klasse, Fruchtfleischfarbe Erdbeeren zutr. Klasse Bienen Abate Fetel zutr. Klasse und Ursprungsland Es wurde ein Merkblatt über Kennzeichnungsvorschriften Obst und Gemüse übergeben. Das Ursprungsland muss ausgeschrieben werden, Abkürzungen sind nicht zulässig.</td> <td style="text-align: right;">unverzüglich</td> </tr> <tr> <td>3. Kennzeichnung und Aufmachung</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe/Allergene beim Lose-Verkauf von Brot ist unvollständig (Mehrkornbrot fehlt) und muss vervollständigt werden.</td> <td style="text-align: right;">unverzüglich</td> </tr> <tr> <td>4. Kennzeichnung und Aufmachung</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Es wurden wieder Wurstgläser (Rotwurst, Zwiebelwurst) mit fehlerhafter Kennzeichnung vorgefunden. U.a. werden enthaltene Allergene (hier Senf, Sellerie) werden im Zutatenverzeichnis bildlich nicht deutlich hervorgehoben. Das Identitätskennzeichen wird nicht von der vorgeschriebenen ovalen Form umschlossen. Behebung: Die Kennzeichnung muss gemäß den geltenden Bestimmungen erfolgen.</td> <td style="text-align: right;"></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Kühlraum</td> <td style="text-align: right;">zu beheben bis</td> </tr> <tr> <td>5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Die baulichen Forderungen der letzten Kontrolle wurden nicht erfüllt und bleiben bestehen: Beseitigung der Schäden an den Türen und unteren Wandbereichen Instandsetzung des Fußboden im Durchgang zum Kühlraum</td> <td style="text-align: right;">20.09.2021</td> </tr> </table>		Betriebsstätte (allgemein)	V Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis	1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	<input checked="" type="checkbox"/> Im Verkaufsraum wurde eine Handwascheinrichtung mit fl. Warm- und Kaltwasser installiert. Es fehlen noch Mittel zur Reinigung und Trocknung der Hände.	unverzüglich	Verkaufsraum		zu beheben bis	2. Kennzeichnung und Aufmachung	<input checked="" type="checkbox"/> Bei folgenden Erzeugnissen ist die Kennzeichnung zu berichtigen: Tomaten zutr. Klasse Pflirsche zutr. Klasse, Fruchtfleischfarbe Erdbeeren zutr. Klasse Bienen Abate Fetel zutr. Klasse und Ursprungsland Es wurde ein Merkblatt über Kennzeichnungsvorschriften Obst und Gemüse übergeben. Das Ursprungsland muss ausgeschrieben werden, Abkürzungen sind nicht zulässig.	unverzüglich	3. Kennzeichnung und Aufmachung	<input checked="" type="checkbox"/> Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe/Allergene beim Lose-Verkauf von Brot ist unvollständig (Mehrkornbrot fehlt) und muss vervollständigt werden.	unverzüglich	4. Kennzeichnung und Aufmachung	<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden wieder Wurstgläser (Rotwurst, Zwiebelwurst) mit fehlerhafter Kennzeichnung vorgefunden. U.a. werden enthaltene Allergene (hier Senf, Sellerie) werden im Zutatenverzeichnis bildlich nicht deutlich hervorgehoben. Das Identitätskennzeichen wird nicht von der vorgeschriebenen ovalen Form umschlossen. Behebung: Die Kennzeichnung muss gemäß den geltenden Bestimmungen erfolgen.		Kühlraum		zu beheben bis	5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	<input checked="" type="checkbox"/> Die baulichen Forderungen der letzten Kontrolle wurden nicht erfüllt und bleiben bestehen: Beseitigung der Schäden an den Türen und unteren Wandbereichen Instandsetzung des Fußboden im Durchgang zum Kühlraum	20.09.2021
Betriebsstätte (allgemein)	V Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis																							
1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	<input checked="" type="checkbox"/> Im Verkaufsraum wurde eine Handwascheinrichtung mit fl. Warm- und Kaltwasser installiert. Es fehlen noch Mittel zur Reinigung und Trocknung der Hände.	unverzüglich																							
Verkaufsraum		zu beheben bis																							
2. Kennzeichnung und Aufmachung	<input checked="" type="checkbox"/> Bei folgenden Erzeugnissen ist die Kennzeichnung zu berichtigen: Tomaten zutr. Klasse Pflirsche zutr. Klasse, Fruchtfleischfarbe Erdbeeren zutr. Klasse Bienen Abate Fetel zutr. Klasse und Ursprungsland Es wurde ein Merkblatt über Kennzeichnungsvorschriften Obst und Gemüse übergeben. Das Ursprungsland muss ausgeschrieben werden, Abkürzungen sind nicht zulässig.	unverzüglich																							
3. Kennzeichnung und Aufmachung	<input checked="" type="checkbox"/> Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe/Allergene beim Lose-Verkauf von Brot ist unvollständig (Mehrkornbrot fehlt) und muss vervollständigt werden.	unverzüglich																							
4. Kennzeichnung und Aufmachung	<input checked="" type="checkbox"/> Es wurden wieder Wurstgläser (Rotwurst, Zwiebelwurst) mit fehlerhafter Kennzeichnung vorgefunden. U.a. werden enthaltene Allergene (hier Senf, Sellerie) werden im Zutatenverzeichnis bildlich nicht deutlich hervorgehoben. Das Identitätskennzeichen wird nicht von der vorgeschriebenen ovalen Form umschlossen. Behebung: Die Kennzeichnung muss gemäß den geltenden Bestimmungen erfolgen.																								
Kühlraum		zu beheben bis																							
5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	<input checked="" type="checkbox"/> Die baulichen Forderungen der letzten Kontrolle wurden nicht erfüllt und bleiben bestehen: Beseitigung der Schäden an den Türen und unteren Wandbereichen Instandsetzung des Fußboden im Durchgang zum Kühlraum	20.09.2021																							
Abgesehen von den vorgenannten Mängeln wurden in folgenden Betriebsräumen/Kontrollbereichen keine weiteren Mängel festgestellt: Verpackungsraum																									

Kontrollbericht

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

Maßnahmen (zur lfd. Nr. in Feststellungen/Mängel):
Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)

Rechtsbehelfsbelehrung
Der Widerspruch gegen die erteilten Auflagen ist innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe bei der o. g. Behörde einzulegen.

- Es wurden schwerwiegende Mängel festgestellt, eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt
- Lichtbilder wurden angefertigt
- Proben wurden entnommen
- Merkblätter ausgehändigt
- Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt ...

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):
Eine Ausfertigung dieses Kontrollberichtes wird per Email an die ö.g. Kontaktdaten des Betriebes versandt.

Der Verantwortliche wird von mir über das Ergebnis dieser Kontrolle informiert.

Name: [Redacted]
[Redacted]
Unterschrift: [Redacted]

Begleitpersonal:
[Redacted]

Name: [Redacted]
[Redacted]
Unterschrift: [Redacted]

LM-05-FOB-003

Kontrollbericht

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

Betreiber/Betrieb/Standort: PM-0009430H Thiermann GmbH & Co. KG Domstiftsgut Mötzow Hofladen Mötzow Gutshof 1 14778 Beetzseeheide Tel: [REDACTED] Fax: [REDACTED] E-Mail: [REDACTED]	Kontrollierende Behörde: Landkreis Potsdam-Mittelmark Fachbereich 3 Landwirtschaft, Veterinärwesen, Gesundheit und Schülerbeförderung Niemöllerstr. 1 14806 Bad Belzig Tel: 03381 - 533 271 Fax: 03381 - 533 269 E-Mail: lmk@potsdam-mittelmark.de
Betriebsarten: [REDACTED]	Datum: 16.05.2022 Uhrzeit: 10:00
Anwesende Personen: [REDACTED]	Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle Schwerpunkte:

Kontrollpunkte: Kennzeichnung und Aufmachung

Feststellungen/Mängel:

Bei der Kontrolle wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:

Betriebsstätte (allgemein)	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
1. Kennzeichnung und Aufmachung	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Auf Ihrer Internetseite www.liefer-gut.de bieten Sie einen Liefer- und Abholservice für diverse Lebensmittel an. Die nach Art. 9 und 10 LMIV einschlägigen Informationen werden nicht bereitgestellt.</p> <p>Behebung: Für den Fernabsatz von vorverpackten Lebensmitteln greift der Regelungsbereich von Artikel 14 der Verordnung (EU) 1169/2011 (LMIV). Dieser sieht vor, dass dem Verbraucher vor Vertragsschluss stets alle nach Art. 9 und 10 LMIV einschlägigen Informationen, mit Ausnahme der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe f LMIV, verfügbar gemacht werden und auf dem jeweiligen Trägermaterial des Fernabsatzgeschäfts bereitgehalten werden müssen.</p> <p>Für den Online-Handel mit Lebensmitteln gilt, dass spätestens auf der Artikelseite, die eine Einleitung des Bestellvorgangs ermöglicht (etwa durch Hinzufügen des Produkts zum Warenkorb), alle lebensmittelspezifischen Hinweise anzuführen sind. Als Alternative zur unmittelbaren Anführung der Informationen auf den Produktseiten kann auf ein geeignetes Mittel (etwa eine externe Übersichtsseite, deren Inhalte aus Platzgründen nicht übernommen werden können) zurückgegriffen werden, sofern dieses vor Abschluss des Kaufvertrags deutlich angeführt wird. Werden die Pflichtinformationen auf einer anderen Seite bereitgestellt, ist also ein deutlich bezeichneter, gut sichtbarer Link in die Artikelseite zu integrieren.</p>	unverzüglich

Maßnahmen (zur lfd. Nr. in Feststellungen/Mängel):

Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)

Rechtsbehelfsbelehrung

Der Widerspruch gegen die erteilten Auflagen ist innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe bei der o. g. Behörde einzulegen.

- Es wurden schwerwiegende Mängel festgestellt, eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt Lichtbilder wurden angefertigt Proben wurden entnommen
- Merkblätter ausgehändigt:
- Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt ...

Kontrollbericht

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

LM-05-FCB-003

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):
Eine Ausfertigung dieses Kontrollberichtes habe ich erhalten.

Der Verantwortliche wird von mir über das Ergebnis dieser Kontrolle informiert.

Name: [REDACTED]

Unterschrift:

Begleitpersonal:

Name: [REDACTED]
LM-Kontrolleur

Unterschrift:

Das Schreiben wurde maschinell erstellt und bedarf keiner Unterschrift.

Kontrollbericht

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

Betreiber/Betrieb/Standort: PM-51718 Thiermann GmbH & Co. KG Domstiftsgut Mötzow Gastronomie Mötzow Gutshof 1 14778 Beetzseeheide Tel: ██████████ Fax: ██████████ E-Mail: ██████████	Kontrollierende Behörde: Landkreis Potsdam-Mittelmark Fachbereich 3 Landwirtschaft, Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung Niemöllerstr. 1 14806 Bad Belzig Tel: 03381 - 533 271 Fax: 03381 - 533 269 E-Mail: FB3@potsdam-mittelmark.de																																																
Betriebsarten: (Risikokategorie 3) Speisegaststätte	Datum: 16.05.2022 Uhrzeit: 12:10																																																
Anwesende Personen: ██████████	Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle Schwerpunkte:																																																
Kontrollpunkte: Hygiene, Kennzeichnung und Aufmachung, Hygienemanagement																																																	
Feststellungen/Mängel: Bei der Kontrolle wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:																																																	
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:20%;">Schankraum</td> <td style="width:10%; text-align: center;">V</td> <td style="width:60%;">Feststellungen/Anordnungen</td> <td style="width:10%; text-align: right;">zu beheben bis</td> </tr> <tr> <td>1. Betriebshygiene</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td> Unter der Arbeitsplatte des Tresens sind Gespinste zu beanstanden. Behebung: Dieser Bereich ist gründlicher zu reinigen. </td> <td style="text-align: right;">unverzüglich</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Küche</td> </tr> <tr> <td>2. Bau</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td> Im Bereich der Treppe sind Fliesenschäden zu beanstanden. Der Bodeneinlauf im gesamten Bereich ist verschlissen. Behebung: Die Mängel sind instand zusetzen. </td> <td style="text-align: right;">12.08.2022</td> </tr> <tr> <td>3. Betriebshygiene</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td> In dem nach Aussage des Küchenleiters nicht genutzten Kühltesch stand Wasser unten auf dem Boden. Behebung: Der Ablauf ist frei zu halten und auch im ungenutzten Zustand zu prüfen. </td> <td style="text-align: right;">unverzüglich</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Tiefkühlraum</td> </tr> <tr> <td>4. Arbeitshygiene</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td> Mängel der Arbeitshygiene Behälter mit Lebensmitteln wurden unmittelbar auf dem Fußboden gelagert. Behebung: Lebensmittel sind so zu lagern, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind. </td> <td style="text-align: right;">unverzüglich</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Kühlraum</td> </tr> <tr> <td>5. Bau</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td> Der Schlauch des Verdampfers fehlte komplett und das Wasser tropfte direkt auf die Spargelkisten. Behebung: Der Schlauch ist anzubringen und darauf zu achten, dass die im Kühlraum befindlichen Lebensmittel keine nachteilige Beeinflussung erleiden oder eine Kontamination von dem Wasser ausgeht. </td> <td style="text-align: right;">unverzüglich</td> </tr> <tr> <td>6. Betriebshygiene</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td> Der Kühlraum an der Spülküche ist am Fußboden verunreinigt. Die Gummidichtung im Türbereich weist Schwarzsimmel auf. Behebung: Der Kühlraum muss gereinigt werden. </td> <td style="text-align: right;">unverzüglich</td> </tr> <tr> <td>7. Bau</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td> Im Inneren-Türbereich der Kühlzelle muss die ist Schutzleiste lose. Behebung: Es ist eine leicht zu reinigende Fläche herzustellen. </td> <td style="text-align: right;">15.06.2022</td> </tr> <tr> <td>8. Betriebshygiene</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td> In der Kühlzelle sind Holzkisten mit Erdbeeren zu beanstanden. Behebung: Diese sind zu entfernen. </td> <td style="text-align: right;">unverzüglich</td> </tr> </table>		Schankraum	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis	1. Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	Unter der Arbeitsplatte des Tresens sind Gespinste zu beanstanden. Behebung: Dieser Bereich ist gründlicher zu reinigen.	unverzüglich	Küche				2. Bau	<input checked="" type="checkbox"/>	Im Bereich der Treppe sind Fliesenschäden zu beanstanden. Der Bodeneinlauf im gesamten Bereich ist verschlissen. Behebung: Die Mängel sind instand zusetzen.	12.08.2022	3. Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	In dem nach Aussage des Küchenleiters nicht genutzten Kühltesch stand Wasser unten auf dem Boden. Behebung: Der Ablauf ist frei zu halten und auch im ungenutzten Zustand zu prüfen.	unverzüglich	Tiefkühlraum				4. Arbeitshygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	Mängel der Arbeitshygiene Behälter mit Lebensmitteln wurden unmittelbar auf dem Fußboden gelagert. Behebung: Lebensmittel sind so zu lagern, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind.	unverzüglich	Kühlraum				5. Bau	<input checked="" type="checkbox"/>	Der Schlauch des Verdampfers fehlte komplett und das Wasser tropfte direkt auf die Spargelkisten. Behebung: Der Schlauch ist anzubringen und darauf zu achten, dass die im Kühlraum befindlichen Lebensmittel keine nachteilige Beeinflussung erleiden oder eine Kontamination von dem Wasser ausgeht.	unverzüglich	6. Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	Der Kühlraum an der Spülküche ist am Fußboden verunreinigt. Die Gummidichtung im Türbereich weist Schwarzsimmel auf. Behebung: Der Kühlraum muss gereinigt werden.	unverzüglich	7. Bau	<input checked="" type="checkbox"/>	Im Inneren-Türbereich der Kühlzelle muss die ist Schutzleiste lose. Behebung: Es ist eine leicht zu reinigende Fläche herzustellen.	15.06.2022	8. Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	In der Kühlzelle sind Holzkisten mit Erdbeeren zu beanstanden. Behebung: Diese sind zu entfernen.	unverzüglich
Schankraum	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis																																														
1. Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	Unter der Arbeitsplatte des Tresens sind Gespinste zu beanstanden. Behebung: Dieser Bereich ist gründlicher zu reinigen.	unverzüglich																																														
Küche																																																	
2. Bau	<input checked="" type="checkbox"/>	Im Bereich der Treppe sind Fliesenschäden zu beanstanden. Der Bodeneinlauf im gesamten Bereich ist verschlissen. Behebung: Die Mängel sind instand zusetzen.	12.08.2022																																														
3. Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	In dem nach Aussage des Küchenleiters nicht genutzten Kühltesch stand Wasser unten auf dem Boden. Behebung: Der Ablauf ist frei zu halten und auch im ungenutzten Zustand zu prüfen.	unverzüglich																																														
Tiefkühlraum																																																	
4. Arbeitshygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	Mängel der Arbeitshygiene Behälter mit Lebensmitteln wurden unmittelbar auf dem Fußboden gelagert. Behebung: Lebensmittel sind so zu lagern, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind.	unverzüglich																																														
Kühlraum																																																	
5. Bau	<input checked="" type="checkbox"/>	Der Schlauch des Verdampfers fehlte komplett und das Wasser tropfte direkt auf die Spargelkisten. Behebung: Der Schlauch ist anzubringen und darauf zu achten, dass die im Kühlraum befindlichen Lebensmittel keine nachteilige Beeinflussung erleiden oder eine Kontamination von dem Wasser ausgeht.	unverzüglich																																														
6. Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	Der Kühlraum an der Spülküche ist am Fußboden verunreinigt. Die Gummidichtung im Türbereich weist Schwarzsimmel auf. Behebung: Der Kühlraum muss gereinigt werden.	unverzüglich																																														
7. Bau	<input checked="" type="checkbox"/>	Im Inneren-Türbereich der Kühlzelle muss die ist Schutzleiste lose. Behebung: Es ist eine leicht zu reinigende Fläche herzustellen.	15.06.2022																																														
8. Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	In der Kühlzelle sind Holzkisten mit Erdbeeren zu beanstanden. Behebung: Diese sind zu entfernen.	unverzüglich																																														

Kontrollbericht

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

Spülküche		V Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
9. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	<input type="checkbox"/>	[REDACTED]	[REDACTED]
Gastraum (Cafe)		V Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
10. Bau	<input checked="" type="checkbox"/>	Im Bereich an der Eistruhe fehlte ein Spülbecken für den Portionierer. Behebung: Dieser ist wieder anzubringen.	unverzüglich
11. Kennzeichnung und Aufmachung	<input checked="" type="checkbox"/>	An der Kuchentheke ist keine Kennzeichnung der kakaohaltigen Fettglasur der Brownies zu erkennen. Behebung: Diese muss für den Kunden am Schild kenntlich zu machen.	unverzüglich
12. Dokumentation	<input checked="" type="checkbox"/>	An der Kuchentheke fehlt die Temperaturdokumentation. Behebung: Es sind Dokumente und Aufzeichnungen zu führen und zu erstellen, die nachweisen, dass ein funktionierendes Eigenkontrollsystem durchgeführt wird.	unverzüglich
Vorbereitungsraum (Cafe)		V Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
13. Bau	<input checked="" type="checkbox"/>	Es sind Wandöffnungen neben der Steckdose und an der Decke zu beanstanden. Behebung: Diese sind zu verschließen.	20.06.2022
14. Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	Der Lagerbereich wies Staubverschmutzungen auf. Des weiteren lagerten Lebensmittel auf dem Fußboden. Behebung: Es ist eine Reinigung durchzuführen und geeignete Unterlagen zum lagern von Lebensmitteln zu finden.	unverzüglich
15. Bau	<input checked="" type="checkbox"/>	Der Fußbodenbereich unter dem Regal in dem Lebensmittel gelagert werden und unter der Rampe sind stark verschmutzt. Behebung: Der Bereich ist so herzurichten das eine leichten Reinigung nichts im Wege steht.	unverzüglich
16. Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	Der Verdampfer in der Kühlzelle ist stark vereist. Gespinnste in der Zelle sind auch zu beanstanden. Behebung: Das Aggregat ist abzutauen und die Gespinste zu entfernen.	unverzüglich
17. Arbeitshygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	Es wurden in der Kühlzelle zwei verunreinigte Sahnesyphons vorgefunden. Behebung: Diese sind stets zu reinigen.	unverzüglich
Abgesehen von den vorgenannten Mängeln wurden in folgenden Betriebsräumen/Kontrollbereichen keine weiteren Mängel festgestellt: [REDACTED]			

Maßnahmen (zur lfd. Nr. in Feststellungen/Mängel):
Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)

Rechtsbehelfsbelehrung
Der Widerspruch gegen die erteilten Auflagen ist innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe bei der o. g. Behörde einzulegen.

Es wurden schwerwiegende Mängel festgestellt, eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt
 Lichtbilder wurden angefertigt
 Proben wurden entnommen

Merkblätter ausgehändigt:

Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt ...

Kontrollbericht

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

LM-05-FOB-003

<p>Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person): Eine Ausfertigung dieses Kontrollberichtes habe ich erhalten.</p> <p>Der Verantwortliche wird von mir über das Ergebnis dieser Kontrolle informiert.</p> <p>Name: [Redacted]</p> <p>Unterschrift: [Redacted]</p>	<p>Begleitpersonal: [Redacted]</p> <p>Name: [Redacted]</p> <p>Unterschrift: [Redacted]</p>
---	---