



Behörde (Stempel)

Landkreis Vorpommern-Greifswald  
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt  
Demminer Str. 71 - 74  
17389 Anklam  
E-Mail: veterinaraeramt@kreis-vg.de  
Tel 03834-87603801 Fax 03834-87609019

Nummer / Aktenzeichen Bitte stets angeben!

# Niederschrift

über die Durchführung einer Betriebskontrolle

Im Rahmen der / des

☐

Tierschutzes

☐

Fleischhygieneüberwachung

☒

Lebensmittelüberwachung

☐

Arzneimittelüberwachung

☐

Tierseuchenbekämpfung

☐

Futtermittelüberwachung

Art der Kontrolle

☐

Plankontrolle

☒

besonderer Anlass

☐

kostenpflichtige Nachkontrolle

Betrieb (Stempel)



Straße des Friedens 1a • 17493 Greifswald  
Telefon 03834/ 88 75 548

Betriebsinhaberin / Betriebsinhaber:

Herr [Redacted]

Verantwortliche / Verantwortlicher:

Kontrolle am:

28.6.2022 11:00

Uhrzeit:

bei der Kontrolle anwesend:

Herr [Redacted]

| Lfd. Nr.                                                                                                                                                                                                                                               | Beseitigungsfrist der Mängel |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Die Überprüfung der Einrichtung erfolgt aufgrund eines Verbraucherschutzbeschlusses.                                                                                                                                                                   |                              |
| Tafelendes wurde festgestellt:                                                                                                                                                                                                                         |                              |
| Die Betriebsräume werden sauber und ordentlich vorgefunden, die Kühl- und Tiefkühlungspraktiken entsprechen den Anforderungen.                                                                                                                         |                              |
| Zu beanstanden war die Temperatur der bereits in der Bar befindlichen Metaxasopfe, es wurde +47°C ermittelt.                                                                                                                                           | unverzüglich nacharbeiten    |
| Bezüglich der Vorgehensweise erfolgt eine Belehrung, es sind nur ausreichend (mind. +65°C) erhitzte Säfte in die vorgeheizte Bar zu verbringen. Ein Merkblatt des Bundesinstitutes für Risikobewertung wurde zur Beachtung und Umsetzung ausgehändigt. | es folgt                     |
| Eigene Halbfabrikattemperaturkontrollen sind nach zu sehen.                                                                                                                                                                                            | nach                         |
| BFR Hyg. bildungen in deutscher Sprache per mail übersandt 28/6. 2022                                                                                                                                                                                  |                              |

Erklärung der Betriebsinhaberin / des Betriebsinhabers / der / des Verantwortlichen:  
Die Erstaufbereitung dieser Niederschrift habe ich erhalten.  
Ich bin bereit, die festgestellten Mängel bis zu den genannten Fristen zu beheben.

In Auftrag

Lebensmittelkontrolleur

Unterschrift der / des im Betrieb Verantwortlichen

Unterschrift des / der im Amt Verantwortlichen