

Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde: Hanse- und Universitätsstadt Rostock Der Oberbürgermeister Am Westfriedhof 2 18050 Rostock Tel.: 0381 - 381 86 01 Fax: 0381 - 381 86 90 E-Mail: vla.hro@rostock.de	Betrieb/Standort: [REDACTED] Fritz-Reuter -Stuben Fritz-Reuter-Str. 17 18057 Rostock Kröpeliner Tor-Vorstadt																				
Datum: 01.07.2020 von 00:00 Uhr bis	Betriebsarten: Speisegaststätte																				
Kontrollart: <input checked="" type="checkbox"/> Plankontrolle <input type="checkbox"/> Schwerpunktkontrolle <input type="checkbox"/> Verdachtskontrolle <input type="checkbox"/> Nachkontrolle <input type="checkbox"/> Schwerpunkte:	Anwesende Person: Verantwortliche Person: <input type="radio"/> Herr <input type="radio"/> Frau <input checked="" type="radio"/> Herr <input type="radio"/> Frau Name: Name: [REDACTED] Vorname: Vorname: [REDACTED]																				
Betriebsräume <input checked="" type="checkbox"/> Betriebsstätte (allgemein) /-bereiche:																					
Kontroll- <input checked="" type="checkbox"/> Baulich <input checked="" type="checkbox"/> Konzeptionell <input checked="" type="checkbox"/> Technisch <input checked="" type="checkbox"/> Arbeitshygiene punkte: <input checked="" type="checkbox"/> Betriebshygiene <input type="checkbox"/> Produktzusammensetzung <input type="checkbox"/> Produktverunreinigung <input checked="" type="checkbox"/> Produktkennzeichnung <input type="checkbox"/> Personalhygiene <input type="checkbox"/> Eigenkontrolle <input type="checkbox"/> Schulung Personal <input type="checkbox"/> Dokumentation <input type="checkbox"/> Duldung/ Mitwirkung <input type="checkbox"/> sonstige																					
Feststellungen/Mängel: Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt: <input type="checkbox"/> Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt <input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt Betriebsstätte <input checked="" type="checkbox"/> Feststellungen/Anordnungen Maßnahmen zu beheben bis																					
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:20%;">Baulich</td> <td style="width:5%;"><input type="checkbox"/></td> <td style="width:55%;">Aus der heutigen Kontrolle ergaben sich keine baulichen Forderungen.</td> <td style="width:10%;"></td> <td style="width:10%;"></td> </tr> <tr> <td>Arbeitshygiene</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Die Warenpflege war sehr gut.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Betriebshygiene</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Die Kühlzelle ist malermäßig instandzusetzen.</td> <td></td> <td>unverzüglich</td> </tr> <tr> <td>Produktkennzeichnung</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Im Rahmen der Rückverfolgbarkeit sind alle Lebensmittel zu kennzeichnen.</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		Baulich	<input type="checkbox"/>	Aus der heutigen Kontrolle ergaben sich keine baulichen Forderungen.			Arbeitshygiene	<input type="checkbox"/>	Die Warenpflege war sehr gut.			Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	Die Kühlzelle ist malermäßig instandzusetzen.		unverzüglich	Produktkennzeichnung	<input type="checkbox"/>	Im Rahmen der Rückverfolgbarkeit sind alle Lebensmittel zu kennzeichnen.		
Baulich	<input type="checkbox"/>	Aus der heutigen Kontrolle ergaben sich keine baulichen Forderungen.																			
Arbeitshygiene	<input type="checkbox"/>	Die Warenpflege war sehr gut.																			
Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	Die Kühlzelle ist malermäßig instandzusetzen.		unverzüglich																	
Produktkennzeichnung	<input type="checkbox"/>	Im Rahmen der Rückverfolgbarkeit sind alle Lebensmittel zu kennzeichnen.																			
Maßnahmen: <input type="checkbox"/> Mündliche Belehrung <input type="checkbox"/> Verwarnung ohne Verwarnungsgeld <input type="checkbox"/> Verwarnung mit Verwarnungsgeld <input type="checkbox"/> Bußgeldverfahren <input type="checkbox"/> Ordnungsverfügung <input type="checkbox"/> Anündigung Nachkontrolle <input type="checkbox"/> Mängelbericht mit Anordnung ohne Bescheid <input checked="" type="checkbox"/> Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel																					
<input type="checkbox"/> Eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt. <input type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt <input type="checkbox"/> Merkblätter ausgehändigt <input type="checkbox"/> Proben wurden entnommen <input type="checkbox"/> Eine kostenpflichtige Nachkontrolle kann erfolgen.																					
Hygienebewertung aus der Risikobeurteilung von Lebensmittelbetrieben (Hauptmerkmal II - IV) der letzten Kontrolle vom 18.07.2019 : 20																					
Die Erstausfertigung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert. Eine Ausfertigung dieses Kontrollberichtes habe ich erhalten. <input checked="" type="radio"/> Herr <input type="radio"/> Frau [REDACTED] Unterschrift: _____	Weiteres Kontrollpersonal: Begleitpersonal: [REDACTED] LM-Kontrolleur Unterschrift: _____																				

Kontrollbericht

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

Kontrollierende Behörde: Hanse- und Universitätsstadt Rostock Der Oberbürgermeister Am Westfriedhof 2 18050 Rostock Tel.: 0381 - 381 86 01 Fax: 0381 - 381 86 90 E-Mail: vla.hro@rostock.de	Betrieb/Standort: [REDACTED] Fritz-Reuter -Stuben Fritz-Reuter-Str. 17 18057 Rostock Kröpeliner Tor-Vorstadt																
Datum: 18.08.2021 von 00:00 Uhr bis	Betriebsarten: Speisegaststätte																
Kontrollart: <input checked="" type="checkbox"/> Plankontrolle <input type="checkbox"/> Schwerpunktkontrolle <input type="checkbox"/> Verdachtskontrolle <input type="checkbox"/> Nachkontrolle <input type="checkbox"/> Schwerpunkte:	Anwesende Person: <input type="radio"/> Herr <input type="radio"/> Frau Name: [REDACTED] Vorname: [REDACTED]																
Verantwortliche Person: <input checked="" type="radio"/> Herr <input type="radio"/> Frau Name: [REDACTED] Vorname: [REDACTED]																	
Betriebsräume <input checked="" type="checkbox"/> Betriebsstätte (allgemein) /-bereiche:																	
Kontrollpunkte: <table style="width:100%; border: none;"> <tr> <td style="width:25%;"><input checked="" type="checkbox"/> Baulich</td> <td style="width:25%;"><input checked="" type="checkbox"/> Konzeptionell</td> <td style="width:25%;"><input checked="" type="checkbox"/> Technisch</td> <td style="width:25%;"><input checked="" type="checkbox"/> Arbeitshygiene</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Betriebshygiene</td> <td><input type="checkbox"/> Produktzusammensetzung</td> <td><input type="checkbox"/> Produktverunreinigung</td> <td><input type="checkbox"/> Produktkennzeichnung</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Personalhygiene</td> <td><input type="checkbox"/> Eigenkontrolle</td> <td><input type="checkbox"/> Schulung Personal</td> <td><input type="checkbox"/> Dokumentation</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Duldung/ Mitwirkung</td> <td><input type="checkbox"/> sonstige</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		<input checked="" type="checkbox"/> Baulich	<input checked="" type="checkbox"/> Konzeptionell	<input checked="" type="checkbox"/> Technisch	<input checked="" type="checkbox"/> Arbeitshygiene	<input checked="" type="checkbox"/> Betriebshygiene	<input type="checkbox"/> Produktzusammensetzung	<input type="checkbox"/> Produktverunreinigung	<input type="checkbox"/> Produktkennzeichnung	<input type="checkbox"/> Personalhygiene	<input type="checkbox"/> Eigenkontrolle	<input type="checkbox"/> Schulung Personal	<input type="checkbox"/> Dokumentation	<input type="checkbox"/> Duldung/ Mitwirkung	<input type="checkbox"/> sonstige		
<input checked="" type="checkbox"/> Baulich	<input checked="" type="checkbox"/> Konzeptionell	<input checked="" type="checkbox"/> Technisch	<input checked="" type="checkbox"/> Arbeitshygiene														
<input checked="" type="checkbox"/> Betriebshygiene	<input type="checkbox"/> Produktzusammensetzung	<input type="checkbox"/> Produktverunreinigung	<input type="checkbox"/> Produktkennzeichnung														
<input type="checkbox"/> Personalhygiene	<input type="checkbox"/> Eigenkontrolle	<input type="checkbox"/> Schulung Personal	<input type="checkbox"/> Dokumentation														
<input type="checkbox"/> Duldung/ Mitwirkung	<input type="checkbox"/> sonstige																
Feststellungen/Mängel: Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt: <input checked="" type="checkbox"/> Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt <input type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt																	
<table style="width:100%; border: none;"> <tr> <td style="width:20%;">Betriebsstätte</td> <td style="width:40%;"><input checked="" type="checkbox"/> Feststellungen/Anordnungen</td> <td style="width:20%;">Maßnahmen:</td> <td style="width:20%;">zu beheben bis</td> </tr> <tr> <td>(allgemein)</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Arbeitshygiene</td> <td><input type="checkbox"/> Die Warenpflege war sehr gut.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Betriebshygiene</td> <td><input type="checkbox"/> Aus der heutigen Hygienekontrolle ergaben sich lebensmittelrechtlich keine Fordeungen.</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		Betriebsstätte	<input checked="" type="checkbox"/> Feststellungen/Anordnungen	Maßnahmen:	zu beheben bis	(allgemein)				Arbeitshygiene	<input type="checkbox"/> Die Warenpflege war sehr gut.			Betriebshygiene	<input type="checkbox"/> Aus der heutigen Hygienekontrolle ergaben sich lebensmittelrechtlich keine Fordeungen.		
Betriebsstätte	<input checked="" type="checkbox"/> Feststellungen/Anordnungen	Maßnahmen:	zu beheben bis														
(allgemein)																	
Arbeitshygiene	<input type="checkbox"/> Die Warenpflege war sehr gut.																
Betriebshygiene	<input type="checkbox"/> Aus der heutigen Hygienekontrolle ergaben sich lebensmittelrechtlich keine Fordeungen.																
Maßnahmen: <input type="checkbox"/> Mündliche Belehrung <input type="checkbox"/> Verwarnung ohne Verwarnungsgeld <input type="checkbox"/> Verwarnung mit Verwarnungsgeld <input type="checkbox"/> Bußgeldverfahren <input type="checkbox"/> Ordnungsverfügung <input type="checkbox"/> Ankündigung Nachkontrolle <input type="checkbox"/> Mängelbericht mit Anordnung ohne Bescheld <input checked="" type="checkbox"/> Bericht im Rahmen behördlicher/gerichtlicher Verfahren																	
<input type="checkbox"/> Eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt. <input type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt <input type="checkbox"/> Merkblätter ausgehändigt <input type="checkbox"/> Proben wurden entnommen <input type="checkbox"/> Eine kostenpflichtige Nachkontrolle kann erfolgen.																	
Hygienebewertung aus der Risikobeurteilung von Lebensmittelbetrieben (Hauptmerkmal II - IV) der letzten Kontrolle vom 01.07.2020 : 40																	
Die Erstausfertigung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert. Eine Ausfertigung dieses Kontrollberichtes habe ich erhalten. <input checked="" type="radio"/> Herr <input type="radio"/> Frau [REDACTED] Unterschrift: _____	Weiteres Kontrollpersonal: [REDACTED] LM-Kontrolleur Unterschrift: _____																
Begleitpersonal: [REDACTED]																	