

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 10.03.2020 um 14:00, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Kreis Stormarn

Betriebsdaten

Betrieb **REWE- Markt GmbH
Zweigniederlassung Nord
OD-0009685**

Kennzeichen
Nachname
Vorname
Teilort
Ort **D-22885 Barsbüttel**
Straße **Am AKKU 5**
Öffnungszeit
Nummern

Registrierung /
Zulassung

Ruhetage

Lebensmittelbetriebsarten

Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Einzelhändler	Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)	X
Einzelhändler	Metzgereifiliale Fleischereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung	

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
1.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB Silikonfuge Schimmel	Fleisch- und Wurstabteilung X	
	Die Silikonfuge am Handwaschbecken war schimmelähnlich verunreinigt.		
2.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Dübellöcher offen (Mehrzahl)	Fleisch- und Wurstabteilung X	
	In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher.		

Maßnahmen

Datum	Maßnahme	Stand
10.03.2020	Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel	abgeschlossen (beendet, erledigt, durchgesetzt, bezahlt, verurteilt ...)

ausgehändigte Merkblätter:

Bemerkung (Kontrolle):

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 16.06.2022 um 12:15, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Kreis Stormarn

Betriebsdaten

Betrieb

**REWE- Markt GmbH
Zweigniederlassung Nord
OD-0009685**

Registrierung /
Zulassung

Kennzeichen

Nachname

Vorname

Teilort

Ort

Straße

Öffnungszeit

Nummern

**D-22885 Barsbüttel
Am AKKU 5**

Ruhetage

Lebensmittelbetriebsarten

Gattung

Betriebsart

Kontrolliert
= X

Einzelhändler

Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) - X
verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)
Metzgereifiliale Fleischereifiliale und
(eigenständige) -verkaufsabteilung

Einzelhändler

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.		Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
1. Nr.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Tür Rahmen verunreinigt Der Türrahmen zur Fleisch und Wurstkühlzelle war im unteren Bereich, Übergang zum Fliesenspiegel, durch Schwarzsimmel verunreinigt.	Produktion Fleisch	X	
2. Nr.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Gewürzbehälter verunreinigt (Mehrzahl) Mehrere Gewürzbehälter waren verunreinigt.	Produktion Fleisch	X	
3. Nr.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Fliesen verunreinigt (Mehrzahl) Die Wandfliesen hinter der Spüleinrichtung waren durch schwarze Ablagerungen verunreinigt.	Produktion Fleisch	X	
4. Nr.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB Armatur defekt Die Armatur des Handwaschbeckens war defekt.	Produktion Fleisch	X	
5. Nr.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Schrank verunreinigt Der Hängeschränke waren innen durch Lebensmittelrückstände sowie Staubablagerungen verunreinigt.	Produktion Fleisch	X	
6. Nr.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Geschirrspülbrause verunreinigt Die Geschirrspülbrause war verunreinigt.	Produktion Fleisch	X	
7. Nr.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Reinigungsmaßnahmen mangelhaft Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen Die Reinigungsmaßnahmen für Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in	Produktion Fleisch	X	

	Berührung kommen, waren mangelhaft. Es wurden nach erfolgter Reinigung noch Verunreinigungen festgestellt.		
8. Nr.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Unterschrank verunreinigt Der Unterschrank war verunreinigt.	Produktion Fleisch	X
9. Nr.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Gewürzbehälter verunreinigt (Mehrzahl) Mehrere Gewürzbehälter waren verunreinigt.	Kühlraum Fleischerei	X
10. Nr.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Verdampfer vereist Der Verdampfer war vereist.	Gefrierraum	X
11. Nr.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Decke vereist Die Decke war vereist.	Gefrierraum	X
12. Nr.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand vereist (Mehrzahl) Die Wand war teilweise vereist.	Gefrierraum	X
13. Nr.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Lüftungsschacht Gitter verunreinigt Das Gitter des Deckenlüftungsschachtes war verunreinigt.	Backvorbereitung	X
14. Nr.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Aufschnittmaschine verunreinigt Die Aufschnittmaschine war am Schlitten sowie am Durchlass mit anhaftenden Lebensmittelmrückstände verunreinigt. (Maschine war nicht in Benutzung)	Verkaufstresen	X
15. Nr.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Randbereiche verunreinigt Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, an der heißen Theke sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.	Verkaufstresen	X
16. Nr.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Abfluss verunreinigt Der Fußbodenabfluss, hinter der Käsetheke, war altverschmutzt.	Verkaufstresen	X
17. Nr.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Lüftungsschacht Gitter verunreinigt Das Lüftungsgitter im Deckenbereich, direkt über der Rindfleischauslage, war stark mit Staubflusenanhaltungen verunreinigt.	Verkaufstresen	X
18. Nr.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Schrubber erheblich verunreinigt Für Reinigungsarbeiten wurde ein erheblich verunreinigter Schrubber verwendet.	Reinigungsmittellager	X

Maßnahmen

Datum	Maßnahme	Stand
16.06.2022	Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)	abgeschlossen (beendet, erledigt, durchgesetzt, bezahlt, verurteilt ...)

ausgehändigte Merkblätter:

Bemerkung (Kontrolle): Die Verstoßabstellung wurde umgehend durch Herrn eingeleitet.