

# KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 06.05.2022 um 14:30, Nachkontrolle

Durchgeführt von

[REDACTED]

Amt/Dienststelle

Hansestadt Lübeck

## Betriebsdaten

Betrieb

[REDACTED]

Registrierung /  
Zulassung

Kennzeichen

„Syrtaki“

Nachname

[REDACTED]

Vorname

[REDACTED]

Teilort

Ort

D-23569 Lübeck

Straße

Solnitzstr. 17

Öffnungszeiten

Nummern

[REDACTED]

Ruhetage

## Lebensmittelbetriebsarten

Gattung

Betriebsart

Kontrolliert  
= X

Dienstleistungsbetriebe

Speisegaststätte

X

## Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

Verstoß = X

Gewichtung

**1. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)**

X

Ein betrieblich zu dokumentierendes Eigenkontrollsystem konnte zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht vorgezeigt werden oder zeigte einige Lücken/Unregelmäßigkeiten auf.

**2. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Ausbildung/Schulung Personal**

X

Mängel bei der Ausbildung und Schulung des Personals:

Bei der Kontrolle vor Ort konnten die Erstbelehrungen nach IfSG und die Folgeschulungen nach IfSG, sowie nach den Hygienerichtlinien mit dem Personal (auch die jeweiligen Schulungsthemen) nicht vorgezeigt werden.

## Maßnahmen

Datum

Maßnahme

Stand

06.05.2022

Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

abgeschlossen (beendet, erledigt, durchgesetzt, bezahlt, verurteilt ...)

## Bemerkung (Kontrolle):

- alle anderen Mängel der letzten Kontrolle wurden weitestgehend abgestellt