

Kontrollbericht

Kontrolldatum: 24.01.2022

Seite 1 von 1

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) 2017/625

Asia Wok Karl-Liebnecht-Str. 120 04275 Leipzig	Kontrollierende Behörde: Stadt Leipzig Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt 04092 Leipzig Tel.: 0341 / 123-3761 Fax: 0341 / 123-3765 E-Mail: veterinaeramt@leipzig.de														
Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle															
am: 24.01.2022 von: 11:45 Uhr bis: 12:00 Uhr															
Betriebsräume/-bereiche: Kontrolliert: gesamte Betriebsstätte, Küche															
Kontrollpunkte: <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> HACCP</td> <td><input type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob.</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion</td> <td><input type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Dokumentation</td> <td></td> </tr> </table>		<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein	<input type="checkbox"/> HACCP	<input type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob.	<input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit	<input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung	<input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion	<input type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte	<input type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal		<input type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung		<input type="checkbox"/> Dokumentation	
<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein														
<input type="checkbox"/> HACCP	<input type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob.														
<input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit	<input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung														
<input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion	<input type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte														
<input type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal															
<input type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung															
<input type="checkbox"/> Dokumentation															
Feststellungen/Mängel/Anordnungen: <table style="width: 100%; border: none;"> <thead> <tr> <th style="width: 80%;"></th> <th style="width: 20%; text-align: center;">V</th> <th style="width: 20%; text-align: center;">zu beheben bis</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">Küche</td> </tr> <tr> <td> <i>Reinigung/Desinfektion</i> - Plastikkisten auf dem Rollwagen reinigungsbedürftig, v.a. die untere ist sehr fettig und mit Krümel behaftet. </td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			V	zu beheben bis	Küche			<i>Reinigung/Desinfektion</i> - Plastikkisten auf dem Rollwagen reinigungsbedürftig, v.a. die untere ist sehr fettig und mit Krümel behaftet.	<input type="checkbox"/>						
	V	zu beheben bis													
Küche															
<i>Reinigung/Desinfektion</i> - Plastikkisten auf dem Rollwagen reinigungsbedürftig, v.a. die untere ist sehr fettig und mit Krümel behaftet.	<input type="checkbox"/>														
Maßnahmen: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel															
<input type="checkbox"/> Lichtbilder angefertigt <input type="checkbox"/> Proben entnommen <input type="checkbox"/> Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt															
<input type="checkbox"/> Merkblätter ausgehändigt:															
Anmerkungen: Wir geben Ihnen Gelegenheit, im Rahmen Ihrer Sorgfaltspflicht die o. g. Mängel zu beheben.															
Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person): Eine Ausfertigung des Kontrollberichts habe ich erhalten.															
Verantwortliche(r)/ Beauftragte(r):	Unterschrift: _____														
Kontrolle durch: <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: 1px solid black; padding: 5px;"> Begleitpersonal: </td> <td style="width: 50%; border: 1px solid black; padding: 5px;"> Unterschrift: _____ Lebensmittelkontrolleur </td> </tr> </table>		Begleitpersonal:	Unterschrift: _____ Lebensmittelkontrolleur												
Begleitpersonal:	Unterschrift: _____ Lebensmittelkontrolleur														