

Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 25.08.2022

Seite 1 von 2

Kontrollobjekt: Hafeneck,
OH-0000790H

Betrieb:

Hafeneck
Strandstr./Ecke Grüner Weg
23669 Timmendorfer Strand

kontrollierende Behörde:

Kreis Ostholstein Der Landrat
FD Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit
Lübecker Str. 41
23701 Eutin
Tel.: 04521-788 222
Fax: 04521-788-651
E-Mail: veterinaer.lebensmittel@kreis-oh.de

Kontrollzweck:

planmäßige Routinekontrolle

am: 25.08.2022

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Küche, Kühlraum, Gefrierraum, Lagerraum, Umkleideraum, Personal-WC

Nicht Kontrolliert: Nebenraum

Kontrollpunkte: ☒ Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle

☐ HACCP (Konzept zur Herstellung sicherer Lebensmittel, einschließlich Dokumentation)

☒ Rückverfolgbarkeit
(einschließlich Dokumentation)

☒ Reinigung/Desinfektion
(einschließlich Dokumentation)

☒ Ausbildung/Schulung Personal
(einschließlich Dokumentation)

☒ Schädlingsbekämpfung
(einschließlich Dokumentation)

☒ Dokumentation

☒ Hygiene allgemein
(Räume, Geräte, Personal)

☐ Zusammensetzung-nicht mikrob.

☒ Kennzeichnung/Aufmachung

☐ andere Kontrollpunkte
(z.B. Verweigerung der Duldungs- und Mitwirkungspflicht und sonstige nicht bereits definierte Punkte)

Folgende Bereiche waren in Ordnung:

Gefrierraum, Umkleideraum, Personal-WC

Betriebsstätte (allgemein)

1. **Feststellung:** Die Dokumentationen der Kühl-/Tiefkühltemperaturen, sowie die Fettwechseldokumentation der Fritteusenfettwechsel, konnten nicht vorgelegt werden.

Anordnung: Die Dokumentationen der Kühl-/Tiefkühltemperaturen, sowie die Dokumentation der Fettwechsel (Fritteuse) sind ab sofort zu führen.

Frist: unverzüglich

Norm: Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004

Küche

2. **Feststellung:** Es wurde Currysauce in einem Warmhaltegerät bevorratet, ohne diese vorher zu erhitzen. Eine Kontamination/nachteilige Beeinflussung der Currysauce konnte somit nicht ausgeschlossen werden.

Anordnung: Die Currysauce ist so zu lagern, dass sie vor einer Kontamination geschützt sind.

Frist: unverzüglich

Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3

3. **Feststellung:** Die Beleuchtung der Dunstabzugsanlage war mit alten Fettrückständen verunreinigt.

Anordnung: Die Dunstabzugsanlage ist zu reinigen.

Frist: unverzüglich

Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

4. **Feststellung:** Der Spender für Einmalhandtücher am Handwaschbecken war leer.

Anordnung: Der Spender für Einmalhandtücher ist aufzufüllen.

Frist: unverzüglich

Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4

Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 25.08.2022

Seite 2 von 2

Kontrollobjekt: Hafeneck,
OH-0000790H

5. **Feststellung:** Die Tiefkühltruhe war stark vereist.
Anordnung: Die Tiefkühltruhe ist zu enteisen und zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Kühlraum

6. **Feststellung:** Der Fußbodenbelag war verbraucht.
Anordnung: Der Fußbodenbelag ist instand zu setzen.
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Lagerraum

7. **Feststellung:** Ein Ordnungsprinzip des Lagerraumes war nicht vorhanden.
Anordnung: Der Lageraum ist aufzuräumen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1

- ☐ Lichtbilder angefertigt ☐ Proben entnommen
☐ Merkblätter ausgehändigt:

- ☐ Die Beseitigung vorgenannter Mängel ist der Überwachungsbehörde Kreis Ostholstein Der Landrat bis zum _____ **schriftlich** anzuzeigen. Andernfalls erfolgt eine kostenpflichtige Nachkontrolle.
☐ Kostenpflichtige **Nachkontrolle** nach Fristablauf wird erfolgen.
☒ Kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt ab / am 01.09.2022

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Verantwortliche(r)/
Beauftragte(r):



Unterschrift: _____



Bemerkungen:

ein separater Umkleideraum war nicht vorhanden - derzeit dient der TPersonaltoilettenvorraum als Umkleidemöglichkeit.
Solange keine Misstände auftreten wird dies gestattet.

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

Kontrollleurin/Kontrollleur:



Lebensmittelkontrolleur

Unterschrift: _____

