

Protokoll zur Betriebsüberprüfung

Anlass

☐ Plankontrolle ☐ Außerplanmäßige Kontrolle

Datum / Uhrzeit

30.11.2020 9:30

Überprüfung bei

 Betrieb
Name und Anschrift



Öffnungszeiten:

Telefon:

@:

Gewerbetreibender

Name, Vorname:

☐ Angaben
unverändert

Geburtsdatum/-ort:

Telefon:

Wohnanschrift:

Feststellungen/Mängel

Küche

- ① Der Füllansatz der Decke löste sich von der Decke.
- ② Oberhalb der Spüle befanden sich Dübellöcher in der Wand.
- ③ Die Klappe des Eiswürfelbehalters war eingerissen und schwarze Beläge waren im Randbereich erkennbar.
- ④ Der Griffbereich vom Kühlschrank sowie der Innenraum waren verunreinigt. Die Einlegeroste waren korrodiert.
- ⑤ Das Vakuumiergerät war unter dem Einlegeboden mit Lebensmittelresten verunreinigt.
- ⑥ Die Oberflächen des Regals über der Spüle und des Kombidämpfers waren verunreinigt.

☐ Fortsetzung siehe Anlage

☐ Es wurden erhebliche Mängel festgestellt, eine ausführliche Niederschrift der Betriebsüberprüfung folgt.

☐ entnommene Proben,

Anzahl:

☐ Lichtbilder wurden angefertigt

☒ 1 Anlagen

Bei den genannten Feststellungen handelt es sich um Verstöße gegen lebensmittel-/füttermittel- bzw. veterinärrechtliche Vorschriften. Eine Nachkontrolle erfolgt ab dem →
Sollten die Mängel nicht beseitigt sein, behalte ich mir vor, Anordnungen zur Beseitigung zu treffen.

 05.04.2021
(Datum; ggf. lfd. Nr.)

Die Ahndung der Verstöße als Ordnungswidrigkeit/en oder Verfolgung als Straftat/en bleibt ausdrücklich vorbehalten.

Für die erneute Überprüfung muss ich nach der Verordnung über die Erhebung von Gebühren im Gesundheits- und Sozialwesen sowie im Arbeits- und gesundheitlichen Verbraucherschutz (GesSozArbVGebO) eine Verwaltungsgebühr erheben.

☐ Gebühr erhoben ☐ Gebührenbescheid folgt

anwesende Person

Name, Vorname:

Geburtsdatum/-ort:

Wohnanschrift:

Funktion:

Telefon:

☐ Angaben unverändert

Ich habe eine Ausfertigung des Protokolls erhalten und setze den Gewerbetreibenden hiervon in Kenntnis.

Unterschrift

Angaben der/des Kontrollleurin/Kontrolleurs

Name:

Z:

Fax:

E-Mail:

Unterschrift

Anlage Nr.: 1 zum Protokoll zur Betriebsüberprüfung vom:

Feststellungen/Mängel

Verkauf:

- ⑦ Der Kühlschrank hinter der Wursttheke war von innen verunreinigt und der Dichtungsgummi war eingetrissen.
- ⑧ Der Bereich unter den Einlegeböden der Wurst-, und Feinst-, Käse- und der Theke der Fertiggerichte waren verunreinigt.
- ⑨ Es wurden leicht verderbliche Lebensmittel, hier Fertigsalate, belegte Brötchen mit Ei und Käse, bei einer Temperatur von 10°C bis 12°C gelagert.

Name, Vorname der anwesenden Person

[Redacted signature]

Unterschrift

Name der/des Kontrollleurin/Kontrolleurs

[Redacted signature]

Unterschrift