

# Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 9 der VO (EG) Nr. 882/2004

Kontrolldatum: 01.02.2019

Seite 1 von 2

**Betrieb:**

Indisches Restaurant Krishna  
Dr.-Friedrichs-Str. 3  
02826 Görlitz

**kontrollierende Behörde:**

Landratsamt Görlitz  
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt  
Postfach 300152  
02806 Görlitz  
Tel.: 03585-442780  
Fax: 03585-442783  
Email: lebensmittelueberwachung@kreis-gr.de

**Kontrollart:**

planmäßige Routinekontrolle

am: 01.02.2019 von: 11:00 Uhr bis: 12:00 Uhr

**Betriebsräume/-bereiche:**

Kontrolliert: [Redacted]

**Kontrollpunkte:**

- [Redacted]
- [Redacted]
- [Redacted]
- [Redacted]
- [Redacted]
- [Redacted]
- [Redacted]
- [Redacted]
- [Redacted]
- [Redacted]
- [Redacted]

**Feststellungen/Mängel/Anordnungen:**

Betriebsstätte (allgemein)	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Ausbildung/Schulung Personal	<input checked="" type="checkbox"/>	Die Dokumente wurden nicht gefunden.  festgestellt am 11.09.2018 13:25: Mitarbeiterbelehrungsnachweis konnte nicht eingesehen werden, dieser muss an der Betriebsstätte hinterlegt werden! Behebung: Vorlage zur Nachkontrolle am 4.2.19	unverzüglich
Hygiene-betriebl.Eigenkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/>	Mit aktenkundigen Temperaturkontrollen ist wieder zu beginnen (letzter Eintrag 29.11.18).	unverzüglich
Schädlingsbekämpfung	<input type="checkbox"/>	[Redacted]	
<b>Küche</b>	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Hygiene allgemein	<input type="checkbox"/>	Bestellung ist ausgelöst.  festgestellt am 11.09.2018 13:25: Der Dichtungsgummi des großen Kühlschranks ist gerissen, an den Einlegeböden ist Rost vorhanden.	
Hygiene allgemein	<input type="checkbox"/>	Eine Neuanschaffung ist in Arbeit.  festgestellt am 11.09.2018 13:25: Die Geschirrablage neben der Spüle ist rostig.	



# Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 9 der VO (EG) Nr. 882/2004

Kontrolldatum: 01.02.2019  
Kontrollobjekt: Singh Vijinder

Seite 2 von 2

Reinigung/Desinfektion	<input checked="" type="checkbox"/>	Der Reinigungszustand in der Küche ist heute unbefriedigend. - Fußbodeneinlauf mit Lebensmittelresten verunreinigt - Gitter Entlüftungsanlage verfettet - Zwischenraum Saladette / Kühlschrank mit Lebensmittelresten verunreinigt - der Fußboden war mit unsauberen Gerätschaften, die abgewaschen werden sollen, vollgestellt Behebung: Eine Großreinigung der Bereiche ist durchzuführen, Nachkontrolle dazu erfolgt am 4.2.19, 10 Uhr.	
Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	Die Silikonfugen an der Nassstrecke (Spüle, Handwaschbecken) lösen sich ab, z.T. sind sie schwarz. Behebung: Empfohlen werden an den breiten Abständen Edelstahlschienen. Hinter der Spüle sind neue Silikonfugen zu ziehen.	1 Monat(e)
Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	Eimer mit Rahmkäse standen unmittelbar auf dem Küchenfußboden. Behebung: Behältnisse mit Lebensmitteln sind fußbodenfrei zu lagern.	
Lagerraum Keller	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Hygiene allgemein	<input type="checkbox"/>	[REDACTED]	
Schankraum	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Reinigung/Desinfektion	<input type="checkbox"/>	[REDACTED]	

**Maßnahmen:**

Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

- Lichtbilder angefertigt     
  Proben entnommen     
  Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt in 3 Tagen / ab 04.02.2019  
 Merkblätter ausgehändigt:

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

Eine Ausfertigung des Kontrollberichts habe ich erhalten.

Verantwortliche(r)/  
Beauftragte(r): [REDACTED]

Unterschrift: \_\_\_\_\_

Anwesende(r): [REDACTED]

Unterschrift: \_\_\_\_\_

**Kontrolle durch:**

Begleitpersonal:

Kontrolleurin/Kontrolleur:  
[REDACTED]  
Unterschrift: \_\_\_\_\_

**Kontrollbericht**

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 9 der VO (EG) Nr. 882/2004  
 Kontrolldatum: 04.02.2019  
 Kontrollobjekt: [Redacted]

**Betrieb:**  
 Indisches Restaurant Krishna  
 Dr.-Friedrichs-Str. 3  
 02826 Görlitz

**Kontrollierende Behörde:**  
 Landratsamt Görlitz  
 Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt  
 Postfach 300152  
 02806 Görlitz  
 Tel.: 03585-442780  
 Fax: 03585-442783  
 Email: lebensmittelueberwachung@kreis-gr.de

**Kontrollart:**  
 Nachkontrolle  
 am: 04.02.2019 von: 09:00 Uhr bis: 09:15 Uhr

**Betriebsräume/-bereiche:**  
 [Redacted]

**Kontrollpunkte**

[Redacted]	<input checked="" type="checkbox"/>
[Redacted]	<input type="checkbox"/>
[Redacted]	<input type="checkbox"/>
[Redacted]	<input type="checkbox"/>
[Redacted]	<input type="checkbox"/>
[Redacted]	<input type="checkbox"/>
[Redacted]	<input type="checkbox"/>
[Redacted]	<input type="checkbox"/>
[Redacted]	<input type="checkbox"/>
[Redacted]	<input type="checkbox"/>
[Redacted]	<input type="checkbox"/>

Feststellungen/Mängel/Anordnungen:	
<b>Betriebsstätte (allgemein)</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Feststellungen/Anordnungen zu beheben bis
Hygiene- betriebl. Eigenkontrolle	<input type="checkbox"/> Es wurde nochmals darauf hingewiesen: festgestellt am 01.02.2019 11:00: Mit aktuellen Temperaturkontrollen ist wieder zu beginnen (letzter Eintrag 29.11.18). Bitte den Belehrungsnachweis per e-mail senden an: annett.peukert@kreis-gr.de 1 Woche(n)
Ausbildung/Schulung Personal	<input type="checkbox"/> festgestellt am 01.02.2019 11:00: Die Dokumente wurden nicht gefunden. festgestellt am 11.09.2018 13:25: Mitarbeiterbelehrungsnachweis konnte nicht eingesehen werden, dieser muss an der Betriebsstätte hinterlegt werden!
<b>Küche</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Feststellungen/Anordnungen zu beheben bis
Hygiene allgemein	<input type="checkbox"/> Abstellungstermin innerhalb von 1 Monat beachten. festgestellt am 01.02.2019 11:00: Die Silikonfugen an der Nassstrecke (Spüle, Handwaschbecken) lösen sich ab, z.T. sind sie schwarz.

# Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 9 der VO (EG) Nr. 882/2004

Kontrolldatum: 04.02.2019  
Kontrollobjekt: Singh Vijinder

Reinigung/Desinfektion

Maßnahmen:

[Redacted text]

- Lichtbilder angefertigt
- Proben entnommen
- Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt

Merkblätter ausgehändigt:

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):  
Eine Ausfertigung des Kontrollberichts habe ich erhalten.

Verantwortliche(r)/  
Beauftragte(r):

Unterschrift:

[Redacted signature]

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

Kontrollleurin/Kontrollleur:  
Lebensmittelkontrolle  
Unterschrift:

[Redacted signature]