

Kontrollbericht

Zutreffendes ankreuzen!

Betrieb
Subway
Filiale Mayen
Koblenzer Str. 18.1
56727 Mayen

Für den Betrieb verantwortliche Person nach VO (EG) Nr. 178/2002 ggf. i.V.m. § 30 OwiG:

Name, Vorname: [Redacted]

Bei der Kontrolle anwesend:

Name, Vorname (Betrieb): [Redacted]

Name, Vorname (Behörde): [Redacted]

- Gesamtkontrolle (alle Inhalte geprüft, s. u. *)
 Teilkontrolle (inhaltlich: s. u. *, räumlich: wie folgt):
 Dokumentenkontrolle:

Art der Kontrolle: Kontrolle Kontrolle aus besonderem Anlass, nämlich Nachkontrolle

- Inhalt der Kontrolle*:
- | | | | |
|---|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> HACCP-Verfahren | <input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit | <input type="checkbox"/> Einhaltung LM-rechtl. Bestimmungen | <input type="checkbox"/> Mitarbeiterschulung |
| <input type="checkbox"/> Personalhygiene | <input type="checkbox"/> Untersuchung von Produkten | <input type="checkbox"/> Temperatureinhaltung (Kühlung) | <input type="checkbox"/> Bauliche Beschaffenheit |
| <input type="checkbox"/> Produktionshygiene | <input type="checkbox"/> Reinigung und Desinfektion | <input type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung | |

*gemäß Anlage 1 AVV RÜB; im Falle von Teilkontrollen geprüfte Inhalte ankreuzen

- Bei der Kontrolle wurden keine Mängel festgestellt. Es wurden Mängel festgestellt, ein ausführlicher Kontrollbericht folgt.
 Bei der Kontrolle wurden nachfolgende Mängel festgestellt:

Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!

Mängel - Feststellungen und Hinweise zu deren Beseitigung	Nachkontrolle erfolgt ab
1) Die Unterseite der Arbeitstische sind zu reinigen.	✓
2) Die Insektenfalle im Spülbereich ist zu prüfen.	✓
3) Die Brause in der Spülküche ist zu reinigen.	✓ ✓
4) Im Putzmittelraum ist der Boden zu reinigen.	✓
5) Die Kabel im Vorbereitungsbereich sind fachgerecht zu verlegen.	15.5.18 ✓
6) Die Scharnfüge an der Verkaufstheke ist instand zu setzen.	15.9.18 ✓
7) An der Schwingtür ist die offene Kante zu verschließen.	15.9.18 ✓
8) Der Bereich unter der Küchtheke ist zu reinigen.	✓
9) Schrank mit der HfG-Anlage reinigen.	✓
10) Im Lager sind die beiden Kartomaten zu überprüfen.	✓
11) Lager ist aufzuräumen.	✓
12) Der verschmutzte Herd WC wurde zu reinigen.	✓

Bemerkungen:

Ich wurde über § 44 Abs. 1-4 LFGB belehrt und erkläre hiermit, dass alle zum Betrieb gehörenden gewerblichen Räumlichkeiten im Rahmen der Kontrolle bzw. Teilkontrolle benannt wurden. Zudem wurde ich darauf hingewiesen, dass im Falle von Mängeln jede Nachkontrolle kostenpflichtig ist. Die Durchschrift dieses Kontrollberichts wurde mir als für den Betrieb verantwortliche/anwesende Person von der kontrollierenden Person ausgehändigt.

Unterschrift und [Redacted]

Kreisverwaltung Mayen-Koblenz · Postfach 20 09 51 · 56009 Koblenz

Herrn



Aktenzeichen: 39 504 VIG EA 2353
Zimmer-Nr.: 54.406
Telefax: 0261/1088604

Auskunft erteilt: Claudia Schmidt
Telefon: 0261/108-604
E-Mail: veterinaerdienst@kvmyk.de

Datum: 04.06.2019

**Amtliche Lebensmittelüberwachung;
Ihr Antrag vom 19.02.2019 auf Zugang zu Informationen nach § 1 i. V. m. § 2 Abs. 1 Nrn. 1
und 7 Verbraucherinformationsgesetz (VIG)**

Sehr geehrter Herr 

beigefügt erhalten Sie den Kontrollbericht vom 16.07.2018 anlässlich der letzten lebensmittelrechtlichen Kontrollen des Betriebes „Subay Mayen, Koblenzener Straße 181, 56727 Mayen“, geschwärzt um die personenbezogenen Daten, zur Kenntnis. Bei der Nachkontrolle am 04.10.2018 wurden keine Beanstandungen festgestellt.

Gebühren werden nach § 7 Abs. 1 VIG nicht erhoben.

Mit freundlichen Grüßen


Claudia Schmidt