

Bericht

Kontrolle  Beratung  Schwerpunkt

V13 2017/025

|   |  |  |             |
|---|--|--|-------------|
| Inhaberin/Inhaber<br>AuZ. Foodmanufaktur GmbH |  | Betriebsname<br>AuZ. Foodmanufaktur BMV  |             |
| PLZ, Straße, Hausnummer<br>Dillmannstr. 76    |  |  | Betriebsart |
| Telefon<br>0228 978 964 51                    | Telefax  | Mobil                                    | E-Mail      |
| Datum<br>6.4.17                               | Uhrzeit<br>10 <sup>00</sup> - 11 <sup>00</sup> | Name der anwesenden Person<br>[REDACTED] |             |
| Stellung im Betrieb                           |  | <input type="checkbox"/> Bericht erfolgt |             |
| <input type="checkbox"/> Nachkontrolle        |  |  |             |

Beanstandungen / Bemerkungen

|  |  |   |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/> ja   | Wurde ein Verwarnungsgeld erhoben?<br><input checked="" type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja € _____ | Handelsklassenkontrolle<br><input checked="" type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja |
| 1 Salatvorbereitung: Handwaschbecken mit defektem Griff.<br>Dann Wasser Funktion nicht möglich.                |  |   |
| 2 Klüde = Silikonfugen im Stockblock teilweise dunkel und<br>schadhaft + Blech neben Steamern                  |  |   |
| 3 Umkleide: Kleiderkabine nicht vollständig von Privatkleidung<br>getrennt                                     |  |   |
| Zur VB = Hygieneschulung + IFSG vom 1.2.2017.<br>Während der Kontrolle konnte kein Verstoß festgestellt werden |  |   |

PETER.REINSHAGEN@BONN.DE 0228/77 3372  
7-9 14-15

Bei Kontrollen:  
Die/Der Betriebsinhaber/in bzw. -leiter/in wurde eingehend auf die Vorschriften, gegen die sie/er verstoßen hat und die Art, wie die Beanstandungsgründe abzustellen sind, hingewiesen.

Die festgestellten Mängel – Punkt- 3 sind sofort zu beheben.

Die - übrigen - Mängel – Punkt- 1, 2 sind bis spätestens zum 6.5.17 abzustellen.

