

Burger King

M³⁰ = 12⁰

Betrieb: Schloss Burger GmbH Basketring 3 53123 Bonn	Datum: 08.08.18	Betriebsbesuch: von bis Uhr
Kontrollleur/-in Julia Ewald	Sachverst.	
Gebührenpflichtige Kontrollzeit	Min.	Gebührenpflichtige Kontrollzeit Min.
Kontrollierte Betriebsart:	Betriebsart Risikopunkte:	Punkte Produktrisiko:
Anwesende Person:	Kontrollart:	
	Planmäßige Routinekontrolle <input type="checkbox"/>	UB 2018/104 <input checked="" type="checkbox"/>
	Nachkontrolle <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar/Mobiliar)

Beispiele:

1. Verkaufsraum	<input type="checkbox"/>	7.	<input type="checkbox"/>	13.	<input type="checkbox"/>
2. Vorbereitungsraum	<input type="checkbox"/>	8.	<input type="checkbox"/>	14.	<input type="checkbox"/>
3. Produktionsraum	<input type="checkbox"/>	9.	<input type="checkbox"/>	15.	<input type="checkbox"/>
4. Kühl-/TK-Einrichtung	<input checked="" type="checkbox"/>	10.	<input type="checkbox"/>	16.	<input type="checkbox"/>
5. Lagerraum	<input type="checkbox"/>	11.	<input type="checkbox"/>	17.	<input type="checkbox"/>
6. Personaltoilette	<input type="checkbox"/>	12.	<input type="checkbox"/>	18.	<input type="checkbox"/>

II. Kontrollierte Punkte

01 Hygiene (-management, betriebliche Eigenkontrolle)	02 Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	03 Zusammensetzung – nicht mikrobiologisch.
1. Mitarbeiterschulung <input type="checkbox"/>	1. Bauliche Beschaffenheit <input type="checkbox"/>	Untersuchung von Produkten <input type="checkbox"/>
2. Rückverfolgbarkeit <input type="checkbox"/>	2. Personalhygiene <input type="checkbox"/>	04 Kennzeichnung / Aufmachung
3. Schädlingsbekämpfung <input type="checkbox"/>	3. Produktionshygiene <input type="checkbox"/>	Kennzeichnung <input type="checkbox"/>
4. Reinigung / Desinfektion <input type="checkbox"/>	4. Temperatureinhaltung <input type="checkbox"/>	05 Andere Kontrollpunkte <input type="checkbox"/>
5. HACCP-Verfahren <input type="checkbox"/>		

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen und Punkten)

Nr.	Feststellung
	[Redacted]
	Die Kernkühlperipherie im Tiefkühlhaus betrug -11°C. Hier wird für die polareiten Lebensmittel eine Temperatur von mindestens -18°C gefordert. Durch unzureichende der erforderlichen Mindesttemperatur ist das Mindesthaltbarkeitsdatum des Herstellers falschen. Die Verantwortlichkeit obliegt dem Inverkehrbringer vor Ort.
	[Redacted]

IV. Kont

<input type="checkbox"/> kein Verstoß	<input type="checkbox"/> Verstoß //	<input type="checkbox"/> Bericht folgt
<input type="checkbox"/> Die festgestellten Mängel	[Redacted]	
<input type="checkbox"/> Aufgrund der o.g. Festst	[Redacted]	
Unterschrift Anwesende/r:	[Redacted]	

Das Original wurde dem A

lebensmittelueberwa
@ bonn.de