

KAPITEL IX: Vorschriften für Lebensmittel

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n). Kontrolle 2 Nr(n).

KAPITEL X: Vorschriften für das Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n). Kontrolle 2 Nr(n).

KAPITEL XI: Wärmebehandlung

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n). Kontrolle 2 Nr(n).

KAPITEL XII: Schulung

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n). Kontrolle 2 Nr(n).

Verordnung (EG) 852/2004, Kap. II, Artikel 5:

Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte: Dokumentation

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n). Kontrolle 2 Nr(n).

Kontrolldatum 2: 06.02.2020

Festgestellte Mängel:

keine

Auflistung (ggf. auf separatem Blatt):

Handwaschbecken im Bereich Verkauf / Kasse: Die Gummidichtung an der Waschtischarmatur war defekt.

Maßnahmen:

keine

Mündliche Belehrung

Ankündigung Nachkontrolle

Ankündigung ausführlicher schriftlicher Mängelbericht

Verwarnungsgeld

Ankündigung Bußgeldverfahren

Ankündigung schriftliche Gefahrenabwehrverfügung

Verordnung (EG) 852/2004, Anhang II zu Kap. II, Artikel 4:

KAPITEL I: Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n). Kontrolle 2 Nr(n). 1

KAPITEL II: Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n). Kontrolle 2 Nr(n).

KAPITEL III: Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge), vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten, in denen jedoch Lebensmittel regelmäßig für das Inverkehrbringen zubereitet werden, sowie Verkaufsautomaten

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n). Kontrolle 2 Nr(n).

KAPITEL IV: Beförderung

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n). Kontrolle 2 Nr(n).

KAPITEL V: Vorschriften für Ausrüstungen

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n). Kontrolle 2 Nr(n).

KAPITEL VI: Lebensmittelabfälle

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n). Kontrolle 2 Nr(n).

KAPITEL VII: Wasserversorgung

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n). Kontrolle 2 Nr(n).

KAPITEL VIII: Persönliche Hygiene

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n). Kontrolle 2 Nr(n).

KAPITEL IX: Vorschriften für Lebensmittel

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n).

Kontrolle 2 Nr(n).

KAPITEL X: Vorschriften für das Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n).

Kontrolle 2 Nr(n).

KAPITEL XI: Wärmebehandlung

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n).

Kontrolle 2 Nr(n).

KAPITEL XII: Schulung

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n).

Kontrolle 2 Nr(n).

Verordnung (EG) 852/2004, Kap. II, Artikel 5:

Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte: Dokumentation

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n).

Kontrolle 2 Nr(n).

Im Lebensmittelbetrieb Rest. Nordsee, Seltersweg 52, 35390 Gießen

wurden die beiden letzten Betriebsüberprüfungen mit folgendem Ergebnis durchgeführt:

Kontrolldatum 1: 05.02.2019

Festgestellte Mängel:

- keine
- Auflistung (ggf. auf separatem Blatt):

Maßnahmen:

- keine
- Mündliche Belehrung
- Ankündigung Nachkontrolle
- Ankündigung ausführlicher schriftlicher Mängelbericht
- Verwarnungsgeld
- Ankündigung Bußgeldverfahren
- Ankündigung schriftliche Gefahrenabwehrverfügung