STADT. CITY. VILLE. BONN.
Bundesstadt Bonn
Der Oberbürgermeister
Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und
Lokale Agenda – Lebensmittelüberwachung
Tel.: 0228/77-2738 o. -3363
E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de
E-mail: [redacted]

Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

Betrieb: Metzgerei Schmitz Endenicher Str. 327 53121 Bonn	Datum:	19.07.2018	Betriebsbesuch:	von 14:30	bis 15:50 Uhr
	Kontrolleur/-in	[redacted]	**Sachverst.**		
	Gebührenpflichtige Kontrollzeit	Min.	Gebührenpflichtige Kontrollzeit		Min.
Kontrollierte Betriebsart: Metzgerei	Betriebsart Risikopunkte:		Punkte Produktrisiko:		
Anwesende Person: [redacted]	**Kontrollart:**				
	Planmäßige Routinekontrolle	☐	außerplanmäßige Kontrolle	☒	
	Nachkontrolle	☐		☐	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar/Mobiliar)

Beispiele:					
1. Verkaufsraum	☒	7.	☐	13.	☐
2. Vorbereitungsraum	☒	8.	☐	14.	☐
3. Produktionsraum	☒	9.	☐	15.	☐
4. Kühl-/TK-Einrichtung	☒	10.	☐	16.	☐
5. Lagerraum	☒	11.	☐	17.	☐
6. Personaltoilette	☐	12.	☐	18.	☐

II. Kontrollierte Punkte

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

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

Nr.	Feststellung
(1)	Im Fleischlager wurden unreine Lebensmittelpackungen mit offen liegendem Fleisch gelagert, womit die Gefahr der Kreuzkontamination besteht. Es ist darauf zu achten, dass die unreinen Packungen außerhalb des reinen Lagers zu lagern sind.
(2)	Alle Arbeitsflächen sind zu desinfizieren und der Produktionsraum ist zu reinigen und zu desinfizieren
	Maßnahmen Metzgerei: Isobox von FSK für erneute Probe von: - Fertigen Produkt, - Rohmaterial Fleisch - Gewürz & Abklatschprobe vom Produktionsbereich
	[redacted]
	Punkt (2) -> sofort

IV. Kontrollbewertung

☐ kein Verstoß ☐ Verstoß ☐ Bericht folgt

☐ Die festgestellten Mängel wurden Ihnen als Betriebsinhaber/in bzw. als Verantwortlichem/r bekannt gegeben.

☐ Aufgrund der o.g. Feststellungen habe ich _____ ausgesprochen.

Unterschrift Anwesende/r: [redacted]	Unterschrift Behörde [redacted]

☒ Das Original wurde dem Anwesenden ausgehändigt und sollte [redacted]