

Betrieb: <i>Tibet - kuhbiß eleonorastr. auf/Bs. 53115 Bockum</i>	Datum: <i>20.8.2019</i>	Betriebsbesuch: von <i>16¹⁵</i> bis <i>17</i> Uhr
Kontrollleur/-in <i>Kreber</i>	Gebührenpflichtige Kontrollzeit <i>45</i> Min.	Sachverst. Gebührenpflichtige Kontrollzeit Min.
Kontrollierte Betriebsart:	Betriebsart Risikopunkte:	Punkte Produktrisiko:
Anwesende Person: <i>Herr Yintseung</i>	Kontrollart:	
	Planmäßige Routinekontrolle	<input checked="" type="checkbox"/>
	Nachkontrolle	<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 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
	<i>Vorkaufsstand</i>
1.)	<i>Unter den Geräten so wie auch den Regalböden sind Fettfleckstränge, die beide umgehend sofort und regelmäßig regelmäßig gereinigt werden.</i>
2.)	<i>Der Bodenbelag ist an einigen Stellen defekt und muss ersetzt ausgetauscht werden. <i>Lage im Hinterraum.</i></i>
3.)	<i>Die Spülmaschine ist an den Ecken altverschleckt und muss gereinigt werden.</i>
4.)	<i>Der Boden ist mit Papkarton besetzt, die Kartons müssen entfernt werden. <i>HACCP</i></i>
5.)	<i>Diesbezüglich muss nochmals ein Beratungsgespräch geführt werden.</i>

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: _____
 Unterschrift Behörde: _____

Das Original wurde dem Anwesenden ausgehändigt und