

Betrieb: <i>HAAU ASIA 197319 Eudendrostr. 51A 53115 Bonn</i>	Datum: <i>19.2.2019</i>	Betriebsbesuch: von <i>12:40</i> bis <i>13:40</i> Uhr
Kontrollleur/-in <i>Kurbel</i>	Sachverst.	
Gebührenpflichtige Kontrollzeit <i>40</i> Min.	Gebührenpflichtige Kontrollzeit	Min.
Kontrollierte Betriebsart:	Betriebsart Risikopunkte:	Punkte Produktrisiko:
Anwesende Person: <i>Hr. [redacted]</i>	Kontrollart:	
	Planmäßige Routinekontrolle	<input type="checkbox"/>
	Nachkontrolle	<input type="checkbox"/>

**I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar/Mobiliar)**

Beispiele:			
1. Verkaufsraum	<input type="checkbox"/>	7.	<input type="checkbox"/>
2. Vorbereitungsraum	<input type="checkbox"/>	8.	<input type="checkbox"/>
3. Produktionsraum	<input type="checkbox"/>	9.	<input type="checkbox"/>
4. Kühl-/TK-Einrichtung	<input checked="" type="checkbox"/>	10.	<input type="checkbox"/>
5. Lagerraum	<input type="checkbox"/>	11.	<input type="checkbox"/>
6. Personaltoilette	<input type="checkbox"/>	12.	<input type="checkbox"/>

**II. Kontrollierte Punkte**

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

**III. Kontrollerggebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen und Punkten)**

Nr.	Feststellung
1.)	<i>Die Luftausstriche vor Laden zur Küche ist aus rotem Holz und lackveredelt.</i>
⇒	<i>Die Türe muss gereinigt werden und mit einem abwaschbaren Lack versehen werden.</i>
2.)	<i>In der Küche sind die Bodenböden mit Fettresten verschmutzt, die Fäden müssen sorgfältig gereinigt werden.</i>
3.)	<i>Es könnte keine Eigenkontrolle vorgelegt werden.</i>
	<i>Punkt 1+3 müssen bis Ende März umgesetzt werden Punkt 2 so wie die allgemeine betriebliche Hygiene-Mängel müssen sofort umgesetzt 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 würde dem Anwesenden ausgehändigt und sollte an den Verantwortlichen weitergeleitet werden.