



Niederschrift über die Durchführung einer Kontrolle

Am: 19.07.2018 von: 13:00 bis: 13:45 Uhr

Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle

kontrollierte Betriebsarten:

Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung, Essenausgabestelle

Betrieb: Studierendenwerk Thüringen
Kantine im Röntgenbau
Weimarer Str. 27
98693 Ilmenau

IK-08281H

Verantwortlicher (Betrieb): [REDACTED]

Anwesende (Betrieb): [REDACTED]

Anwesende (Amt): [REDACTED]

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein)

Kontrollpunkte:

- | | | | |
|--|--|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Arbeitshygiene | <input checked="" type="checkbox"/> Bauhygiene | <input checked="" type="checkbox"/> Personalhygiene | <input checked="" type="checkbox"/> Eigenkontrollsystem |
| <input checked="" type="checkbox"/> Produktkontrolle | <input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit | <input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung | <input checked="" type="checkbox"/> HACCP |

Mängel/Feststellungen

Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:

- Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt Es wurden folgende Mängel festgestellt

V Vereinbarter Termin

1. Arbeitshygiene

Zur Zeit findet eine provisorische Ausgabe im Faraday-Bau 3.OG statt. Dies ist bereits seit 2017 aufgrund von Renovierungsarbeiten im Röntgenbau der Fall. Geplante Instandsetzung der Cafeteria Röntgenbau ist September 2018. Es wird rein die Mittagsverpflegung über diese Ausweichküche getätigt. Zur Zeit ca. 60 Personen in der Verpflegung. (Hauptzeit 150 Personen) Anlieferung der Speisen 11:15 Uhr Abholung der Speisen ca. 13:30 Uhr

Die Temperaturüberwachung der Speisenanlieferung wird getätigt und ein separates Protokoll eingeschrieben. Für die einzelnen Komponenten werden separate Protokolle ausgefüllt. Dies sollte auf sämtliche Speisenkomponenten ausgeweitet werden. (Reis, Gemüse etc.)

Jegliches zu benutzendes Geschirr wird aus der Mensa verwendet. Die vorhandene Küche wird durch die Studenten mit benutzt.

Der zur Verfügung stehende Kühlschrank ist in Betrieb (amtl. Messung 8°C) Die Temperatur entspricht den gesetzlichen Anforderungen. Hierbei ist für diesen auch eine Temperaturüberwachung umzusetzen. Dies ist täglich zu dokumentieren.

unverzüglich

2. Die Nachweise der Infektionsschutzbelehrung sowie die Nachweise der Folgebelehrung konnten für [REDACTED] und [REDACTED] nicht vorgelegt werden.



24.07.2018

Behebung: Der Nachweis der aktuellen Folgebelehrung ist dem Amt bis zum genannten Termin zu übermitteln. Die Daten sind nachweislich in den einzelnen Betriebsstätten zu hinterlegen.

Maßnahmen:

Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

Lichtbilder wurden angefertigt

Niederschrift erhalten

Probe wurde entnommen

Eine kostenpflichtige Nachkontrolle ist erforderlich

Ausgehändigte Merkblätter:

Ich bin mit der Beseitigung der o.g. Mängel bis zur vereinbarten Frist einverstanden.

Verantwortliche(r) / ggf. anwesende Person:

[REDACTED]

Kontrolleur

[REDACTED]

Unterschrift:

[REDACTED]

Unterschrift:

[REDACTED]