

1143 - 12/16

Betrieb: Flippi Grill Beigstr. 6a 53129 Bonn	Datum:	31.07.19	Betriebsbesuch:	von	bis	Uhr
	Kontrollleur/-in	[Redacted]	Sachverst.			
	Gebührenpflichtige Kontrollzeit	11-12 ¹⁰ Min.	Gebührenpflichtige Kontrollzeit			Min.
Kontrollierte Betriebsart:	Betriebsart Risikopunkte:		Punkte Produktrisiko:			
Anwesende Person:	Kontrollart:					
	Planmäßige Routinekontrolle <input checked="" type="checkbox"/>					
	Nachkontrolle <input type="checkbox"/>					

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar/Mobiliar)

Beispiele:

1. Verkaufsraum	<input checked="" type="checkbox"/>	7.	<input type="checkbox"/>	13.	<input type="checkbox"/>
2. Vorbereitungsraum	<input checked="" type="checkbox"/>	8.	<input type="checkbox"/>	14.	<input type="checkbox"/>
3. Produktionsraum	<input checked="" type="checkbox"/>	9.	<input type="checkbox"/>	15.	<input type="checkbox"/>
4. Kühl-/TK-Einrichtung	<input checked="" type="checkbox"/>	10.	<input type="checkbox"/>	16.	<input type="checkbox"/>
5. Lagerraum	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	Untersuchung von Produkten <input type="checkbox"/>
2. Rückverfolgbarkeit <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	4. Temperatureinhaltung <input type="checkbox"/>	05 Andere Kontrollpunkte
5. HACCP-Verfahren <input type="checkbox"/>		

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

Nr.	Feststellung
①	Stellensweise war der Fallschirm im Vorbereitungsbereich (Vorbereitung) schadhaft. Der Mischbehälter ist zu erneuern.
②	Schadhafte Fliesenarbeiten in der Küche und im Vorbereitungsbereich sind unzustand zu setzen.
③	Die schweren, auffälligen Gerüche unter der Doppelspüle sind zu reinigen.
	Die defekten Fliesen werden bis Ende September 2019 ausgetauscht.

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 an den Verantwortlichen weitergeleitet werden.