## KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 14.06.2021 um 09:35, Schwerpunktkontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle Stadt Hamm

Betriebsdaten Betrieb Kennzeichen Nachname Vorname Teilort Ort Straße Offnungszeit Nummern

HAM Hamm-Mitte D-59065 Hamm Richard-Matthaei-Platz 1 Registrierung / Zulassung Ruhetage

Kontrollbereich

Lebensmittelbetriebsarten Gattung

Dienstleistungsbetriebe

Betriebsart

Kontrolliert

Verstoß = X Gewichtung

Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

Kontrollpunkte und Verstöße Nr.

Hygiene allgemein (Betriebshygiene), 1. Fußboden Randbereiche verunreinigt

> Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen leicht verunreinigt.

Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Reinigungsmaßnahmen mangelhaft Raum

Die Reinigungsmaßnahmen im Raum, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde, waren mangelhaft. Es wurden nach erfolgter Reinigung noch Verunreinigungen festgestellt. Unter der Kasse, der Getränkeschankanlage und der Grillplatte.

- 3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Personalhygiene (Hygiene allgemein)
- Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), HACCP
- Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen
- Zusammensetzung nicht mikrob.
- 7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Bau

- 8. Kennzeichnung und Aufmachung
- 9. Andere Kontrollpunkte
- Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Behandlung Lebensmittel
- 11. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Ausbildung/Schulung Personal
- 12. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Reinigung-/Desinfektionsmaßnahmen
- Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Arbeitshygiene
- Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), System der Rückverfolgbarkeit nach VO (EG) 178/2002

Maßnahmen Datum	Maßnahme		Stand
		eredity of the second of the s	

ausgehändigte Merkblätter:

Bemerkung (Kontrolle):