

**Niederschrift
 der Betriebskontrolle**

- Lebensmittelhygiene Tiergesundheit
 Fleischhygiene Tierschutz

Zutreffendes ankreuzen!

Betrieb <p style="font-size: 1.2em; font-family: cursive;">Landhaus Kräger Am Markt 23769 Burg/Ferdinand</p>	<input checked="" type="checkbox"/> Plankontrolle <input type="checkbox"/> Verdachtskontrolle <input type="checkbox"/> Nachkontrolle <input type="checkbox"/> gebührenpflichtig <input type="checkbox"/> Beratung	Datum <p style="font-size: 1.2em; font-family: cursive;">18.12.19</p> Uhrzeit von: bis:
---	---	---

Name und Anschrift des/der Verantwortlichen

Bei der Überprüfung anwesend: [REDACTED]

Feststellungen/Mängel:	Frist
<p>I. Küche:</p> <p>1.) auf den selbst eingetragenen Lebensmittel ist das Einfrierdatum kenntlich zu machen. → sofort</p> <p>2.) Schutzfolien an den Kühlgeräten entfernen → sofort erledigt</p>	<p>18.12.19</p>
<p>II. Keller - / Bräterkeller:</p> <p>3.) Fußbodenschutt im Bräterkeller Eingangsbereich entfernen / beseitigen</p> <p style="font-size: 1.2em; font-family: cursive;">Sauberkeit u. Hygiene => Sehr gut</p>	<p>18.12.19</p>

Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!

Jüngling 1843 Bestell-Nr. 200 560 7401 002 Tel. 089/37436-0 Fax 089/37436-344 service@juengling.net.de

- Sofern keine andere Frist genannt ist, sind die Mängel innerhalb von _____ Wochen abzustellen.
- Die Beseitigung vorgenannter Mängel ist der Überwachungsbehörde mitzuteilen.
- Eine gebührenpflichtige **Nachkontrolle** wird nach Fristablauf erfolgen.
- Ein Verwarngeld in Höhe von _____ € wurde erhoben.

Im Auftrag [REDACTED] Die Durchschrift der Niederschrift wurde mir ausgehändigt.

Unterschrift Lebensmittelkontrollleur / Amtstierarzt [REDACTED] Unterschrift Betriebsinhaber / Beauftragte

Dokumentation des Kontrollumfangs

Beanstandungen der auf Plausibilität überprüften Bereiche: → siehe Vorderseite

I. Betriebsräume (Basishygiene)

gesamter Betrieb

Teilbetrieb

Herstellungsraum

Vorbereitungsraum

Küche

Verkaufsraum

Kühlraum

Lager

Nebenraum

Personalraum

Personal-WC

Verkaufswagen

Transportmittel

Gastraum

II. Betriebliche Eigenkontrollen (Produktthygiene)

Gesamtkonzept

Teilaspekte

Stammdaten

Betriebsablauf

betriebsint. Zuständigkeiten

Temperaturkontrolle

Reinigungsplan

Personalhygiene

Schädlingsbekämpfung

Entsorgung

Wareneingang

Warenpflege

Gefährdungsanalyse

Gefahrenbeherrschung

III. Weitere Aspekte

Zusammensetzung

Kennzeichnung

Probenahme

Nebenrecht

Preisauszeichnung

Schankanlage

Belehrung gem. IfSG

Fotodokumentation:

Speiseabfallentsorgung:

Merkblatt ausgehändigt:

Anmerkungen:

Gebührenbescheid:

Betrag:

Journal-Nr.:

Abgerechnet: