

Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Betreiber/Betrieb/Standort: PM-53747 DENSG MC Michendorf GmbH MC Donalds- Raststätte Süd BAB A 10 Süd 14552 Michendorf Tel: [REDACTED] Fax: [REDACTED] E-Mail: [REDACTED]	Kontrollierende Behörde: Landkreis Potsdam-Mittelmark Fachbereich 3 Landwirtschaft, Veterinärwesen, Gesundheit und Schülerbeförderung Niemöllerstr. 1 14806 Bad Belzig Tel: 03381 - 533 271 Fax: 03381 - 533 269 E-Mail: FB3@potsdam-mittelmark.de
--	---

Betriebsarten: (Risikokategorie 4) Speisegaststätte	Datum: 21.04.2022 Uhrzeit: 12:41
--	---------------------------------------

Anwesende Personen: [REDACTED]	Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle Schwerpunkte:
-----------------------------------	--

Kontrollpunkte: Hygienemanagement, Hygiene, Zusammensetzung, Kennzeichnung und Aufmachung, Andere

Feststellungen/Mängel:
 Bei der Kontrolle wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:

Betriebsstätte (allgemein)	V Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
1. Arbeitshygiene	<input checked="" type="checkbox"/> Die Tür zum Außenbereich ist stets verschlossen zu halten. Diese war zum Zeitpunkt der Kontrolle offen.	unverzüglich
2. Andere Kontrollpunkte	<input type="checkbox"/> Acrylamid-VO ist bekannt, Pommes werden bei 168°C und Fleisch bei 182°C frittiert.	
Lager (Depot) Außenlager / Garage	V Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
3. Bau	<input checked="" type="checkbox"/> An der Decke wurde abblätternde Farbe festgestellt. Behebung: Diese ist zu entfernen und der Fußboden zu reinigen.	unverzüglich
Müllplatz	V Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	<input checked="" type="checkbox"/> Der Müllplatz ist verschmutzt. Behebung: Dieser ist zu reinigen.	unverzüglich
Kleines Lager / elektrischer Betriebsraum	V Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
5. Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/> Gespinnste sind regelmäßig zu entfernen.	unverzüglich
Tiefkühlraum	V Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
6. Bau	<input checked="" type="checkbox"/> Die Fußbodenplatten sind lose und stehen teilweise hoch. Behebung: Diese sind instand zu setzen. Laut Auskunft von Frau Paul besteht ein Auftrag zur Reparatur.	01.06.2022
Mc Café	V Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
7. Arbeitshygiene	<input checked="" type="checkbox"/> Der Sprühkopf der Sahne ist verschmutzt. Behebung: Dieser ist ständig zu reinigen.	unverzüglich
8. Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/> Der Kaffeetassenwärmer ist unter dem Abstellgitter verschmutzt. Behebung: Eine Reinigung ist erforderlich.	unverzüglich
Küche	V Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis

Kontrollbericht






der aml. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

9. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	<input checked="" type="checkbox"/>	Die Wand am Handwaschbecken zum Lager ist verschmutzt. Behebung: Eine Reinigung ist zu veranlassen,	unverzüglich
10. Bau	<input checked="" type="checkbox"/>	Die Tür zum Büro ist beschädigt. Behebung: Diese ist instand zu setzen.	01.06.2022
11. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	<input checked="" type="checkbox"/>	Die Lüftungsgitter an der Decke sind verunreinigt. Behebung: Diese sind zu reinigen.	unverzüglich
12. Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	Schwer zugängliche Stellen am Fußboden sind verschmutzt und sind zu reinigen.	unverzüglich
Abgesehen von den vorgenannten Mängeln wurden in folgenden Betriebsräumen/Kontrollbereichen keine weiteren Mängel festgestellt: Trockenlager, Personaltoilette- Herren, Personaltoilette- Damen, Umkleideraum- Herren, Umkleideraum- Damen, Kühlraum, Verkauf			

Maßnahmen (zur lfd. Nr. in Feststellungen/Mängel):
Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)

Rechtsbehelfsbelehrung
Der Widerspruch gegen die erteilten Auflagen ist innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe bei der o. g. Behörde einzulegen.

Es wurden schwerwiegende Mängel festgestellt, eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt
 Lichtbilder wurden angefertigt
 Proben wurden entnommen
 Merkblätter ausgehändigt:
 Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt

<p>Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person): Eine Ausfertigung dieses Kontrollberichtes wird per Email an die o.g. Kontaktdaten des Betriebes versandt.</p> <p>Der Verantwortliche wird von mir über das Ergebnis dieser Kontrolle informiert.</p> <p>Name: </p> <p>Unterschrift: </p>	<p>Begleitpersonal: </p> <p>Name:  LM-Kontrolleur</p> <p>Unterschrift: </p>
--	--

LM-05-FOB-003

Kontrollbericht

der aml. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Betreiber/Betrieb/Standort: PM-53747 DENSG MC Michendorf GmbH MC Donalds- Raststätte Süd BAB A 10 Süd 14552 Michendorf Tel: [REDACTED] Fax: [REDACTED] E-Mail: [REDACTED]	Kontrollierende Behörde: Landkreis Potsdam-Mittelmark Fachbereich 3 Landwirtschaft, Veterinärwesen, Gesundheit und Schülerbeförderung Niemöllerstr. 1 14806 Bad Belzig Tel: 03381 - 533 271 Fax: 03381 - 533 269 E-Mail: FB3@potsdam-mittelmark.de
--	--

Betriebsarten: (Risikokategorie 4) Speisegaststätte	Datum: 11.07.2022 Uhrzeit: 11:00
---	----------------------------------

Anwesende Personen: [REDACTED]	Kontrollart: Nachkontrolle (gebührenpflichtig) Schwerpunkte: Risikobeurteilung
--	--

Kontrollpunkte: Andere, Hygiene

Feststellungen/Mängel:
 Bei der Kontrolle wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:

Betriebsstätte (allgemein)	V Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
1. Andere Kontrollpunkte	<input type="checkbox"/> Alle bei der Kontrolle am 21.04.2022 festgestellten Mängel wurden abgestellt.	
2. Andere Kontrollpunkte	<input type="checkbox"/> Dauer der gebührenpflichtigen Kontrolle: 11.00 - 11.20 Uhr	
Tiefkühlraum	V Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
3. Bau	<input checked="" type="checkbox"/> Die Ausbesserung der Bodenplatten wurde in Auftrag gegeben.	01.10.2022

Abgesehen von den vorgenannten Mängeln wurden in folgenden Betriebsräumen/Kontrollbereichen keine weiteren Mängel festgestellt:
 Lager (Depot) Außenlager / Garage, Müllplatz, Kleines Lager / elektrischer Betriebsraum, Trockenlager, Personaltoilette- Herren, Personaltoilette - Damen, Umkleideraum- Herren, Umkleideraum- Damen, Kühlraum, Mc Café, Verkauf, Küche

Maßnahmen (zur lfd. Nr. in Feststellungen/Mängel):
 Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

Rechtsbehelfsbelehrung
 Der Widerspruch gegen die erteilten Auflagen ist innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe bei der o. g. Behörde einzulegen.

Es wurden schwerwiegende Mängel festgestellt, eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt
 Lichtbilder wurden angefertigt
 Proben wurden entnommen
 Merkblätter ausgehändigt:
 Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt ...

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person): Eine Ausfertigung dieses Kontrollberichtes wird per Email an die o.g. Kontaktdaten des Betriebes versandt. Der Verantwortliche wird von mir über das Ergebnis dieser Kontrolle informiert. Name: [REDACTED] Unterschrift: [REDACTED]	Begleitpersonal: Name: [REDACTED] LM-Kontrolleur Unterschrift: [REDACTED]
--	---

LM-05-FOB-003

Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB