

Kontrollbericht

Kontrolldatum: 28.05.2021

Seite 1 von 2

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) 2017/625

kontrollierter Betrieb: Bistro Shahia Karl-Liebknecht-Str. 98 04275 Leipzig		kontrollierende Behörde: Stadt Leipzig Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt 04092 Leipzig Tel.: 0341 / 123-3761 Fax: 0341 / 123-3765 E-Mail: veterinaeramt@leipzig.de	
Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle		am: 28.05.2021 von: 10:30 Uhr bis: 11:00 Uhr	
Betriebsräume/-bereiche: Kontrolliert: gesamte Betriebsstätte, Küche, Personal-WC, Lagerraum vor Küche, Lagerraum hinter Küche, Verkaufsraum			
Kontrollpunkte:			
<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle		<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein	
<input checked="" type="checkbox"/> HACCP	<input checked="" type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal	<input type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob.	
<input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit	<input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung	<input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung	
<input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion	<input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation	<input type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte	
Feststellungen/Mängel/Anordnungen:			
Küche		V	zu beheben bis
<i>Hygiene allgemein</i> - Silikonfuge am Arbeitstisch sowie an der Spüle verschlissen - Fliesenschäden an der Wand über dem Arbeitstisch und im Fußbodenbereich - Löcher und Dellen in der Oberfläche des Arbeitstisches		<input type="checkbox"/>	
<i>Reinigung/Desinfektion</i> - Abtropfkorb für Geschirr und für Besteck mit dunkeln Belägen - Mülleimer außen unsauber - Ansammlung von Krümeln in den Löchern und Dellen des Arbeitstisches		<input checked="" type="checkbox"/>	
Lagerraum hinter Küche		V	zu beheben bis
<i>Hygiene allgemein</i> - Es bestehen Fliesenschäden im Fußbodenbereich - Die Beschichtung der Regale vor allem an Ecken und Kanten verschlissen, defekt - Herabhängende Fababblätternungen im Deckenbereich		<input type="checkbox"/>	
<i>Reinigung/Desinfektion</i> - Tiefkühltruhe im Randbereich und aussen unsauber - Gewürzdosen fettig und verschmutzt		<input type="checkbox"/>	
Maßnahmen: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel, mündliche Belehrung			
<input type="checkbox"/> Lichtbilder angefertigt		<input type="checkbox"/> Proben entnommen	
<input type="checkbox"/> Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt			
<input type="checkbox"/> Merkblätter ausgehändigt:			
Anmerkungen: Wir geben Ihnen Gelegenheit, im Rahmen Ihrer Sorgfaltspflicht die o. g. Mängel zu beheben. <input type="checkbox"/> versichert die aufgeführten Mängel der Rubrik Hygiene allgemein bis Ende August zu beheben.			

Kontrollbericht

Kontrolldatum: 28.05.2021

Seite 2 von 2

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) 2017/625

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Eine Ausfertigung des Kontrollberichts habe ich erhalten.

Verantwortliche(r)/
Beauftragte(r):

U

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

Kontrollleurin/Kontrollleur:

Lebensmittelkontrolleurin

Unterschrift: _____