

**KONTROLLBERICHT**

- Lebensmittelhygiene     Tiergesundheit  
 Fleischhygiene         Tierschutz

Betrieb Campus Suite Am Campus 1 24937 FL		<input type="checkbox"/> Plankontrolle	Datum: 13.04.2023	
		<input type="checkbox"/> Verdachtskontrolle	Uhrzeit von:	bis:
		<input type="checkbox"/> Nachkontrolle (gebührenpflichtig)	9:15	9:45
		<input type="checkbox"/> weitere Tätigkeit		
Bei der Kontrolle anwesend:		Kontrolle durch:		

Nr.	Feststellungen/Mängel	Frist*)
	Türen	
	- Innenflächen des Türschlosses korrekt verunreinigt	sofort
	- <del>Temperatur</del> Thermometer über Kühlung zeigt 11°C an. Dies ist zu hoch und ggf. Maßnahmen zu treffen	
	- die Abflussleitungen der Kanalkamern sind verunreinigt	-/-
	- die Kisten, in denen die Reinigungsmittel stehen sind verunreinigt bzw. weisen eine Verbraucherschleife auf	-/-
	Kühlraum	
	- Die Fugaleinrichtungen weisen eine stark verbrauchte Schutzkappe auf	2 Wochen
	Kellertür: Übergang zum Fußboden von Tür ins Keller nicht verschlossen	4 Wochen
	- der Wandausstrich ist verdreht	4 Wochen
	- Konturunterleger des Fugaleiters fehlt	2 Wochen

\* Sofern keine Frist genannt ist, sind die Mängel innerhalb von 4 Wochen abzustellen.

Die Beseitigung vorgenannter Mängel ist der Überwachungsbehörde S oben  
bis zum 02.05.2023 schriftlich anzuzeigen. Anderenfalls erfolgt eine gebührenpflichtige Nachkontrolle.

Gebührenpflichtige Nachkontrolle nach Fristablauf wird erfolgen.

Im Auftrag:	Kontrollbericht wurde mir ausgehändigt:
Unterschrift Amtsleiter/Arzt/Lebensmittelkontrolleur	Unterschrift Betriebsinhaber/Beauftragter