

Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 9 der VO (EG) Nr. 882/2004

Kontrolldatum: 31.01.2019

Seite 1 von 2

Kontrollobjekt:

Betrieb:

Biomare Plagwitz
Karl-Heine-Str. 43
04229 Leipzig

Kontrollierende Behörde:

Stadt Leipzig
Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt

04092 Leipzig

Tel.: [REDACTED]
Fax: [REDACTED]
Email: veterinaeramt@leipzig.de

Kontrollart:

planmäßige Routinekontrolle am: 31.01.2019 von: 13:29 Uhr bis:

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Umkleideraum, Lagerraum, Vorbereitung Gemüse, Verkaufsraum, Kühlraum/ Kühl- und Gefriereinrichtungen, Backwarenstand, Gasträum

Kontrollpunkte:

<input type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein (Räume, Geräte, Personal)
<input checked="" type="checkbox"/> HACCP (einschließlich Dokumentation)	<input type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob.
<input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit (einschließlich Dokumentation)	<input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung
<input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion (einschließlich Dokumentation)	<input type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte (z.B. Verweigerung der Duldungs- und Mitwirkungspflicht und sonstige nicht bereits definierte Punkte)
<input checked="" type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal (einschließlich Dokumentation)	
<input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung (einschließlich Dokumentation)	
<input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation	

Feststellungen/Mängel/Anordnungen:			
Betriebsstätte (allgemein)	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Rückverfolgbarkeit	<input type="checkbox"/>	Produktmappen zu loser Ware vorhanden	
Reinigung/Desinfektion	<input type="checkbox"/>	Reinigungspläne vorhanden	
Schädlingsbekämpfung	<input type="checkbox"/>	Schädlings Monitoring durch eine Fachfirma wird zum Zeitpunkt nicht durchgeführt.	
Dokumentation	<input type="checkbox"/>	Temp. Dokumentation erfolgt	
Kennzeichnung/Aufmachung	<input type="checkbox"/>		
Gasträum	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Hygiene allgemein	<input type="checkbox"/>		

Maßnahmen:

Lichtbilder angefertigt Proben entnommen Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt

Merkblätter ausgehändigt:

Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 9 der VO (EG) Nr. 882/2004

Kontrolldatum: 31.01.2019

Seite 2 von 2

Kontrollobjekt:

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

Eine Ausfertigung des Kontrollberichts habe ich erhalten.

Verantwortliche(r)/
Beauftragte(r):

Unterschrift: _____

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

Kontrollleurin/Kontrollleur:

Lebensmittelkontrollleur

Unterschrift: _____