

# Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 19.02.2020

Seite 1 von 2

Kontrollobjekt: Biomare GmbH

<b>Betrieb:</b> Biomare GmbH Biomare Südvorstadt Karl-Liebknecht-Str. 27 04107 Leipzig	<b>kontrollierende Behörde:</b> Stadt Leipzig Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt  04092 Leipzig Tel.: [REDACTED] Fax: [REDACTED] Email: veterinaeramt@leipzig.de
--	--

**Kontrollart:**  
**planmäßige Routinekontrolle** am: 19.02.2020 von: 12:00 Uhr bis: 13:15 Uhr

**Betriebsräume/-bereiche:**  
 Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Obst- und Gemüseabteilung, Fleischstand, Verkaufsraum, Imbißstand, Lagerraum  
 Nicht Kontrolliert: Backwarenstand, Umkleideraum

**Kontrollpunkte:**

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

Feststellungen/Mängel/Anordnungen:			
<b>Betriebsstätte (allgemein)</b>	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Hygiene allgemein	<input type="checkbox"/>	-Die Umbaumaßnahmen sind noch im Gange. -Ordnung und Sauberkeit war überwiegend gegeben.	
<b>Obst- und Gemüseabteilung</b>	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	- Am Arbeitsplatz vom Obst- und Gemüsebereich fehlt zum Zeitpunkt der Kontrolle eine Handwaschbecken	
<b>Fleischstand</b>	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Reinigung/Desinfektion	<input checked="" type="checkbox"/>	- Das Kühlareggat und der umliegende Deckenbereich der Fleichkühlhause sind dunkel verschmutz.	
Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	-Verkleidungen der Leitungen fehlt -Silikonfugen an der Käsetheke zum Teil verschlissen.	
<b>Imbißstand</b>	V	Feststellungen/Anordnungen	zu beheben bis
Hygiene allgemein	<input type="checkbox"/>	- Die installation eines Handwaschbecken im Zuge der Umbaumaßnahmen wurde empfohlen.	

**Maßnahmen:**  
 Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

# Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 19.02.2020

Seite 2 von 2

Kontrollobjekt: Biomare GmbH

<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.

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

Eine Ausfertigung des Kontrollberichts habe ich erhalten.

Verantwortliche(r)/ Herr [REDACTED]  
Beauftragte(r):

Unterschrift: \_\_\_\_\_

Anwesende(r): Frau [REDACTED]

Unterschrift: \_\_\_\_\_

## Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

[REDACTED]

Kontrollleurin/Kontrollleur:

[REDACTED]  
[REDACTED]

Unterschrift: \_\_\_\_\_