

POTKG



Schleswig-Holsteinischer Landtag
Umdruck 19/4566

POTKG

POTKG



Handschriftlicher Bericht mit Maßnahmen und personenbezogenen Daten (14 Mängel)

Kreis Ostholstein – Der Landrat –
 FD Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit
 Lübecker Straße 41 · 23701 Eutin
 Tel. 0 45 21/7 88-222
 Fax 0 45 21/7 88-651
 e-mail: veterinaer@kreis-oh.de · www.kreis-oh.de

Niederschrift der Betriebskontrolle

Beitrieb: *Dumay Eutin*

Lebensmittelhygiene Tiergesundheit
 Fleischhygiene Tierschutz

Plankontrolle Verdachtskontrolle Nachkontrolle gebührenpflichtig Beratung

Datum: *7.9.20*

Name und Anschrift des/der Verantwortlichen: _____

Bei der Überprüfung anwesend: *Frau Austermann*

Feststellungen/Mängel:

Feststellungen/Mängel	Frist
1. Schutzbekleidung im Sushi-Bereich → entfernen	Sofort
2. Süßigkeiten bei Dummies nicht gekennzeichnet	Sofort
3. fehlender Zusatz bei Surimi „ein aus Muskelweib gefolertes Tuntal“ → Kennzeichnung	Sofort
4. Schutzbekleidung an Ausrichtungspfeilständen → entfernen	Sofort
5. Schutzbekleidung wurde nicht getragen	Sofort
6. Mülldeckschüssel Salodette verunreinigt	Sofort
7. Türöffner der Kühlzylinder verunreinigt	Sofort
8. Innenraum Kühlschrank verunreinigt	Sofort
9. Wand- und Eckbereiche Fußboden un sauber	Sofort
10. Seifen- und Handtuchspender am Handwaschbecken fehlt (Küche + Personal-WC)	Sofort
11. Lebensmittel offen gelagert → verschließen	Sofort
12. Tiefkühler aus Umkleidekabine entfernen	Sofort
13. Tür Kühlraum verunreinigt	Sofort
14. Tür Kühlraum un sauber	Sofort

Sofern keine andere Frist genannt ist, sind die Mängel innerhalb von _____ Wochen abzustellen.
 Die Beseitigung vorgenannter Mängel ist der Überwachungsbehörde mitzuteilen.
 Eine gebührenpflichtige **Nachkontrolle** wird nach Fristablauf erfolgen.
 Ein Verwarngeld in Höhe von *55,-* € wurde erhoben.

Im Auftrag: *[Signature]* Unterschrift Lebensmittelkontrolleur/Arbeitsort

Die Niederschrift der Niederschrift wurde mir ausgehändigt. *[Signature]* Unterschrift Betriebsinhaber/Beauftragte

POTKG



Kopieren des Durchschlages/Originals und Schwärzen der personenbezogenen Daten und ordnungsbehördlichen Maßnahmen

Kreis Ostholstein – Der Landrat –
 FD Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit
 Lübecker Straße 41 · 23701 Eutin

Tel. 04521/788-222
 Fax 04521/788-651
 e-mail: veterinaer@kreis-oh.de · www.kreis-oh.de

Niederschrift der Betriebskontrolle

Lebensmittelhygiene Tiergesundheit
 Fleischhygiene Tierschutz

Rechts: *Dumy*
Eutin

Plankontrolle Datum: *7.9.20*
 Verdachtskontrolle
 Nachkontrolle
 gebührenpflichtig
 Beratung

Name und Anschrift des/der Verantwortlichen:
 Bei der Überprüfung:

Feststellungen/Mängel:	Frst
<i>1. Shop-Kühlung im Sudbereich → aufheben</i>	<i>Sofort</i>
<i>2. Süßholzwurde bei Pansen nicht gekennzeichnet</i>	<i>Sofort</i>
<i>3. fehlender Zusatz bei Sojaöl: ein aus Unsterilisiertes gekohltes Sojaöl → verwenden</i>	<i>Sofort</i>
<i>4. Schmutzplatte an Anrührungsapparat → aufheben</i>	<i>Sofort</i>
<i>4. Schmutzplatte wurde nicht abgewischt</i>	<i>Sofort</i>
<i>6. mind. 200g Salatölke versch. reinget</i>	<i>Sofort</i>
<i>7. Türöffn. der Kühlschranktüren vernünftig</i>	<i>Sofort</i>
<i>8. Innenraum Kühlraum vernünftig</i>	<i>Sofort</i>
<i>9. Rand- und Eckbereiche Fußboden versaubern</i>	<i>Sofort</i>
<i>10. Seiten- und Handtuchspender am Handwaschbecken fehlt (Küche + Personal WC)</i>	<i>Sofort</i>
<i>11. Lebensmittel offen gelagert → verschließen</i>	<i>Sofort</i>
<i>10. Tiefkühler aus Kühlraum entfernen</i>	<i>Sofort</i>
<i>13. im Kühlraum vernünftig</i>	<i>Sofort</i>
<i>14. im Lebensmittelraum versaubern</i>	<i>Sofort</i>

Im Auftrag:

Die Durchschrift der Niederschrift wurde mir ausgehändigt.

Unterschrift:

POTKG



Mitführen des Formblattes in Papierform und handschriftliches Ausfüllen des Formblattes (Betrieb und Datum der Kontrolle)



Die letzte lebensmittelrechtliche Kontrolle von

Kurt Meier, Lübecker Str. 41, 23701 Eutin

fand am **07.09.2020** statt.

Kontrollierende Behörde:

Kreis Ostholstein Fachdienst Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit, Lübecker Str. 41, 23701 Eutin; Tel.: 04521-788 222; Fax: 04521-788-651; E-Mail: veterinaer.lebensmittel@kreis-oh.de

In Schleswig-Holstein haben Verbraucherinnen und Verbraucher aufgrund des Pottkieker-Gesetzes (POTKG) die Möglichkeit, den letzten amtlichen Kontrollbericht von Unternehmen, die Lebensmittel unmittelbar an Verbraucherinnen und Verbraucher abgeben, vor Ort einzusehen.

Der Kontrollbericht wird entweder auf Nachfrage vorgelegt, deutlich sichtbar im Eingangsbereich der Betriebsstätte ausgehängt oder in sonstiger Weise deutlich wahrnehmbar innerhalb der Betriebsstätte offengelegt, etwa im Rahmen der Speisekarte. Erkundigen Sie sich einfach bei dem zuständigen Personal!

Sie haben Fragen zum Pottkieker-Gesetz oder möchten weitere Informationen? Dann besuchen Sie unseren Webauftritt unter: www.schleswig-holstein.de/pottkieker

Bitte beachten Sie folgende Hinweise:



Eine Vervielfältigung oder Veröffentlichung des hier offengelegten Kontrollberichts ist untersagt.

Bei Zuwiderhandlung wird ein Bußgeld von bis zu 1.000,- € fällig.

POTKG



EDV erzeugter Bericht (neue Form und neuer Aufbau und den dazugehörigen gesetzlichen Grundlagen) – jetzt 3 Seiten statt einer mit gleicher Mängelanzahl

Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 07.09.2020 Seite 1 von 3

Kontrollobjekt: Dummy (Betrieb für Testzwecke angelegt) xxx, OH-0001978H

Betrieb:

Kurt Meier
Dummy (Betrieb für Testzwecke angelegt) xxx
Lübecker Str. 41
23701 Eutin

Kontrollierende Behörde:

Kreis Ostholstein Fachdienst Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit
Lübecker Str. 41
23701 Eutin
Tel.: 04521-788 222
Fax: 04521-788-651
E-Mail: veterinaer.lebensmittel@kreis-oh.de

Kontrollzweck:

planmäßige Routinekontrolle

am: 07.09.2020

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Küche, Gefrierraum, Gastraum, Umkleideraum, Trockenlager, Gefrierraum, Personal-WC

Nicht kontrolliert: Anlieferungsbereich, Fischabteilung, Reiferaum Keller, Kühlraum OGS, Büro Chef, Kühlraum Verkauf, Verkauf, Gesamtbetrieb, Gesamtbetrieb, Verkauf, Spülküche, Kühlraum Molkereiprodukte, Sozialraum, Lagerraum Leergut, Bierkeller, Filiale, Käseabteilung, Küche, Kühlraum, Gastraum, Umkleideraum, Lagerraum

Kontrollpunkte:

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle | <input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein (Räume, Geräte, Personal) |
| <input type="checkbox"/> HACCP (Konzept zur Herstellung sicherer Lebensmittel, einschließlich Dokumentation) | <input type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob. |
| <input 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 type="checkbox"/> Dokumentation | |

Folgende Bereiche waren in Ordnung:

Betriebsstätte (allgemein)

- Feststellung:** Es wurde Personal beschäftigt, das beim Behandeln von Lebensmitteln keine Schutzkleidung trug.
Anordnung: Das Personal muss beim Behandeln von Lebensmitteln geeignete und saubere Schutzkleidung tragen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 853/2004 i.V.m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1
- Feststellung:** Die Angabe von "Sulfiten" bei Weinen auf der Getränkekarte fehlte.
Anordnung: Für Lebensmittel, die zum Verkauf angeboten werden, sind die Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, anzugeben.
Frist: unverzüglich
Norm: § 4 Abs. 2 Nr. 1 LMIDV i.V.m. Abs. 3
- Feststellung:** Es wurden Speisen mit der Zutat Gamelen in Verkehr gebracht, obwohl ein aus Fischmuskelleiweiß geformtes Imitat (Surimi) verwendet wurde.
Anordnung: Die Bezeichnung des Lebensmittels muss dem verwendeten Lebensmittel oder der verwendeten Zutat entsprechen.
Frist: unverzüglich
Norm: § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB i.V.m. Art. 7 Abs. 1 a VO (EU) Nr. 1169/2011

POTKG



Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 07.09.2020 Seite 2 von 3
Kontrollobjekt: Dummy (Betrieb für Testzwecke
angelegt) xxx,
OH-0001978H

Küche

4. **Feststellung:** An der Einrichtung im Raum, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde, war die Transportschutzfolie teilweise nicht bestimmungsgemäß entfernt worden.
Anordnung: Die Transportschutzfolie ist zu entfernen, die Einrichtungsgegenstände sind zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1f
5. **Feststellung:** Die Türdichtung der Saladette war verunreinigt.
Anordnung: Die Türdichtung der Saladette ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
6. **Feststellung:** Der Türgriff des Kühlschranks war verunreinigt.
Anordnung: Der Türgriff ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
7. **Feststellung:** Der Innenraum des Kühlschranks war verunreinigt.
Anordnung: Der Innenraum des Kühlschranks ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
8. **Feststellung:** Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
Anordnung: Der Fußboden ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
9. **Feststellung:** Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spender).
Anordnung: Am Handwaschbecken sind Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender) und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzuhalten.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4

Gefrierraum

10. **Feststellung:** Der Türgriff war verunreinigt.
Anordnung: Der Türgriff ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
11. **Feststellung:** Das Türblatt war verunreinigt.
Anordnung: Das Türblatt ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Gastraum

12. **Feststellung:** Es wurde Straßenkleidung im Sushi-Bereich vorgefunden.
Anordnung: Die Straßenkleidung ist zu entfernen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3

Umkleideraum

13. **Feststellung:** Im Raum wurden in einem Tiefkühler Lebensmittel gelagert.
Anordnung: Der Tiefkühler ist aus dem Raum zu entfernen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3

POTKG



mit behördlichen Maßnahmen und personenbezogenen Daten

Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 07.09.2020

Seite 3 von 3

Kontrollobjekt: Dummy (Betrieb für Testzwecke angelegt) xxx
OH-0001978H

Trockenlager

14. **Feststellung:** Es wurden Lebensmittel in Beuteln aufbewahrt, die nicht verschlossen waren.
Anordnung: Die Beutel in denen Lebensmittel aufbewahrt werden sind zu verschließen.
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3

Gefrierraum

15. **Feststellung:** Das Türblatt war verunreinigt.
Anordnung: Das Türblatt ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
16. **Feststellung:** Der Türgriff war verunreinigt.
Anordnung: Der Türgriff ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Personal-WC

17. **Feststellung:** Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spendern).
Anordnung: Am Handwaschbecken sind Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender) und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzuhalten.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4

- Lichtbilder angefertigt Proben entnommen
 Merkblätter ausgehändigt

- Die Besichtigung vorgenannter Mängel ist der Überwachungsbehörde Kreis Ostholstein Fachdienst Lebensmittelsicherheit bis zum 18.09.2020 **schriftlich** anzuzeigen. Andernfalls erfolgt eine kostenpflichtige Nachkontrolle.
 Kostenpflichtige **Nachkontrolle** nach Fristablauf wird erfolgen.
 Kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt ab / am _____

Rechtsbehelfsbelehrung:

Soweit in diesem Kontrollbericht etwaige Anordnungen getroffen worden sind, haben Sie das Recht, innerhalb eines Monats nach Erhalt des Kontrollberichtes bei Kreis Ostholstein Fachdienst Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Widerspruch zu erheben.

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

Mit der Übermittlung des Kontrollberichtes per E-Mail an den o.g. Betrieb bin ich einverstanden.

Verantwortliche(r)/
Beauftragte(r): Firma Detlev Dummy

Unterschrift: _____

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

Kontrolleurin/Kontrolleur:

Angela Sus
Lebensmittelkontrolleurin
Unterschrift: _____

POTKG



EDV generierter Bericht aus dem Original zur Bereitstellung für den Verbraucher (kein handschriftliches Ausfüllen mehr)



Die letzte lebensmittelrechtliche Kontrolle von

Kurt Meier, Lübecker Str. 41, 23701 Eutin

fand am **07.09.2020** statt.

Kontrollierende Behörde:

Kreis Ostholstein Fachdienst Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit, Lübecker Str. 41, 23701 Eutin; Tel.: 04521-788 222; Fax: 04521-788-651; E-Mail: veterinaer.lebensmittel@kreis-oh.de

In Schleswig-Holstein haben Verbraucherinnen und Verbraucher aufgrund des Pottkieker-Gesetzes (POTKG) die Möglichkeit, den letzten amtlichen Kontrollbericht von Unternehmen, die Lebensmittel unmittelbar an Verbraucherinnen und Verbraucher abgeben, vor Ort einzusehen.

Der Kontrollbericht wird entweder auf Nachfrage vorgelegt, deutlich sichtbar im Eingangsbereich der Betriebsstätte ausgehängt oder in sonstiger Weise deutlich wahrnehmbar innerhalb der Betriebsstätte offengelegt, etwa im Rahmen der Speisekarte. Erkundigen Sie sich einfach bei dem zuständigen Personal!

Sie haben Fragen zum Pottkieker-Gesetz oder möchten weitere Informationen? Dann besuchen Sie unseren Webauftritt unter: www.schleswig-holstein.de/pottkieker

Bitte beachten Sie folgende Hinweise:



Eine Vervielfältigung oder Veröffentlichung des hier offengelegten Kontrollberichts ist untersagt.

Bei Zuwiderhandlung wird ein Bußgeld von bis zu 1.000,- € fällig.

POTKG



Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 07.09.2020

Seite 2 von 4

Kontrollobjekt: Dummy (Betrieb für Testzwecke angelegt) xxx, OH-0001978H

Betrieb:

Kurt Meier
Dummy (Betrieb für Testzwecke angelegt) xxx
Lübecker Str. 41
23701 Eutin

Kontrollierende Behörde:

Kreis Ostholstein Fachdienst Lebensmittelsicherheit
und Tiergesundheit
Lübecker Str. 41
23701 Eutin
Tel.: 04521-788 222
Fax: 04521-788-651
E-Mail: veterinaer.lebensmittel@kreis-oh.de

Kontrollzweck:

planmäßige Routinekontrolle

am: 07.09.2020

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Küche, Gefrierraum, Gastraum, Umkleieraum, Trockenlager, Gefrierraum, Personal-WC

Nicht Kontrolliert: Anlieferungsbereich, Fischabteilung, Reiferaum Keller, Kühlraum OGS, Büro Chef, Kühlraum Verkauf, Verkauf, Gesamtbetrieb, Gesamtbetrieb, Verkauf, Spülküche, Kühlraum Molkereiprodukte, Sozialraum, Lagerraum Leergut, Bierkeller, Filiale, Käseabteilung, Küche, Kühlraum, Gastraum, Umkleieraum, Lagerraum

Kontrollpunkte:

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle | <input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein (Räume, Geräte, Personal) |
| <input type="checkbox"/> HACCP (Konzept zur Herstellung sicherer Lebensmittel, einschließlich Dokumentation) | <input type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob. |
| <input 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 type="checkbox"/> Dokumentation | |

Folgende Bereiche waren in Ordnung:

Betriebsstätte (allgemein)

- Feststellung:** Es wurde Personal beschäftigt, das beim Behandeln von Lebensmitteln keine Schutzkleidung trug.
Anordnung: Das Personal muss beim Behandeln von Lebensmitteln geeignete und saubere Schutzkleidung tragen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1
- Feststellung:** Die Angabe von "Sulfiten" bei Weinen auf der Getränkekarte fehlte.
Anordnung: Für Lebensmittel, die zum Verkauf angeboten werden, sind die Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, anzugeben.
Frist: unverzüglich
Norm: § 4 Abs. 2 Nr. 1 LMIDV i.V.m. Abs. 3
- Feststellung:** Es wurden Speisen mit der Zutat Garnelen in Verkehr gebracht, obwohl ein aus Fischmuskeleiweiß geformtes Imitat (Surimi) verwendet wurde.
Anordnung: Die Bezeichnung des Lebensmittels muss dem verwendeten Lebensmittel oder der verwendeten Zutat entsprechen.
Frist: unverzüglich
Norm: § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB i.V.m. Art. 7 Abs. 1 a VO (EU) Nr. 1169/2011

POTKG



Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 07.09.2020

Seite 3 von 4

Kontrollobjekt: Dummy (Betrieb für Testzwecke , angelegt) xxx, OH-0001978H

Küche

4. **Feststellung:** An der Einrichtung im Raum, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde, war die Transportschutzfolie teilweise nicht bestimmungsgemäß entfernt worden.
Anordnung: Die Transportschutzfolie ist zu entfernen, die Einrichtungsgegenstände sind zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1f
5. **Feststellung:** Die Türdichtung der Saladette war verunreinigt.
Anordnung: Die Türdichtung der Saladette ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
6. **Feststellung:** Der Türgriff des Kühlschranks war verunreinigt.
Anordnung: Der Türgriff ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
7. **Feststellung:** Der Innenraum des Kühlschranks war verunreinigt.
Anordnung: Der Innenraum des Kühlschranks ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
8. **Feststellung:** Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
Anordnung: Der Fußboden ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
9. **Feststellung:** Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher im Spender).
Anordnung: Am Handwaschbecken sind Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender) und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzustellen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4

Gefrierraum

10. **Feststellung:** Der Türgriff war verunreinigt.
Anordnung: Der Türgriff ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
11. **Feststellung:** Das Türblatt war verunreinigt.
Anordnung: Das Türblatt ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Gastraum

12. **Feststellung:** Es wurde Straßenkleidung im Sushi-Bereich vorgefunden.
Anordnung: Die Straßenkleidung ist zu entfernen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3

Umkleideraum

13. **Feststellung:** Im Raum wurden in einem Tiefkühler Lebensmittel gelagert.
Anordnung: Der Tiefkühler ist aus dem Raum zu entfernen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3

POTKG



ohne behördliche Maßnahmen und
personenbezogenen Daten

Egal, ob der Bericht handschriftlich
geschrieben oder elektronisch
erzeugt wird – es besteht immer ein
hoher Beratungsbedarf der
Gewerbetreibenden und damit ein
zeitlich hoher Aufwand des
Kontrolleurs

Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 07.09.2020

Seite 4 von 4

Kontrollobjekt: Dummy (Betrieb für Testzwecke
angelegt) xxx,
OH-0001978H

Trockentager

14. **Feststellung:** Es wurden Lebensmittel in Beuteln aufbewahrt, die nicht verschlossen waren.
Anordnung: Die Beutel in denen Lebensmittel aufbewahrt werden sind zu verschließen.
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3

Gefrierraum

15. **Feststellung:** Das Türblatt war verunreinigt.
Anordnung: Das Türblatt ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
16. **Feststellung:** Der Türgriff war verunreinigt.
Anordnung: Der Türgriff ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Personal-WC

17. **Feststellung:** Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spender).
Anordnung: Am Handwaschbecken sind Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender) und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzuhalten.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4

POTKG



Vielen Dank!