

Behörde: Stadt Halle (Saale)  
Fachbereich Gesundheit, Abt. Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung  
Kreuzerstraße 12, 06132 Halle (Saale)  
Tel.: 0345 221-3610, Fax: 0345 221-3612  
E-Mail: veterinaeramt@halle.de

Aktenzeichen:

### Kontrollbericht der Amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung gem. § 39 LFGB und Artikel 9 VO (EG) Nr. 882/2004

Betrieb: *Cafe Noo* Seite 1 von 2 Datum: *06.08.18* Uhrzeit von - bis: *13<sup>55</sup> - 14<sup>45</sup>*

*Gr. Klansstr. 11*  
*06108 Halle (S.)*

Planmäßige Kontrolle  
 Außerplanmäßige Kontrolle  
 Nachkontrolle  
 Zulassung/Abnahme  
 *Kontrollprotokoll*

Öffnungszeiten/Ruhetag  unverändert

Kontrollierte Betriebsabteilungen:  
 Gesamtbetrieb  
 Abteilung/-en

Zum Zeitpunkt der Überprüfung Anwesende/r: *1*

Kontrollpunkte: v = kontrolliert ohne Beanstandung; X = kontrolliert mit Mangel oder Beanstandung;  
 - = nicht kontrolliert; O = nicht vorhanden.

1. Hygienemanagement/Eigenkontrolle	1.7 Rückverfolgbarkeit	-	2.4 Personahygiene	-
1.1 Wareneingangskontrollen	1.8 Schulung Personal	X	2.5 Lebensmittelabfälle/TNP	-
1.2 Temperaturüberwachung	1.9 Belehrungen nach IfSG	X	2.6 Behandlung LM/BG	✓
1.3 Schädlingsbekämpfung	2. Hygiene allgemein	-	3. Zusammensetzung LM/BG	-
1.4 Reinigung/Desinfektion	2.1 Baulicher Zustand	-	4. Kennzeichnung/Kennlichmachung	X
1.5 Untersuchung von Proben/TrinkW	2.2 Technischer Zustand	-	5. Andere Kontrollpunkte	-
1.6 HACCP-Konzept/Leitlinie	2.3 Betriebshygiene	X	5.1 Duldungs-/Mitwirkungspflicht	✓

Kontrolldurchführung gemäß Arbeitsanweisung/en:  
 MAA-05-103-00

Zu Nr.	Feststellungen, Beanstandungen, Mängel	zu erledigen bis
	<i>Kontrollprotokollige Nachkontrolle gemäß Protokoll vom 11.07.18.</i>	
<i>15.12.)</i>	<i>Mitarbeiter Schulungen sind noch in Arbeit bzw. Nachweise nicht vorliegend</i>	
<i>23.)</i>	<i>Hygienemängel aus der Kontrolle vom 11.07.18 wurden nun im vorliegenden festgestellt: Küchen-Eis-Soda ist sehr wackelig stark verschmutzt, in dem hinteren Bereich der Küche Abfegerungen und Lebensmittelreste (siehe Bilder), Tüchtkübel habe in der Küche außen verunreinigt (grüne oder Rote und dunkelgrüne Fleck), Spülen unter Schrank und Wangeschränke unten wackeln verunreinigt, alle Deckel unter den Kühlschränken sind verunreinigt, die 2 unteren Küchenschubladen sind unansehnlich und</i>	

Der ausführliche Kontrollbericht über die Betriebskontrolle wird zugeschickt

Bilder wurden als Beweismittel gefertigt.  Probe/n entnommen, Anzahl:

Ordnungs-, straf-, oder verwaltungsrechtliche Maßnahmen werden eingeleitet.

Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt

Eine Ausfertigung habe ich erhalten  
 Anwesende/r des Betriebes

Name und Unterschrift:  
 Lebensmittelkontrolleur/in / Sachverständige/r

Verteiler: Blatt 1 (weiß) Überwachungsbehörde  
 Blatt 2 (weiß) Betrieb  
 Blatt 3 (weiß) Betrieb  
 (MFB-05-101-00 Versionsnummer 4.0)  
 Urheberrechtlich geschützt - Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!  
 Satz 1  
 W. Kohlhammer GmbH (17040) Deutscher Gemeindeverlag GmbH www.kohlhammer.de  
 Bestell-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: dgy@kohlhammer.de

(MFB-05-101-00 Versionsnummer 4.00)

Behörde: <b>Stadt Halle (Saale)</b> Fachbereich Gesundheit Abt. Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung Kreuzerstraße 12, 06132 Halle (Saale) Tel.: 0345 / 221-3610, Fax: 0345 / 221-3612, E-Mail: veterinaeramt@halle.de	Aktenzeichen:
--	---------------

**Kontrollbericht der Amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung**  
 gem. § 39 LFGB und Artikel 9 VO (EG) Nr. 882/2004

Betrieb: <b>Cafe Nöö</b> <b>Gr. Klausstr. 11</b> <b>06108 Halle (S.)</b>	Seite: <b>2</b>	von: <b>2</b>	Datum: <b>06.08.18</b>	Uhrzeit: von - bis
--	-----------------	---------------	------------------------	--------------------

zu Nr.:	Feststellungen, Beanstandungen, Mängel	zu erledigen bis
2a.2.b)	an Türwänden Theke: - Umfettete abgewischt, Einwirktabletten wenigstens bedarfsartig, Spenden werden entzogen	
↳	Die festgestellten Hygienemängel sind umgehend und dauerhaft abzustellen. Konzept ist anzupassen!	
4)	Kontrollzeichnung ist laut Aussage noch in Verarbeitung	
	Es erfolgt eine weitere kostenpflichtige Nachkontrolle in ca. 2 Wochen.	
<div style="position: absolute; top: 50%; left: 50%; transform: translate(-50%, -50%); font-size: 4em; opacity: 0.5;">/</div>		

Eine Ausfertigung habe ich erhalten: Anwesende/r des Betriebes:	Name und Unterschrift Lebensmittelkontrolleur/in / Sachverständiger
--	--

Urheberrechtlich geschützt -  
 Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und  
 elektronische Speicherung verboten!