

Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen



Kontrollbericht

Kopie für: Betrieb

Amt für Verbraucherschutz
und Veterinärwesen (AVSV)
Blarerstrasse 2
9001 St. Gallen
T 058 229 28 00
F 058 229 28 01
www.avsv.sg.ch

Betrieb / Nr.: 12178
 Rest Löwen Bad Ragaz
 Adresse: Löwenstrasse 5 7310 Bad Ragaz
 Gemeinde: Bad Ragaz
 Betriebsverantwortliche/r: Herr Ilmer Franz Andreas
 Bei Kontrolle anwesend: dito
 Datum: 23.11.11 Zeit: 09:20 /
 Tel.-Nr.: 081 302 1306 Ruhetag: So/Mo GT

Bewilligungs-Nr. _____

Zweck der Kontrolle Inspektion Teilinspektion Kostenpfl. Nachkontrolle

Lebensmittel

- 1 Deklaration 2 Fabrikationsräume 3 Kühleinrichtung
 4 Lagerräume 5 _____

Kontrollierte Bereiche

Kontrollierte Bereiche	Beanstandungen gemäss Artikel	Taxpunkte
1 Jugendchutz, Fleischdekl. i.O GMB 22 nicht erfüllt (mind 3 alkoholfreie Getränke günstiger anzubieten als das günstigste alkoholische Getränk in der gleichen Menge)	GMB 22	5
2,3 Am unvoll, Kennzeich i.O Fritieröl i.O		

Prozess und Tätigkeiten

- 1 Fabrikationsräume 2 Lagerräume 3 Kühleinrichtungen
 4 Buffet 5 Garderoben 6 Abfallentsorgung / TNP
 7 Pers. WC / Gäste 8 Verkaufsräume 9 Schlachtanlagen
 10 _____ 11 _____ 12 _____

Kontrollierte Bereiche

1 Allgemeine Ordnung und Sauberkeit der Maschinen, Gerätschaften, Arbeits- und Ablageflächen sauber		
1/3 Kühl- und TK Temperaturen i.O, am datiert g.T Fisch +2°C Fleisch 4,9°C TK -18°C		
3,2 Kühlzelle, TK Zelle i.O, am datiert		
2 Ordnung, Systematik i.O 4 i.O		
6 hochgereicht		

Kontrollbericht / Verfügung/en erhalten:

Datum: 23.11.11 Unterschrift Betriebsanwesende/r

Amtliche Vollzugsperson

Räumlich-betriebliche Verhältnisse

			Beanstandungen gemäss Artikel	Tax- punkte
1 <input checked="" type="checkbox"/> Fabrikationsräume	2 <input checked="" type="checkbox"/> Lagerräume	3 <input checked="" type="checkbox"/> Kühleinrichtungen		
4 <input checked="" type="checkbox"/> Buffet	5 <input type="checkbox"/> Garderoben	6 <input checked="" type="checkbox"/> Abfallentsorgung / TNP		
7 <input checked="" type="checkbox"/> Pers. WC / Gäste	8 <input type="checkbox"/> Verkaufsräume	9 <input type="checkbox"/> Schlachtanlagen		
10 <input type="checkbox"/>	11 <input type="checkbox"/>	12 <input type="checkbox"/>		
Kontrollierte Bereiche	2 Bem: Kellerräume teilweise ältere / inflostrukturen (jedoch ohne unmittelbaren einfluss auf den)			
	1 Antikenscheibe diverse Menüs fehlen oder defekt		16/47/HyV/14	5
	restlichen Bereiche sind zum heutigen zeitpunkt der inspektion			

Selbstkontrolle

			Beanstandungen gemäss Artikel	Tax- punkte
1 <input checked="" type="checkbox"/> Konzept	2 <input type="checkbox"/> HACCP/CCP	3 <input type="checkbox"/> Massnahmen	4 <input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit	
5 <input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation	6 <input type="checkbox"/> Schulung	7 <input type="checkbox"/>		
Kontrollierte Bereiche	5 vorhanden			
	1 erstellt			
	4 Lieferheine			

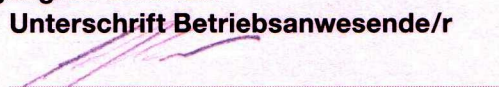
x Grundgebühr 20

Total Taxpunkte 30
(Rechnungsstellung durch das AVSV)

Verfügte Massnahmen	<input checked="" type="checkbox"/> Gebühren	Termine
GWB BA erfüllen	bis spätestens	1.1.12
Antikenscheibe in hand stellen	bis spätestens	30.11.12

Kontrollbericht / Verfügung/en erhalten:

Datum: 23.11.11

Unterschrift Betriebsanwesende/r


Amtliche Vollzugsperson
