**Stellungnahme zu mikrobiologischen Laboruntersuchungen mit Beanstandungen**

|  |  |
| --- | --- |
| **Betrieb:** |  |
|  |  |
| **Verantwortliche Person:** |  |
|  |  |
| **Laborbericht-Nr:** |  | |

1. **Werden Kühlertemperaturen regelmässig kontrolliert und dokumentiert?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nein** | **Ja:**  täglich /  wöchentlich /  andere |  |

1. **Wie und in welchem Zeitraum erfolgt das Abkühlen von vorgekochten Speisen?**

|  |
| --- |
|  |
|  |

1. **Ist ein Reinigungsplan für die Verarbeitungsbereiche vorhanden?** **Nein**  **Ja**
2. **Wie lange werden im Haus zubereitete Speisen aufbewahrt?**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| vorgekochte Beilagen wie Teigwaren, Reis, Spätzli, u.a.: | | |  | Tage |
| vorgekochtes Gemüse | | |  | Tage |
| Dessertprodukte | | |  | Tage |
| sonstiges |  |  |  | Tage |

1. **Werden Mitarbeiter die in der Verarbeitung tätig sind regelmässig bezüglich  
   Guter Hygiene- und Herstellpraxis (GHP) geschult?**  
    **Nein**  **Ja**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Wer führt die Schulungen durch? |  |

1. **Wo sehen Sie die Gründe für die erhöhten Keimzahlen?**

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |

1. **Welche Massnahmen wurden aufgrund der erhöhten Keimzahlen eingeleitet?**

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |

1. **Haben Sie zum Bericht oder allgemein Fragen an das AVSV?**

|  |
| --- |
|  |
|  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Datum: |  |  | Unterschrift: |  |

Bitte senden Sie Ihre Stellungnahme an:

Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen, Julie von Gruenigen, Blarerstrasse 2, 9001 St.Gallen