

Arbeitsalltag eines Sächsischen Lebensmittelkontrolleurs



ein Teil der Ausrüstung



Kerntemperaturmessung eines Dönerspießes



Entnahme einer Probe



Kontrolle des Frittierfettes



Inspektion der Fasskühlbox



Abstrich einer Arbeitsfläche zur mikrobiologischen Untersuchung



Temperaturmessung in der Kühlzelle



Prüfung der Tropfmulde im Thekenbereich



Auswertung der Kontrolle mit dem Gewerbetreibenden



Erfassung des Kontrollergebnisses und der Risikobeurteilung am PC