


Bestellung von Lichtbildern (Arbeit des Lebensmittelkontrolleurs) durch Medien - BVLK

Stand 04-2019

Wir bestellen bezüglich unserer Anfrage beim Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V. folgende Bilder in Originalgröße zur kostenfreien und ausschließlichen Nutzung entsprechend unserer Anfrage:

Hinweis:  Auswahl bitte ankreuzen und danach ausgefüllt per E-Mail an lebensmittelkontrolle@bvlk.de senden. Die Bilder werden über die Geschäftsstelle per Email zugesendet.

Das © liegt ausschließlich beim BVLK, jegliche andere Nutzung der Bilder wird auf dem Rechtsweg verfolgt.

		
Bild 1 Kontrolle Bäckerei (Backstube)	Bild 2 Kontrolle Bäckerei (Backstube)	Bild 3 Kontrolle Bäckerei (Backstube)
		
Bild 4 Kontrolle Bäckerei (Mehlbeute)	Bild 5 Kontrolle Bäckerei (Mehllager)	Bild 6 Kontrolle Bäckerei (Trockenlager)
		
Bild 7 Kontrolle Bäckerei (Verkauf)	Bild 8 Bäckerei (Prüfung Kennzeichnung)	Bild 9 Bäckerei (Kontrolle Schlagbesen)
		
Bild 10 Bäckerei (Kontrolle Kühlschrank)	Bild 11 Bäckerei (Prüfung Kennzeichnung)	Bild 12 Bäckerei (Probenahme)



Bild 13
Bäckerei (Probenahme)

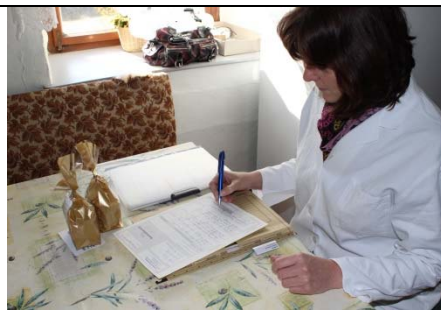


Bild 14
Bäckerei (Erstellung Kontrollbericht)



Bild 15
LM-Geschäft (Prüfung Kennzeichnung)



Bild 16
LM-Geschäft (Temperaturmessung)



Bild 17
Fleischerei (Kontrolle Fleischtheke)



Bild 18
Fleischerei (Kontrolle Fleischtheke)



Bild 19
Fleischerei (Kontrolle Fleischwolf)



Bild 20
Fleischerei (Kontrolle Kühlhaus)



Bild 21
Fleischerei (verschmutzter Lüfteraufsatz)



Bild 22
Fleischerei (Tupferprobe Aufschnittmaschine)



Bild 23
Fleischerei (mikrobiologischer Test)



Bild 24
Fleischerei (Eigenkontrolldokumentation)



Bild 25
Fleischerei (Erstellung Kontrollbericht)



Bild 26
Imbiss (Temperaturmessung Theke)



Bild 27
Imbiss (Temperaturmessung Zutaten)



Bild 28
Imbiss (Messung Fritierfett)



Bild 29
Imbiss (Überprüfung Handwaschbecken)



Bild 30
Imbiss (Erstellung Kontrollbericht)



Bild 31
Großküche (Kontrolle Kühlhaus)



Bild 32
Großküche (Kontrolle Trockenlager)



Bild 33
Großküche (Kochstrecke)



Bild 34
Großküche (Kontrolle Kühlhaus)



Bild 35
Großküche (Kontrolle Gewürzdosens)



Bild 36
Großküche (Abzug Spülstrecke)



Bild 37
Großküche (mikrobiologischer Test)



Bild 38
Gaststätte (Kontrolle Schanktisch innen)



Bild 39
Gaststätte (Prüfung Hahnauslauf)



Bild 40
Gaststätte (Prüfung Tropfmulde)



Bild 41
Gaststätte (Kontrolle Fassbierlager)



Bild 42
Gaststätte (Kontrolle Eismwürfelbereiter)



Bild 43
Gaststätte (Prüfung Kühltable)



Bild 44
Gaststätte (Kontrolle Abzugsanlage)



Bild 45
Gaststätte (Kontrolle Kühlhaus)



Bild 46
Gaststätte (Eigenkontrolldokumentation)

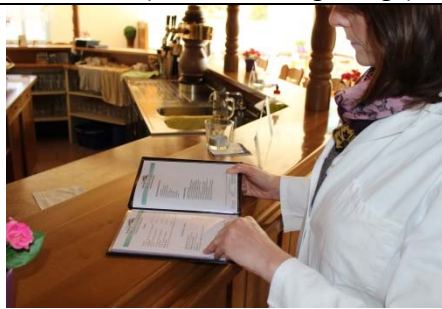


Bild 47
Gaststätte (Prüfung Speisekarte)

Bilder gesamt bestellt: