

# KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 06.02.2018 um 12:00, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Stadt Darmstadt

## Betriebsdaten

Betrieb **Cafehaus Sorge**  
 Kennzeichen **DAS14777**  
 Nachname  
 Vorname  
 Teilort  
 Ort **D-64297 Darmstadt**  
 Straße **Heidelberger Landstr. 269**  
 Öffnungszeiten  
 Nummern

Registrierung /  
Zulassung

Ruhetage

## Lebensmittelbetriebsarten

Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Dienstleistungsbetriebe	Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung	X

## Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
1.	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
2.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
3.	Kennzeichnung und Aufmachung		

## Maßnahmen

Datum	Maßnahme	Stand
-------	----------	-------

ausgehändigte Merkblätter:

**Bemerkung (Kontrolle):** Küche:

1. Wände und Decke neu hell anlegen
2. Boiler am HWB sollte gewechselt werden.
3. Rollladengurt austauschen
4. Wandöffnung unter Fenster verschliessen
5. Holzplatten an der verschlossenen Tür abwaschbar streichen.

Perstoi (Treppenhaus):

6. Armatur entkalken

Keller:

7. vergittertes Fenster ungezieferdicht herrichten (Fliegendraht o.ä.)

Gesamtbetrieb:

8. Zusatzstoffe und Allergene kennzeichnen

# KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 25.07.2019 um 13:57, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Stadt Darmstadt

## Betriebsdaten

Betrieb **Cafehaus Sorge**  
 Kennzeichen **DAS14777**  
 Nachname  
 Vorname  
 Teilort  
 Ort **D-64297 Darmstadt**  
 Straße **Heidelberger Landstr. 269**  
 Öffnungszeiten  
 Nummern

Registrierung /  
Zulassung

Ruhetage

## Lebensmittelbetriebsarten

Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Dienstleistungsbetriebe	Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung	X

## Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
1.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Arbeitshygiene		
2.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Bau		
3.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Personalhygiene (Hygiene allgemein)		
4.	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
5.	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), System der Rückverfolgbarkeit nach VO (EG) 178/2002		
6.	Zusammensetzung - nicht mikrob.		
7.	Kennzeichnung und Aufmachung	X	

In der Speisekarte wurden die Zusatzstoffe und Allergene nicht ausreichend gekennzeichnet.  
 - Die Zusatzstoffe sind zu überprüfen und zu korrigieren.  
 - Zur Allergenkennzeichnung ist ein schriftlicher