

Der Bierkeller befand sich in einem zum Teil renovierungsbedürftigen Zustand, eine leichte Reinigung war nicht mehr möglich. Die Wand- und Deckenflächen waren stellenweise schwarzschimmelähnlich verschmutzt.

11. **Bierkeller**

Der Fußboden war verunreinigt.

12. **Bierkeller**

Der Kondensatablauf des Verdampfers lief über die Bodenfläche in den Bodeneinlauf. Eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel konnte nicht ausgeschlossen werden.

13. **Bierkeller**

Der Kantenumleimer der Regalbretter fehlte.

14. **Bierkeller**

Die Bierrohrleitungen mit Anschlussstücken waren stellenweise schimmelähnlich verunreinigt.

15. **Schädlingskontrolle**

Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen, ein sogenanntes Schädlingsmonitoring, fehlte.

16. **Eigenkontrollsystem / HACCP**

Es wurden keine der Art und Größe des Unternehmens angemessenen Dokumente und Aufzeichnungen erstellt, um nachzuweisen, dass die Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen, eingerichtet, durchgeführt und aufrechterhalten werden.

17. **Kennzeichnung**

Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Allergene vollständig anzugeben.

18. **Kennzeichnung**

In der Speisekarte waren für den Endverbraucher nicht alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe angegeben.