

**Kontrollbericht**

26.01.2021

Zeichen/Datum:

---

Standort

**Speisegaststätte**  
**Pizza Ricoli**  
**Neustr. 57**  
**52066 Aachen**

Datum : 21.11.2018

**Bei der Überprüfung wurden folgende Mängel festgestellt:**

1. **Kühlzelle**

Die Wandflächen waren durch offene Bohrlöcher beschädigt und nicht leicht zu reinigen.

2. **Kühlzelle**

Die Unterseite der Regalböden waren stellenweise mit einem schwarzschimmelähnlichem Belag verunreinigt.

3. **Kühlzelle**

Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden.

4. **Vorbereitungsraum**

Der Fußbodenablauf war verunreinigt.

5. **Vorbereitungsraum**

Für das Handwaschbecken fehlten Mittel zum hygienischen Reinigen (z. B. Spender mit Flüssigseife) und Trocknen (z. B. Spender mit Einmalhandtüchern) der Hände.

6. **Vorbereitungsraum**

Die Türdichtung des Kühlmöbels war verunreinigt.

7. **Personaltoilette**

Obwohl mit Lebensmitteln umgegangen wurde, war die angrenzende Toilette unmittelbar zugänglich, ein entlüftbarer Vorraum fehlte.

8.

**Trockenlager**

Lebensmittel wurden unmittelbar auf dem Fußboden gelagert.

9.

### **Trockenlager**

In unmittelbarer Nähe von verpackten Lebensmitteln wurden mikrobiologisch problematische Produkte gelagert (Waschpulver). Eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel war nicht auszuschließen.

10.

### **Schädlingskontrolle**

Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen war nicht vorgesehen (Schädlingsmonitoring fehlte).

11.

### **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.

12.

### **Kennzeichnung**

Es wurden offene Lebensmittel mit Zutaten in den Verkehr gebracht, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können.  
Die Kennzeichnung dieser Zutaten war fehlerhaft.

13.

### **Infektionsschutz**

Es lagen keine Bescheinigungen des Gesundheitsamtes über die Durchführung der Infektionsschutz-Erstbelehrung bzw. keine vor dem 01.01.2001 ausgestellte Gesundheitszeugnisse vor. Die Erstbelehrungsnachweise nach dem Infektionsschutzgesetz sind umgehend in der Betriebsstätte aufzubewahren.