

Personaltoilette:

33. Am Handwaschbecken der Personaltoilette war die Warm- und Kaltwasserzufuhr unterbrochen. Weiterhin befanden sich keine einmal zu benutzenden Papierhandtücher am Handwaschbecken.

Eigenkontrollen:

34. Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrollen konnte eine vollständige Dokumentation der Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten, sowie der täglichen Temperaturmessungen (Kühlmöbel) nicht vorgelegt werden. Weiterhin konnte eine Dokumentation der Wareneingangskontrollen, des Schädlingsmonitoring und der jährlichen Hygieneschulung nicht vorgelegt werden.
35. Die Erstbelehrungsnachweise nach dem Infektionsschutzgesetz konnten nicht vorgelegt werden.

Kennzeichnung:

36. In der Speisekarte waren die kennzeichnungspflichtigen Lebensmittelzusatzstoffe sowie die Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen nicht vollständig gekennzeichnet.