

Kontrollbericht

12.02.2021

Zeichen/Datum:

Standort

Studierendenwerk Aachen AöR
Mensa Academica
Pontwall 3
52072 Aachen

Datum : 28.06.2016

Bei der Überprüfung wurden folgende Mängel festgestellt:

Durchgangsbereiche (allgemein):

1. An mehreren Stellen waren die Wandflächen verschlissen und beschädigt.

Erdgeschoss

Warenanlieferung:

2. Im Bereich der Warenanlieferung befanden sich Abfallcontainer, die teilweise überfüllt waren, so dass die Deckel nicht dicht schlossen.

Kühlraum zur Kommissionierung:

3. Die Deckenlampe war stellenweise geringfügig mit Schimmel verunreinigt.

Kommissionierung - Ausgang:

4. Im Anbruch befindliche Gefäße mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln wurden offen im Raum gelagert.
5. Die Innenräume der gereinigten Thermobehälter waren nicht vollständig ausgetrocknet.

Keller

Getränkekühlraum:

6. Die Deckenlampe war stellenweise geringfügig mit Schimmel verunreinigt.

Durchgangsflur vor Kühlräume:

7. Der Innenraum des Bodeneinlaufes durch ältere Ablagerungen verunreinigt.

Mopro – Kühlraum:

8. Das Gestell eines Transportwagens war stellenweise mit Schimmel verunreinigt.
9. Auf dem v. g. Transportwagen lagerten Packungen mit vorverpacktem Käse (Edelschimmelkäse). In einigen Packungen (Luftzieher) befand sich eine trübe Flüssigkeit.

Flurbereich vor den Aufzügen:

10. Vor den Aufzügen war der Fußboden bedingt durch Verunreinigungen dunkel verfärbt.

1. Obergeschoss –Küchenbereiche:

Dessertküche:

11. In den Innenräumen der Kühlschränke waren die oberen Gitterbleche mit Schimmel verunreinigt.

Salatküche:

12. Der Innenraum eines VA-Schranks war im Bodenbereich verschmutzt.
13. In der Salatküche befand sich eine leere Kunststoffflasche, die in den Außenbereichen klebrig verschmutzt war.

Kühlraum zum Vorkühlen:

14. Bei einem Wagen/Regal waren teilweise die Unterseiten der Regalböden verunreinigt (geringe Rostablagerungen).

Küche:

15. Im Küchenbereich waren Mitarbeiter beschäftigt, die t. w. keine geeignete Arbeits- bzw. Hygienekleidung trugen. Ein Mitarbeiter trug eine verschmutzte und unzureichende Kopfbedeckung (Kappe). Ein weiterer Mitarbeiter trug trotz Vollbart keine Bartabdeckung.
16. Oberhalb der Rührkessel hatten sich im Deckenbereich Wassertropfen gebildet, die durch zuvor durchgeführte Reinigungsarbeiten entstanden waren.
17. An einer Arbeitsfläche war ein Dosenöffner befestigt. Der Dosenöffner sowie die umliegenden Bereiche der Arbeitsfläche waren mit Metallspänen verunreinigt.
18. Die zwischen dem Schrank und dem Fußboden befindliche Silikonfuge befand sich in einem verschlissenen Zustand.

19. Der Innenraum des offenen Schrankes, dort wo sich die Schneidebretter befanden, war im Bodenbereich geringfügig verschmutzt (Wasserrückstände).
20. In der links neben einer Kippbratpfanne befindlichen Schublade stand Wasser.
21. Im Eingangsbereich waren die Wandflächen fettig verschmutzt.
22. Im Dunstabzug oberhalb der Frittierstation waren die Rohleitungen mit anhaftendem Fett geringfügig verschmutzt.

Spülküche:

23. Im Bereich eines Handwaschbeckens waren die Silikonfugen beschädigt.
24. An einem Handwaschbecken fehlten die einmal zu benutzenden Handtücher.

Ausgabebereiche (allgemein):

25. Bei den zur Selbstbedienung angebotenen Lebensmitteln fehlte teilweise ein ausreichender Schutz vor nachteiligen Einflüssen (Spuck- und Hustenschutz).

Ausgabebereich 1. OG:

26. An einem Handwaschbecken befanden sich keine einmal zu benutzenden Handtücher für die Händetrocknung.

Ausgabe – Marktplatz:

27. An einem Handwaschbecken befanden sich keine einmal zu benutzenden Handtücher für die Händetrocknung.
28. Der in der Warmhaltevorrichtung befindliche Reis hatte eine Kerntemperatur von + 55,4 °C.

Ausgabe – Pizzastation:

29. An einem Schrank hing ein offener Abfallsack mit Abfällen.
30. Der Türgriff des Kühlschranks war geringfügig mit anhaftendem Schmutz verunreinigt.

Ausgabe – Burgerstation:

31. An der Mikrowelle klebte verschlissenes Klebeband.

Kennzeichnung:

32. Im Bereich der Candy Bar fehlte die Legende zu den kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen sowie zu den Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen.
33. Die Kennzeichnung bestimmter Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, wurde nicht hervorgehoben.

Eigenkontrollen:

34. Bei der Dokumentation zu den durchgeführten Reinigungsarbeiten wurden bei der Eismaschine lediglich die äußeren Reinigungsarbeiten dokumentiert. Weiterhin wurden die Desinfektionsmaßnahmen hier nicht täglich durchgeführt.