

**Kontrollbericht**

12.02.2021

Zeichen/Datum:

---

Standort

**Deniz Kebaphaus**  
**Wirichsbongardstr. 2**  
**52062 Aachen**

Datum :                      **02.03.2020**

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

1.

Es wurden keine ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, eingerichtet, durchgeführt und aufrechtgehalten und nicht die branchenspezifische Leitlinie zur Erfüllung der HACCP-Grundsätzen angewendet.

2.            **Verkaufsraum**

Der Schrank war im Innenraum verunreinigt.

3.            **Verkaufsraum**

Unter der Fritteuse war im Schrank eine Schublade mit Pommes zum alsbaldigen gebrauch. Die Rückwand hinter der Schublade war mit fettigen Ablagerungen verunreinigt.

4.            **Vorbereitungsraum**

An der Spüle für Arbeitsgeräte und Ausrüstungen war die Silikonabdichtung schimmelähnlich verunreinigt.

5.            **Vorbereitungsraum**

Das Fenster ohne Insektengitter war während des Herstellungsprozesses geöffnet.

6.            **Lagerraum**

Das Fenster ohne Insektengitter war während des Herstellungsprozesses geöffnet.

7.            **Tiefkühlraum**

Der Fußboden war verunreinigt.