

Prüfbericht (Diktat)

Zeichen/Datum:

Standort

Aix Pizza Service GmbH
Milicevic, Amarildo, Aix Pizza Service GmbH
Kühlwetterstr. 14
52072 Aachen

Datum : 22.11.2018

Bei der Überprüfung wurden folgende Mängel festgestellt:

Personaltoilette:

1. Als Personaltoiletten wurden die früheren Toiletten des Restaurants genutzt. An den Handwaschbecken waren die Warmwasserboiler außer Betrieb.

Umkleieraum:

2. Der Umkleieraum befand sich aufgrund eines Wasserschadens in einem renovierungsbedürftigen Zustand und war insgesamt verschmutzt.

Außenbereich:

3. Der Außenbereich befand sich insgesamt in einem verschmutzten und renovierungsbedürftigen Zustand. Weiterhin war der Außenbereich insgesamt mit diversen Gegenständen zugestellt, sodass hier eine leichte Reinigung und Instandhaltung nicht möglich war.

Flur vor Kühlzelle:

4. Stellenweise waren die Wand- und Bodenflächen verschlissen und verschmutzt.
5. Im Flur befanden sich diverse Gegenstände, die verschmutzt waren (zum Beispiel ein Servierwagen und ein Grill).

Kühlzelle:

6. Die Türdichtung der Kühlzellentür war stellenweise beschädigt und verschmutzt.
7. Das Schutzgitter des Verdampfers war verschmutzt.
8. Die in der Kühlzelle befindlichen Kunststoffkisten mit Pizzateig waren verschmutzt.
9. In den Wand- und Bodenflächen befanden sich unverschlossene Bohrlöcher
10. Unterhalb der Regale war der Fußboden verschmutzt (Lebensmittelreste).

Produktionsbereich:

11. Stellenweise waren die Wand- und Bodenflächen beschädigt und verschmutzt.
12. Die zur Lagerung für den Pizzateig genutzten Kunststoffkisten waren verschmutzt.
13. Der Bodeneinlauf war verschmutzt.
14. Die im Produktionsbereich befindlichen Einrichtungsgegenstände (Regale, Tischablagen, Schränke und Schubladen) waren teilweise verschmutzt.

15. Am Handwaschbecken fehlte teilweise die Ausrüstung für die Händereinigung.
16. Ein Locher für den Pizzateig war mit Teigresten verunreinigt.
17. In den beiden Kühlvorrichtungen hatte sich im Bodenbereich Kondenswasser gebildet. Weiterhin waren die beiden Kühlvorrichtung und in den Bodenbereichen geringfügig mit Lebensmittelrückständen verunreinigt.
18. Bei einer Kühlvorrichtung waren die Türdichtungen beschädigt und verschmutzt.
19. In der vorgenannten Kühlvorrichtung wurde eine angeschnittene Gurke unsachgerecht gelagert.
20. Die Decke des Raumes sowie die Deckenlampen waren teilweise verschmutzt.
21. Die Innenräume der beiden Dunstabzüge waren verschmutzt.
22. Der Behälter für die gebrauchten Pizzableche war mit Lebensmittelrückständen verunreinigt.
23. Es wurde ein verschlissenes und verschmutztes Schneidebrett vorgefunden, von dem ein ekelerregender Geruch ausging.

Ausgabebereich:

24. Stellenweise waren die Wandflächen beschädigt/verschlissen.
25. Die im Getränkekühlschrank befindlichen Einlegegitter waren mit Schimmel verunreinigt.

Eigenkontrollen:

26. Es konnte keine aktuelle Dokumentation zu gegebenenfalls durchgeführten Eigenkontrollen vorgelegt werden.
27. Es konnten keine Belehrungsnachweise über die Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz vorgelegt werden.

Kennzeichnung:

28. In den Angebotsflyern fehlte die Allergen Kennzeichnung bzw. ein Hinweis über die Information zur Allergen Kennzeichnung.

Prüfbericht (Diktat)

26.01.2021

Zeichen/Datum:

Standort

Aix Pizza Service GmbH
Milicevic, Amarildo Aix Pizza Service GmbH
Kühlwetterstr. 14
52072 Aachen

Datum : 22.03.2017

Bei der Überprüfung wurden folgende Mängel festgestellt:

Außenbereich:

1. Der Außenbereich befand sich zum Zeitpunkt der Kontrolle in einem unaufgeräumten Zustand. Ein provisorisch errichteter Witterungsschutz schützte die im Außenbereich aufgestellte Kühlzelle.
2. Die Boden- und Wandflächen im Außenbereich waren stellenweise beschädigt und somit nicht leicht Reinigungsfähig.
3. Die Wand- und Deckenflächen waren mit anhaftenden Gespinsten verunreinigt.
4. An verschiedenen Stellen wurden Privatkleidungen aufbewahrt.
5. Im Außenbereich wurden ein Servierwagen und diverse andere Gegenstände aufbewahrt, die verschmutzt waren.

Kühlzelle Außenbereich:

6. In der Kühlzelle wurde eine Mischlagerung betrieben, es lagerten teilweise unverpackte Lebensmittel (z. B. Pizzateig) neben ungewaschenen Lebensmitteln (z. B. Gemüse).
7. Die Schutzabdeckung des Verdampferpropellers war mit Staub verschmutzt.
8. Der Fußboden unter den Regalen war stellenweise mit Lebensmittelresten verunreinigt.
9. Die Oberseiten der Regaleinlegeböden waren gering verunreinigt.
10. Die Innenbereiche der Pizzateigkisten waren stellenweise verschlissen/beschädigt und mit Lebensmittelresten verschmutzt. Weiterhin waren die Außenseiten der Pizzateigkisten in den Eckbereichen verunreinigt.

Vorbereitungsraum:

11. Die Innenbereiche des außer Betrieb befindlichen Kühlschranks waren stellenweise verschimmelt.
12. Die Fußbodenfliesen waren stellenweise beschädigt.
13. Die Deckenfläche war stellenweise verschmutzt.

14. Auf einer Arbeitsfläche standen Pizzateigkisten, deren Innenbereiche stellenweise verschlissen/beschädigt und mit Lebensmittelresten verschmutzt waren. Weiterhin waren die Außenseiten der Pizzateigkisten in den Eckbereichen verunreinigt.
15. Die Türdichtung des Tiefkühlschranks war stellenweise beschädigt. Weiterhin war der Innenbereich des Tiefkühlschranks vereist.
16. Die Innenbereiche der Einrichtungsgegenstände (Schränke und Schubladen) waren zum Teil mit krümeligen Verunreinigungen verschmutzt.
17. Die Türdichtung der Kühlvorrichtung im Bereich der Pizzabereitung war beschädigt /verschlissen.
18. Der Bodenbereich der v.g. Kühlvorrichtung war mit stehendem Kondenswasser verschmutzt. Weiterhin war der Verdampfer mit anhaftendem Schmutz verunreinigt. Außerdem stand in der Kühlvorrichtung ein mit Staub verunreinigter Standventilator.
19. Die Innenbereiche und die Filtereinsätze der über dem Pizzaofen und in der Mitte des Raumes installierten Dunstabzughauben waren zum Teil mit alten Fettablagerungen und Staub verschmutzt.
20. Die Oberseite des Pizzaofen war mit Staub verunreinigt.
21. In einer von innen mit krümeligen Verschmutzungen verunreinigten Kunststoffkiste befanden sich Pizzableche.
22. Der Innenbereich des unter der Fritteuse befindlichen Schrank war mit altem Fett verunreinigt.
23. Im Anbruch befindliche Gefäße mit Reinigungsmitteln wurden auf einer Ablage unter einem Arbeitstisch offen gelagert.
24. Am Dosenöffner waren der Metallhorn, der unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommt, sowie die Halterung des Dosenöffners verschmutzt.
25. Der Brausekopf der Doppelspüle war beschädigt.
26. Ein Schneidebrett war mit teilweise dunkel verfärbten Kerben verschmutzt und beschädigt.
27. Der Innenbereich des Getränkekühlschranks war gering verunreinigt.

Eigenkontrollen:

28. Die Dokumentationen der betrieblichen Eigenkontrollen konnten nicht vorgelegt werden.
29. Die Belehrungsnachweise nach dem Infektionsschutzgesetz konnten nicht vorgelegt werden.

Kennzeichnung:

30. Im Flyer fehlte die Kennzeichnung der Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.