

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 07.02.2019

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Kreis Mettmann

Betriebsdaten

Betrieb **Transgourmet Deutschland GmbH
& Co. OHG**

Ort **D-40724 Hilden**
Straße **Oststr. 17**
Öffnungszeit
Nummern

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.		Kontrollbereich
1.	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle) Wareneingangskontrolle: o.B. Temperaturkontrolle: o.B. Reinigungsplan: lückenhaft Schädlingskontrolle: o.B. Belehrung nach §43 IfSG: o.B. Schulung nach §4 LMHV: o.B.	
2.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB Zugang zugestellt Das Handwaschbecken war so zugestellt, dass es nicht leicht erreichbar war. Während dem Herstellen, Verarbeiten und Inverkehrbringen von Lebensmitteln hat keine Händereinigung stattgefunden. Die Lebensmittel wurden der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch Kontaminationen ausgesetzt.	Aufschneideraum Käse
3.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Randbereiche verunreinigt Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.	Trockenlager
4.	Kennzeichnung und Aufmachung Mängel aufgrund der Kennzeichnung/Aufmachung: Hinweis auf Mappe fehlt.	Fisch Bedienung
5.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Fleischkühlraum/Fleischwolf
6.	Hier fehlt tw. die Warenpflege. Hygiene allgemein (Betriebshygiene),	Verkaufsraum Süßwaren

Fußboden Randbereiche verunreinigt

Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.

7. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Fußboden Randbereiche verunreinigt**

Verkaufsraum Cerealien/
weitere Stärkeprodukte

Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.

8. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Verdampfer Schutzgitter verunreinigt**

Verarbeitungsraum
Metzgerei

Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.