

**Kontrollbericht**

15.06.2021

Zeichen/Datum:

---

Standort

**AKL**  
**Pontstr. 1 - 3**  
**52062 Aachen**

Datum : **02.07.2020**

Bei der Überprüfung wurden folgende Mängel festgestellt:

1. **Küche**

Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender), stattdessen wurde eine verunreinigte, im Küchenbereich offen stehende Papierrolle zum Abrocknen der Hände genutzt.

2. **Küche**

Eine Wandfliese im Bereich der Spüleinrichtung war durch einen Ausbruch beschädigt.

3. **Küche**

Die Spüleinrichtung war im unteren Bereich bräunlich altverschmutzt. Des Weiteren war der Wasserhahn im Griffbereich und Düsenbereich durch anhaftende Lebensmittelreste verunreinigt.

4. **Kühlraum**

Das Verdampferschutzgitter war schwärzlich verunreinigt.

5. **Kühlraum**

Es wurden Kartonagen mit Lebensmitteln unmittelbar auf dem Boden des Kühlhauses gelagert.

6. **Gastraum**

Am Handwaschbecken fehlten Einmaltrockengelegenheiten zum hygienischen Händetrocknen.

7. **Gastraum**

Die Einrichtung war unter dem Kochbereich durch Fettrückstände massiv altverschmutzt.

8. **Gastraum**

Die Thekeneinrichtung war im Allgemeinen in einem verbrauchten Zustand und in den Ecken und Randbereichen durch Fettablagerungen und anhaftenden Schmutz verunreinigt.

9. **Gefrierraum**

Im Durchgang zum Küchen- und Spülbereich wurden zweckfremde Gegenstände aufbewahrt (Sitz-Kissen).

10. **Gefrierraum**

Die Gitterroste des Kühlschranks in dem Fleischware gelagert wurde, waren besonders im vorderen Bereich stark korrodiert. Des Weiteren war der Propeller des Verdampfers schwärzlich verunreinigt.

11. **Lageraum**

Fleisch war in einer ungeeigneten Verpackung/Umhüllung (Plastikmülltüte) eingefroren.

12. **Lageraum**

Die Deckeldichtung der Tiefkühltruhe war durch bräunliche Schmutzauflagerungen verunreinigt.

13. **Lageraum**

Für die Deckenbeleuchtung im hinteren Lagerbereich fehlte eine Schutzabdeckung.

14. **Lageraum**

Der Raum verfügte nicht über eine angemessene künstliche Beleuchtung, insbesondere um ein angemessenes Schädlingsmonitoring durchführen zu können.

15. **Lageraum**

Im hinteren Bereich des Lagerraums wurden neben Plastikkanistern Panzer-Reste einer Schabe, sowie im Eckbereich daneben eine tote Schabe vorgefunden.

16. **Eigenkontrollsystem / HACCP**

Ein Reinigungsplan lag vollständig vor, aufgrund der festgestellten hygienischen Mängel wies dieser jedoch Plausibilitätsmängel auf.

17. **Infektionsschutz**

Es wurde eine Person beschäftigt, für die die Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die Durchführung der Erstbelehrung im Sinne des Infektionsschutzgesetz im Betrieb nicht vorlag.

18. **Personalschulung**

Der Nachweis, über die Durchführung einer aktuellen Schulung im Bereich der Lebensmittelhygiene konnte nicht vorgelegt werden (letzte Dokumentation einer Schulung: 01.10.2019).

**Kontrollbericht**

15.06.2021

Zeichen/Datum:

---

Standort

**AKL  
Pontstr. 1 - 3  
52062 Aachen**

Datum :                      **03.07.2020**

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

Bemerkung	Eine Grundreinigung der Betriebsstätte wurde durchgeführt. Die im Rahmen der Kontrolle am 02.07.2020 festgestellten Mängel wurden behoben. Eine Hygieneschulung der Mitarbeiter wurde begonnen.
-----------	--