

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 19.09.2019 planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle Rhein-Kreis Neuss

Betriebsdaten

Betrieb Graf Kessel
Ort D-41515 Grevenbroich
Straße Bahnstr. 22

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich
1. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	Gesamtbetrieb.
Eigenkontrollen wurden aktuell nicht dokumentiert, Temperaturliste hinterlassen.	
2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Küche
Warmwasserzufuhr am Handwaschbecken muss instand gesetzt werden. Die Küche soll in den nächsten Tagen gestrichen werden.	
3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Personaltoilette

Auf der Personaltoilette im I.OG fehlte noch ein Handtuchspender, Papier lag aus.

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 24.01.2018 planmäßige Routinekontrolle

Ort: [Redacted]

Ansprechstelle: Rhein-Kreis Neuss

Betriebsdaten

Betrieb: Graf Kessel
Ort: D-41515 Grevenbroich
Straße: Bahnstr. 22

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr. Kontrollbereich

1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal
Küche:

Schneidebretter mit dunklen Ablagerungen und tiefen Riffen müssen abgeschliffen oder ausgetauscht werden. Die Mikrowelle ist im oberen Bereich mit alten Schmutzablagerungen verunreinigt. Die Dichtungen des Kühlschranks sind mit dunklen Ablagerungen behaftet. Im TK-Schrank lagern selbst eingefrorene Lebensmittel ohne Einfrierdatum. Auf den Abfalleimern fehlen die Verschlussdeckel.

2. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

3. Kennzeichnung und Aufmachung, Kennzeichnung Allergene offene Ware

4. Andere Kontrollpunkte