

Kontrollbericht

05.09.2022

Zeichen/Datum:

Standort

Essbar
Pontstr. 122
52062 Aachen

Datum : 06.02.2019

Bei der Überprüfung wurden folgende Mängel festgestellt:

1.

Eine aktuelle Eigenkontrolldokumentation lag nicht vor.

2.

Es wurde Personal beschäftigt, das mit Lebensmitteln umgeht, aber nicht entsprechend der Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult war.

3.

Div. Seitenbereiche des Küchenbodens wiesen Altverschmutzungen auf.
Alle in Benutzung befindlichen Abfallbehälter waren unverschlossen.

4.

Es wurden Personen beschäftigt, für die die Dokumentation der Teilnahme an einer Infektionsschutzbelehrung nach der Aufnahme ihrer Tätigkeit nicht im Betrieb einsehbar war.

Kontrollbericht

05.09.2022

Zeichen/Datum:

Standort

Essbar
Pontstr. 122
52062 Aachen

Datum : **21.06.2021**

Bei der Überprüfung wurden folgende Mängel festgestellt:

1. Küche

Eine Grundreinigung der Küche wurde nicht durchgeführt. Die Bodenfläche unterhalb der Gerätschaften so wie div. in Benutzung befindlichen Gerätschaften wiesen Altverschmutzungen auf.

2. Küche

Eine Trennung von reinen und unreinen Bereichen wurde nicht durchgängig beachtet. Artfremde und priv. Gegenstände lagerten innerhalb der Produktion.

3. Küche

Leichtverderbliche, kühlpflichtige Produkte auf Milchbasis lagerten innerhalb der Saladette mit einer gemessenen Temperatur von +19°C.

4. Lagerraum

Eine Grundreinigung wurde nicht durchgeführt. Die Bodenfläche unterhalb der Gerätschaften so wie div. in Benutzung befindlichen Gerätschaften wiesen Altverschmutzungen auf.

5. Lagerraum

Eine Trennung von reinen und unreinen Bereichen wurde nicht durchgängig beachtet. Artfremde und priv. Gegenstände lagerten innerhalb der Produktion.

6. Personalschulung

Es wurden Personen beschäftigt, für die keine Dokumentation der Teilnahme an einer Infektionsschutzbelehrung nach der Aufnahme ihrer Tätigkeit vorlag.

7. Personalschulung

Es wurde Personal beschäftigt, das mit Lebensmitteln umgeht, aber nicht entsprechend der Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult war.

8. Eigenkontrollsystem / HACCP

Eine überprüfbare Eigenkontrolldokumentation konnte nicht vorgelegt werden. Kritische Kontrollpunkte wurden nicht erfasst und dokumentiert.

9. **Personaltoilette**

Die Personaltoilette war defekt und nicht nutzbar.

10. **Schädlingskontrolle**

Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen, ein sogenanntes Schädlingsmonitoring, fehlte.

Kontrollbericht

05.09.2022

Zeichen/Datum:

Standort

Essbar
Pontstr. 122
52062 Aachen

Datum : **23.06.2021**

Bemerkung :

Eine Grundreinigung der Betriebsstätte wurde durchgeführt. Die Hygienemängel wurden behoben. Die Reparatur der Personaltoilette erfolgt in der kommenden Woche.

1. **Küche**

Div. Kühlschränke wiesen defekte Türdichtungen auf.

2. **Lagerraum**

Es wurden nicht umhüllte Eier zusammen mit anderen offenen Lebensmitteln gelagert.