

Bericht über eine Kontrolle gemäß Art. 9 VO (EU) 2017/625

Betrieb: [REDACTED] Zum Treppchen Franziskanerplatz 9 a 41812 Erkelenz HS-0012735	Durchführende Behörde: Veterinär- und Lebensmittelüberwachung Kreis Heinsberg Valkenburgerstraße 45 52525 Heinsberg [REDACTED] Fax-Nr.: [REDACTED]
Datum/Uhrzeit: 30.06.2022 von 17:05 bis 17:35 Uhr	
Ansprechpartner vor Ort: [REDACTED]	Behördenvertreter: [REDACTED]
Weiteres Betriebspersonal:	Weiteres Kontrollpersonal:
Zweck der amtlichen Kontrolle: Plankontrolle (gebührenrelevant)	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Infektionsschutzgesetz, Eigenkontrollen, Getränketheke, Privatküche, Personaltoilette hinter der Privatküche, Kennzeichnung, Kellerflur und Treppenhaus, Bierkühlraum im Keller

II. Kontrollierte Punkte/Angewandte Kontrollmethoden

✓ = kontrolliert ✖ = nicht kontrolliert ○ = nicht zutreffend

01 Hygiene (-management, betriebliche Eigenkontrolle)	02 Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	03 Zusammensetzung -nicht mikrobiologisch	
1. Mitarbeiterschulung	✓ 1. Bauliche Beschaffenheit	✓ 2. Personalhygiene	✓ 04 Kennzeichnung / Aufmachung
2. Rückverfolgbarkeit	✓ 2. Personalhygiene	✓ 3. Produktionshygiene	✓ Kennzeichnung
3. Schädlingsbekämpfung	✓ 3. Produktionshygiene	✓ 4. Temperatureinhaltung	✓ 05 Andere Kontrollpunkte
4. Reinigung / Desinfektion	✓ 4. Temperatureinhaltung		
5. HACCP-Verfahren	✓		

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen und Punkten)

Getränketheke

- Verstoß: An den Zulaufschläuchen des Spülboys hatten sich schmierige, dunkle Ablagerungen gebildet.
Die Armatur auf dem Spülbecken wies Undichtigkeiten auf.

Kellerflur und Treppenhaus

- Verstoß: Der Bodenbelag vor dem Kühlraum wies massive Unebenheiten auf.
Von den Wandflächen löste sich stellenweise die Farbbeschichtung.

Bierkühlraum im Keller

- Verstoß: Die Wandflächen wiesen im Bereich des Verdampfers Verunreinigungen auf.
Auf dem Sockel hatten sich fleckige Verschmutzungen gebildet.

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Verstöße auf: Infektionsschutzgesetz, Eigenkontrollen, Privatküche, Personaltoilette hinter der Privatküche, Kennzeichnung

Anmerkung:

Ich bitte, die hygienischen Mängel umgehend zu beheben.

IV. Kontrollbewertung

Hinweis: Dieser Kontrollbericht wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.