

Kontrollbericht

Zeichen/Datum:

Standort

LEO Der Bäcker & Konditor GmbH & Co. KG

Kleikstr. 27

52134 Herzogenrath

Datum : 12.03.2019

Bei der Überprüfung wurden folgende Mängel festgestellt:

Anlieferungsbereich:

1. In einem Anbau auf dem Hof wurden neben diversen betrieblichen Gegenständen (z. B. Bestuhlung) auch Lebensmittelvorräte (z. B. Mehlsäcke) und unverhülltes Verpackungsmaterial gelagert.

Tiefkühlzelle:

2. In der Tiefkühlzelle erfolgte eine Mischlagerung von Verarbeitungsmaterial, Broten, leicht verderblichen Lebensmitteln und kommissionierter Ware. Eine Beschriftung bzw. ein Kennzeichnungssystem zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit war nicht erkennbar. In der Tiefkühlzelle, insbesondere an der Decke, war eine anhaftende Eisschicht vorhanden. Die Lebensmittel standen zum Teil unverhüllt bzw. unabgedeckt in der Tiefkühlzelle, sodass die mögliche nachteilige Beeinflussung/Kontamination von Lebensmitteln durch sich ablösende Eispartikel nicht ausgeschlossen werden konnte.

Flur vor der Tiefkühlzelle:

3. Die Laufräder von Rollwagen und Ablagewagen (z. B. für Feierabendbrötchen) waren verschmutzt.
4. Eine Jacke, die für die Nutzung in der Tiefkühlzelle bereit hing, war stark verschmutzt.

Fettbackbereich „Berliner“:

5. Auf Ablagewagen wurden weiße Dielen gelagert. Insbesondere die Unterseiten der Dielen waren schwärzlich verschmutzt.

Kontrollbericht

Zeichen/Datum:

Standort

LEO Der Bäcker & Konditor GmbH & Co. KG

Kleikstr. 27

52134 Herzogenrath

Datum : 12.03.2019

Bei der Überprüfung wurden folgende Mängel festgestellt:

Anlieferungsbereich:

1. In einem Anbau auf dem Hof wurden neben diversen betrieblichen Gegenständen (z. B. Bestuhlung) auch Lebensmittelvorräte (z. B. Mehlsäcke) und unverhülltes Verpackungsmaterial gelagert.

Tiefkühlzelle:

2. In der Tiefkühlzelle erfolgte eine Mischlagerung von Verarbeitungsmaterial, Broten, leicht verderblichen Lebensmitteln und kommissionierter Ware. Eine Beschriftung bzw. ein Kennzeichnungssystem zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit war nicht erkennbar. In der Tiefkühlzelle, insbesondere an der Decke, war eine anhaftende Eisschicht vorhanden. Die Lebensmittel standen zum Teil unverhüllt bzw. unabgedeckt in der Tiefkühlzelle, sodass die mögliche nachteilige Beeinflussung/Kontamination von Lebensmitteln durch sich ablösende Eispartikel nicht ausgeschlossen werden konnte.

Flur vor der Tiefkühlzelle:

3. Die Laufräder von Rollwagen und Ablagewagen (z. B. für Feierabendbrötchen) waren verschmutzt.
4. Eine Jacke, die für die Nutzung in der Tiefkühlzelle bereit hing, war stark verschmutzt.

Fettbackbereich „Berliner“:

5. Auf Ablagewagen wurden weiße Dielen gelagert. Insbesondere die Unterseiten der Dielen waren schwärzlich verschmutzt.

23.08.2021

Kontrollbericht

Zeichen/Datum:

Standort

LEO Der Bäcker & Konditor GmbH & Co. KG
Conditorei & Café Heep
Kleikstr. 27
52134 Herzogenrath

Datum : **12.08.2019**

Bei der Überprüfung wurden folgende Mängel festgestellt:

1. **Kennzeichnung**

Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Allergene anzugeben. Es waren nicht alle Produkte in der schriftlichen Aufzeichnung vorhanden. Des Weiteren standen noch nicht alle Produkte über die sog. Kasseninfo zur Verfügung.

23.08.2021

Kontrollbericht

Zeichen/Datum:

Standort

LEO Der Bäcker & Konditor GmbH & Co. KG
Conditorei & Café Heep
Kleikstr. 27
52134 Herzogenrath

Datum : **12.08.2019**

Bei der Überprüfung wurden folgende Mängel festgestellt:

1. **Kennzeichnung**

Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Allergene anzugeben. Es waren nicht alle Produkte in der schriftlichen Aufzeichnung vorhanden. Des Weiteren standen noch nicht alle Produkte über die sog. Kasseninfo zur Verfügung.

6. Vorräte an Zucker und Zimtzucker waren durch verklumpte Lebensmittelreste verunreinigt.
7. Eine selten genutzte Baumkuchenmaschine war teilweise verschmutzt und stand zudem unabgedeckt im Fettbackbereich.
8. In dem kleinen Fettbackgerät war altes Fett nicht entsorgt worden.
9. Es fehlte eine ausreichende natürliche oder mechanische Belüftung.
10. Es fehlte ein Handwaschbecken mit der Möglichkeit der Kalt- und Warmwasserzufuhr.

Personaltoilette „Herren“:

11. Die Personaltoilette mündete unmittelbar in einen Durchgangsflur, in dem ein Umgang mit Lebensmitteln erfolgte.
12. Es fehlte eine ausreichende Lüftung in der Toilette.
13. Am Handwaschbecken fehlte die Möglichkeit der Warmwasserentnahme.
14. Es lagen Fliesenschäden vor.
15. Auf der Personaltoilette wurde eine Waschmaschine betrieben. Dies widersprach den Grundsätzen an eine gute Lebensmittelhygienepraxis.

Durchgangsflur:

16. In einer Deckenecke lag ein Schimmelbefall vor.
17. Es lagen abblätternde Deckenfarbe sowie stellenweise Risse in der Decke vor.
18. An der Wand wurden im Bereich einer Rohrummantelung Ausbrüche vorgefunden.

Großes Trockenlager:

19. Es lagen abblätternde Deckenfarbe sowie Risse und z. T. Löcher in Wand und/oder Decke vor. Es wurden Fliesenschäden bzw. Ausbrüche vorgefunden, sodass rohes Mauerwerk sichtbar war.
20. Auf den Regalen lagerten Zutaten in von außen verschmutzten Lebensmittelbehältnissen.
21. Auf einem Regal wurde neben Lebensmittelvorräten ein stark abgenutzter und verschmutzter Handbesen vorgefunden.
22. Teilweise erfolgte eine Fußbodenlagerung von Lebensmitteln.

6. Vorräte an Zucker und Zimtzucker waren durch verklumpte Lebensmittelreste verunreinigt.
7. Eine selten genutzte Baumkuchenmaschine war teilweise verschmutzt und stand zudem unabgedeckt im Fettbackbereich.
8. In dem kleinen Fettbackgerät war altes Fett nicht entsorgt worden.
9. Es fehlte eine ausreichende natürliche oder mechanische Belüftung.
10. Es fehlte ein Handwaschbecken mit der Möglichkeit der Kalt- und Warmwasserzufuhr.

Personaltoilette „Herren“:

11. Die Personaltoilette mündete unmittelbar in einen Durchgangsflur, in dem ein Umgang mit Lebensmitteln erfolgte.
12. Es fehlte eine ausreichende Lüftung in der Toilette.
13. Am Handwaschbecken fehlte die Möglichkeit der Warmwasserentnahme.
14. Es lagen Fliesenschäden vor.
15. Auf der Personaltoilette wurde eine Waschmaschine betrieben. Dies widersprach den Grundsätzen an eine gute Lebensmittelhygienepraxis.

Durchgangsflur:

16. In einer Deckenecke lag ein Schimmelbefall vor.
17. Es lagen abblätternde Deckenfarbe sowie stellenweise Risse in der Decke vor.
18. An der Wand wurden im Bereich einer Rohrummantelung Ausbrüche vorgefunden.

Großes Trockenlager:

19. Es lagen abblätternde Deckenfarbe sowie Risse und z. T. Löcher in Wand und/oder Decke vor. Es wurden Fliesenschäden bzw. Ausbrüche vorgefunden, sodass rohes Mauerwerk sichtbar war.
20. Auf den Regalen lagerten Zutaten in von außen verschmutzten Lebensmittelbehältnissen.
21. Auf einem Regal wurde neben Lebensmittelvorräten ein stark abgenutzter und verschmutzter Handbesen vorgefunden.
22. Teilweise erfolgte eine Fußbodenlagerung von Lebensmitteln.

23. Im Trockenlager wurde Paniermehl hergestellt.
24. Erdgemüse (z. B. Zwiebeln) wurde offen aufbewahrt.
25. Das Kondenswasser der Eismaschine wurde offen aufgefangen. Zudem war das Lüftungsgitter der Eismaschine staubig verschmutzt.

Bereich „Mehllagerung“ und Flurstück vor der Kühlzelle:

26. An der Decke wurde abblätternde Farbe vorgefunden.
27. Es lagen offene Bohrlöcher und zum Teil ausgebrochene Wandfugen vor.

Kühlzelle:

28. Eine Lampe war defekt, daher war die Beleuchtung zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht ausreichend.
29. In der Kühlzelle erfolgte eine Mischlagerung. Unreines Erdgemüse wurde offen gelagert. Außerdem standen Getränkekästen, vornehmlich mit Leergut, auf den Regalen.
30. Die Rotorblätter des Kühlaggregates waren teils korrodiert. Zudem war die Auffangschale des Verdampfers verschmutzt.
31. Das Kondenswasser des Kühlaggregates wurde offen innerhalb der Kühlzelle aufgefangen.

Raum mit Frosteranlage und Kühlschränken & „Snack“-Herstellungsbereich:

32. Im Bereich der Dachluke fehlte ein ausreichender Insektenschutz.
33. In einem Froster wurden teilweise unreine Kartonagen gemeinsam mit unverhüllten Lebensmitteln gelagert.
34. Teilweise fehlten Deckenplatten bzw. Deckenplatten waren ausgebrochen. Ein an der Decke befindliches Gitter bzw. Rost war ausgebrochen.
35. Es lagen Wandausbrüche vor.
36. Der Bodenkanal war verunreinigt.
37. Es wurde eine schadhafte Pfeffer- oder Salzmühle vorgefunden, die provisorisch mit Klebeband ausgebessert wurde. Eine leichte Reinigung war nicht mehr möglich.
38. Es fehlte ein Handwaschbecken mit der Möglichkeit der Kalt- und Warmwasserzufuhr.

23. Im Trockenlager wurde Paniermehl hergestellt.
24. Erdgemüse (z. B. Zwiebeln) wurde offen aufbewahrt.
25. Das Kondenswasser der Eismaschine wurde offen aufgefangen. Zudem war das Lüftungsgitter der Eismaschine staubig verschmutzt.

Bereich „Mehllagerung“ und Flurstück vor der Kühlzelle:

26. An der Decke wurde abblätternde Farbe vorgefunden.
27. Es lagen offene Bohrlöcher und zum Teil ausgebrochene Wandfugen vor.

Kühlzelle:

28. Eine Lampe war defekt, daher war die Beleuchtung zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht ausreichend.
29. In der Kühlzelle erfolgte eine Mischlagerung. Unreines Erdgemüse wurde offen gelagert. Außerdem standen Getränkekästen, vornehmlich mit Leergut, auf den Regalen.
30. Die Rotorblätter des Kühlaggregates waren teils korrodiert. Zudem war die Auffangschale des Verdampfers verschmutzt.
31. Das Kondenswasser des Kühlaggregates wurde offen innerhalb der Kühlzelle aufgefangen.

Raum mit Frosteranlage und Kühlschränken & „Snack“-Herstellungsbereich:

32. Im Bereich der Dachluke fehlte ein ausreichender Insektenschutz.
33. In einem Froster wurden teilweise unreine Kartonagen gemeinsam mit unverhüllten Lebensmitteln gelagert.
34. Teilweise fehlten Deckenplatten bzw. Deckenplatten waren ausgebrochen. Ein an der Decke befindliches Gitter bzw. Rost war ausgebrochen.
35. Es lagen Wandausbrüche vor.
36. Der Bodenkanal war verunreinigt.
37. Es wurde eine schadhafte Pfeffer- oder Salzmühle vorgefunden, die provisorisch mit Klebeband ausgebessert wurde. Eine leichte Reinigung war nicht mehr möglich.
38. Es fehlte ein Handwaschbecken mit der Möglichkeit der Kalt- und Warmwasserzufuhr.

Kleines Lager:

39. Im Eingangsbereich lag im Bereich der Stufe ein Ausbruch vor.
40. Fliesen waren gerissen.
41. Im Raum stand ein nicht leicht reinigungsfähiger Bürostuhl mit einem Stoffbezug.

Konditorei:

42. Eine der Anschlagmaschinen war im Befestigungsbereich für die Rührgeräte durch anhaftende, dunkle Ablagerungen verunreinigt.
43. Bei zwei Anschlagmaschinen war der Befestigungsbereich für die Rührgeräte mit Klebeband umwickelt worden. Hier war eine leichte Reinigung nicht möglich.
44. Bei einem Arbeitstisch war die Unterkante der Arbeitsfläche durch anhaftende Schmutzablagerungen verunreinigt.
45. Es wurde eine Holzdiele mit einem herausstehenden und losen Nagel vorgefunden.
46. Im Raum wurden Desinfektionsmittel (z. B. Schnelldesinfektion) offen aufbewahrt.
47. Im Konditoreibereich wurden Büromaterialien offen aufbewahrt. Darüber hinaus hing eine Vielzahl an unverhüllten Papierzetteln an den Wänden.
48. In der Konditorei stand eine Speiserestetonne. Die Laufräder der Mülltonne waren stark verschmutzt.
49. In den Wänden wurden offene Bohrlöcher vorgefunden.
50. Im Bereich der abgehängenen Decke war umlaufend ein Spalt zwischen Decke und Wand vorhanden.
51. Es fehlte eine ausreichende natürliche oder mechanische Belüftung.
52. Es fehlte ein Handwaschbecken mit der Möglichkeit der Kalt- und Warmwasserzufuhr.

Spülbereich:

53. Es wurde ein defektes Sieb mit abstehendem Metalldraht vorgefunden. Darüber hinaus wurden einige beschädigte Arbeitsgeräte aus bzw. mit Holz vorgefunden. Zudem war ein Besteckkasten aus Kunststoff ausgebrochen.
54. Im Raum wurde eine verschmutzte Jacke vorgefunden.

Kleines Lager:

39. Im Eingangsbereich lag im Bereich der Stufe ein Ausbruch vor.
40. Fliesen waren gerissen.
41. Im Raum stand ein nicht leicht reinigungsfähiger Bürostuhl mit einem Stoffbezug.

Konditorei:

42. Eine der Anschlagmaschinen war im Befestigungsbereich für die Rührgeräte durch anhaftende, dunkle Ablagerungen verunreinigt.
43. Bei zwei Anschlagmaschinen war der Befestigungsbereich für die Rührgeräte mit Klebeband umwickelt worden. Hier war eine leichte Reinigung nicht möglich.
44. Bei einem Arbeitstisch war die Unterkante der Arbeitsfläche durch anhaftende Schmutzablagerungen verunreinigt.
45. Es wurde eine Holzdiele mit einem herausstehenden und losen Nagel vorgefunden.
46. Im Raum wurden Desinfektionsmittel (z. B. Schnelldesinfektion) offen aufbewahrt.
47. Im Konditoreibereich wurden Büromaterialien offen aufbewahrt. Darüber hinaus hing eine Vielzahl an unverhüllten Papierzetteln an den Wänden.
48. In der Konditorei stand eine Speiserestetonne. Die Laufräder der Mülltonne waren stark verschmutzt.
49. In den Wänden wurden offene Bohrlöcher vorgefunden.
50. Im Bereich der abgehängenen Decke war umlaufend ein Spalt zwischen Decke und Wand vorhanden.
51. Es fehlte eine ausreichende natürliche oder mechanische Belüftung.
52. Es fehlte ein Handwaschbecken mit der Möglichkeit der Kalt- und Warmwasserzufuhr.

Spülbereich:

53. Es wurde ein defektes Sieb mit abstehendem Metalldraht vorgefunden. Darüber hinaus wurden einige beschädigte Arbeitsgeräte aus bzw. mit Holz vorgefunden. Zudem war ein Besteckkasten aus Kunststoff ausgebrochen.
54. Im Raum wurde eine verschmutzte Jacke vorgefunden.

55. Ein Kühlschrank war von außen stellenweise durch fest anhaftende Schmutzablagerungen verunreinigt, die sich durch Kratzen entfernen ließen.
56. Auf der unteren Ablage eines Arbeitstisches standen zum Teil offene Zutaten. Die Unterseite der Arbeitsplatte bestand aus unbehandeltem, nicht leicht reinigungsfähigem Pressspan. Bei Berührung lösten sich Pressspanpartikel ab und es bestand die Gefahr, dass diese Partikel Zutaten verunreinigen konnten.
57. Rohe Eier wurden offen gelagert.
58. Es fehlte ein separates Handwaschbecken mit der Möglichkeit der Kalt- und Warmwasserzufuhr.
59. Im Bereich der Dachluke fehlte ein ausreichender Insektenschutz.
60. Über dem Spülbecken lagen Fliesenausbrüche vor. Des Weiteren wurden im Raum offene Bohrlöcher vorgefunden.
61. Der Innenbereich der Spülmaschine war stellenweise durch Rotschmiere verschmutzt.
62. Auf der Spülmaschine wurden Desinfektionsmittel offen gelagert.
63. Die Deckenplatten waren teilweise verschmutzt. Die Verbindungsträger waren stellenweise korrodiert. Eine Deckenplatte fehlte.

Backstube:

64. Der Deckenanstrich war insgesamt verbraucht. In der gesamten Backstube lag stellenweise erheblich abblätternde Deckenfarbe vor.
65. Die Revisionsklappe eines Brötchenformers wurde geöffnet. Der sichtbare Innenbereich war stark verschmutzt. Zudem war das Gerät im Bereich des Ringes verschmutzt.
66. Privatgetränke wurden verteilt in der Backstube vorgefunden. Zudem wurden Zigaretten in der Backstube gelagert.
67. Ein Zutatenbehältnis war ausgebrochen.
68. Vor dem Stikkenofen war innerhalb des Wrasenabzuges insbesondere das Schutzgitter vor dem Ventilator stark verfettet.
69. Zwei Schieber wurden mit dem Teil, der unmittelbar mit dem Lebensmittel in Berührung kommt, auf dem Fußboden gelagert.

55. Ein Kühlschrank war von außen stellenweise durch fest anhaftende Schmutzablagerungen verunreinigt, die sich durch Kratzen entfernen ließen.
56. Auf der unteren Ablage eines Arbeitstisches standen zum Teil offene Zutaten. Die Unterseite der Arbeitsplatte bestand aus unbehandeltem, nicht leicht reinigungsfähigem Pressspan. Bei Berührung lösten sich Pressspanpartikel ab und es bestand die Gefahr, dass diese Partikel Zutaten verunreinigen konnten.
57. Rohe Eier wurden offen gelagert.
58. Es fehlte ein separates Handwaschbecken mit der Möglichkeit der Kalt- und Warmwasserzufuhr.
59. Im Bereich der Dachluke fehlte ein ausreichender Insektenschutz.
60. Über dem Spülbecken lagen Fliesenausbrüche vor. Des Weiteren wurden im Raum offene Bohrlöcher vorgefunden.
61. Der Innenbereich der Spülmaschine war stellenweise durch Rotschmiere verschmutzt.
62. Auf der Spülmaschine wurden Desinfektionsmittel offen gelagert.
63. Die Deckenplatten waren teilweise verschmutzt. Die Verbindungsträger waren stellenweise korrodiert. Eine Deckenplatte fehlte.

Backstube:

64. Der Deckenanstrich war insgesamt verbraucht. In der gesamten Backstube lag stellenweise erheblich abblätternde Deckenfarbe vor.
65. Die Revisionsklappe eines Brötchenformers wurde geöffnet. Der sichtbare Innenbereich war stark verschmutzt. Zudem war das Gerät im Bereich des Ringes verschmutzt.
66. Privatgetränke wurden verteilt in der Backstube vorgefunden. Zudem wurden Zigaretten in der Backstube gelagert.
67. Ein Zutatenbehältnis war ausgebrochen.
68. Vor dem Stikkenofen war innerhalb des Wrasenabzuges insbesondere das Schutzgitter vor dem Ventilator stark verfettet.
69. Zwei Schieber wurden mit dem Teil, der unmittelbar mit dem Lebensmittel in Berührung kommt, auf dem Fußboden gelagert.

70. Im Bereich des Handwaschbeckens wurden ausgewaschene bzw. fehlende Wandfugen vorgefunden.
71. Am Handwaschbecken fehlte ein verschließbarer Mülleimer zur Aufnahme von gebrauchten Papierhandtüchern.
72. Die Tuchbespannung eines Langrollers war verschmutzt und wies z. T. Stockflecken auf.

Gärunterbrecher:

73. Im Inneren waren die Wände stellenweise beschädigt und im Bereich der Schadstellen teils korrodiert.
74. Im Inneren stand ein korrodierter Ablagewagen.

Keller:

Im Keller wurden Getränke gelagert.

75. In einem Teilabschnitt war der Keller stark verschmutzt.

Lagerraum / Materiallager:

76. Auf einem Ablagewagen standen offene Pastetchen.

Umkleideraum „Herren“:

77. Verschmutzte Schuhe/Stiefel wurden offen aufbewahrt.
78. Den Mitarbeitern stand nur ein Spind zur Verfügung, sodass eine ausreichende Trennung von Privat- und Arbeitskleidung nicht möglich war.

Umkleideraum „Damen“:

79. Die Spinde und auch Schuhe standen in dem Raum, in dem sich auch die Personaltoilette befand. Dies widersprach den Grundsätzen an eine gute Lebensmittelhygienepraxis.

Verkaufsraum:

„Snack-Bereich“:

80. Zur Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Händereinigung fehlten geeignete Entnahmespender für die Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände.

70. Im Bereich des Handwaschbeckens wurden ausgewaschene bzw. fehlende Wandfugen vorgefunden.
71. Am Handwaschbecken fehlte ein verschließbarer Mülleimer zur Aufnahme von gebrauchten Papierhandtüchern.
72. Die Tuchbespannung eines Langrollers war verschmutzt und wies z. T. Stockflecken auf.

Gärunterbrecher:

73. Im Inneren waren die Wände stellenweise beschädigt und im Bereich der Schadstellen teils korrodiert.
74. Im Inneren stand ein korrodierter Ablagewagen.

Keller:

Im Keller wurden Getränke gelagert.

75. In einem Teilabschnitt war der Keller stark verschmutzt.

Lagerraum / Materiallager:

76. Auf einem Ablagewagen standen offene Pastetchen.

Umkleideraum „Herren“:

77. Verschmutzte Schuhe/Stiefel wurden offen aufbewahrt.
78. Den Mitarbeitern stand nur ein Spind zur Verfügung, sodass eine ausreichende Trennung von Privat- und Arbeitskleidung nicht möglich war.

Umkleideraum „Damen“:

79. Die Spinde und auch Schuhe standen in dem Raum, in dem sich auch die Personaltoilette befand. Dies widersprach den Grundsätzen an eine gute Lebensmittelhygienepraxis.

Verkaufsraum:

„Snack-Bereich“:

80. Zur Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Händereinigung fehlten geeignete Entnahmespender für die Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände.

81. Rührei wurde bei nicht ausreichender Heißhaltung (hier: ca. 34°C) zum Verkauf vorrätig gehalten.
82. Für den Snack-Bereich fehlte ein Hinweis auf die Informationsmöglichkeit zu Allergenen. Es waren auch nicht alle Produkte in der schriftlichen Aufzeichnung enthalten (z. B. Nudelsalat).

Verkaufsbereich „Pralinen“:

83. Für die im Angebot befindlichen Pralinen fehlte eine vorschriftsmäßige Allergenkennzeichnung.

Backwarenverkauf/Konditoreiwaren:

84. Am Handwaschbecken fehlten geeignete Entnahmespender für die Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocken der Hände.
85. Der im Gebrauch befindliche Spülmaschinenkorb war stellenweise verschmutzt.
86. Im Bereich des Milchaufschäumers wurde Milch offen und bei 17,7°C vorrätig gehalten. Die Kühlkette war unterbrochen.
87. Die Ummantelung des Teils der Vorrichtung zum Ausklopfen der Siebeinsätze des Kaffeeautomaten war stark beschädigt.

Gästetoiletten:

88. Die Gästetoiletten mündeten ohne fußboden- und deckbündig schließende Vorräume in den Gastraum/Essbereich.