

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 23.09.2020

Betrieb: Aschemann, Ricus
Panama Kaffee
Bödekerstr. 85
30161 Hannover

Bei der o.g. Kontrolle wurden folgende Mängel festgestellt und folgende Maßnahmen zur Beseitigung angeordnet:

Vorbereitung/ Spülbereich:

1. Die Türrandbereiche der Geschirrspülmaschine waren verunreinigt.
Die Geschirrspülmaschine ist zu reinigen.
2. Der Mini-Backofen war verunreinigt.
Der Backofen ist zu reinigen.
3. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter der Treppe verunreinigt.
Der Fußboden ist zu reinigen.
4. Der Deckel des Abfallbehälters fehlte.
Die Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, die angemessen gebaut sind, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sind.
5. Es wurden Lebensmittelbehälter (mit Kaffeebohnen) auf dem Boden gelagert.
Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden.
Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen.

Personaltoilette:

6. Am Handwaschbecken stand kein warmes Wasser zur Verfügung. Der Untertisch-Warmwasserspeicher bzw. Durchlauferhitzer war nicht eingeschaltet.
Es muss immer warmes Wasser zur Verfügung gestellt werden.
7. In dem Toilettenvorraum wurden Kartons mit Verpackungsmaterial für Lebensmittel gelagert (Kaffeetüten)
Eine Lagerung von Gegenständen mit Lebensmittelkontakt ist im Toilettenvorraum nicht zulässig. Es müssen andere Lagermöglichkeiten geschaffen werden.
8. Das offene Fenster im Treppenbereich war verunreinigt.
Das Fenster ist mit einem Fliegengitter auszustatten und zu reinigen.

Die Beseitigung der oben aufgeführten Mängel wurde im Rahmen einer oder mehrerer Nachkontrollen überwacht. Es wurde festgestellt, dass alle Mängel behoben worden sind.

Hinweis:

Der Betrieb befand sich zum Zeitpunkt der o.g. lebensmittelrechtlichen Kontrolle insgesamt in einem befriedigendem hygienischen Zustand.

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 21.03.2022

Betrieb: Aschemann, Ricus
Panama Kaffee
Bödekerstr. 85
30161 Hannover

Bei der o.g. Kontrolle wurden folgende Mängel festgestellt und folgende Maßnahmen zur Beseitigung angeordnet:

Infektionsschutz:

1. Frau Philine Tampe konnte keine Belehrung nach §43 Infektionsschutz Gesetz vorweisen.
Die Personen müssen unverzüglich an einer Erstbelehrung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes teilnehmen. Die Erstbelehrungsbescheinigungen sind im Betrieb auf Verlangen vorzulegen.
2. Bei den anderen Mitarbeiterinnen ist die Wiederholungsbelehrung nach Infektionsschutz Gesetz fällig. Mitarbeitende ohne abgeschlossenen Berufsausbildung in einem Lebensmittelberuf sind zudem 1x jährlich in Hygiene zu schulen. Die Nachweise +über die Schulungen sind zu faxen/ mailen.

Vorbereitung/ Spülbereich:

3. Für Reinigungsarbeiten wurde ein erheblich verunreinigter Besen verwendet.
Der Besen ist zu reinigen.
4. Die Türtrandbereiche der Geschirrspülmaschine waren verunreinigt.
Die Geschirrspülmaschine ist zu reinigen.
5. Der Innenraum des Kühlschranks (K3)war verunreinigt.
Der Innenraum des Kühlschranks ist zu reinigen. Generell: Auch bei den anderen Kühlschränken darauf achten, dass die Griffleisten und Dichtungen gereinigt werden!

Die Beseitigung der oben aufgeführten Mängel wurde im Rahmen einer oder mehrerer Nachkontrollen überwacht. Es wurde festgestellt, dass alle Mängel behoben worden sind.

Hinweis:

Der Betrieb befand sich zum Zeitpunkt der o.g. lebensmittelrechtlichen Kontrolle insgesamt in einem guten hygienischen Zustand.