

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 06.02.2019 planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Rhein-Kreis Neuss Veterinär-
und
Lebensmittelüberwachungs-
amt

Betriebsdaten

Betrieb

Ort

Straße

D-41569 Rommerskirchen
Markt 6

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Küche

Das Handwaschbecken muss jederzeit zur Handhygiene freibleiben.
Die Splitterschutzabdeckung der Deckenlampe fehlte. (Spülecke)

2. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

Küche

Teilweise fehlen noch die Einfrierdaten.

3. Kennzeichnung und Aufmachung

Küche

In der Speisekarte fehlt die komplette Zusatzstoff- und Allergen Kennzeichnung.
Dies wurde ausführlich anhand von Produktbeispielen erläutert.

4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Kühlraum O+G

5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Kühlraum
Fleisch

Es dürfen keine Behältnisse, die im Arbeitsprozess üblicherweise auf den Arbeitsflächen abgestellt werden, auf dem Fußboden stehen.

6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Bierkeller

Der Fußboden um den Bodenablauf herum ist ausgebrochen.

Der Fassabwurf neben dem Bierkeller ist noch schädlingsticht zu verschließen. Hier ist am oberen Rand der Tür ein Loch, durch welches Schädlinge eindringen könnten.

7. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

Dokumente

Speisereste müssen separat entsorgt werden,
nicht über den normalen Hausmüll.
Temperaturkontrollen werden dokumentiert.
Wareneingangskontrollen wurden erläutert.