

Antrag nach dem VIG über die Herausgabe von Informationen über den Betrieb:

Betriebsstätte:
Pizzeria Vesuvio

Mendener Str. 3
58636 Iserlohn

Letzte durchgeführte Kontrolle: 05.12.2018 (planmäßige Routinekontrolle)

Kontrollangaben:
planmäßige Routinekontrolle am 05.12.2018 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Kennzeichnung und Aufmachung

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

2. In mehreren Kühleinrichtungen (Vorratskühlschrank, Pizzazubereitung) wurde die maximal zulässige Höchsttemperatur für die dort gelagerten Lebensmittel überschritten.

4. Es wurde ein Pinsel zum bestreichen von Lebensmittel benutzt, der aus nicht geeignetem Material bestand und zudem noch verbraucht war.

5. Der Tischdosenöffner war verunreinigt.

6. Die Fettfilter der Dunstabzugsanlage waren mit Fettrückständen verunreinigt.

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf:

{Betriebsübergreifend}: Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle),
{Betriebsübergreifend}: Kennzeichnung und Aufmachung

Kontrollangaben:
Beschwerdekontrolle am 02.03.2017 (Kein Verstoß)