

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

Betriebsstätte:



Bali

58644 Iserlohn

Letzte durchgeführte Kontrolle: 12.07.2018 (planmäßige Routinekontrolle)

Kontrollangaben:

planmäßige Routinekontrolle am 12.07.2018 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

II. Kontrollierte Punkte

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

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

1. Weitergehende Schulungen werden nicht oder nur mangelhaft durchgeführt.
2. Die Dokumente und Aufzeichnungen des Eigenkontrollsystems (Reinigungsplan, Temperaturaufzeichnung, Schädlingsbekämpfung etc.) zur Minimierung der Gesundheitsgefahren, wurden nicht aktuell gehalten und waren daher nicht auf dem neuesten Stand.
4. Die Kühltischschubladendichtungen waren verunreinigt.
5. Der Wandanstrich war verbraucht.
6. Die Abdichtung an der Spüle war stark verunreinigt.
7. Die Laufschienen der Tiefkühltruhendeckel waren verunreinigt.
8. Die Lebensmittelabfälle wurden nicht geschlossen gelagert.
9. Das Verdampferschutzgitter im Kühlhaus war mit Altschmutz verunreinigt.

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf:

{Betriebsübergreifend}: Kennzeichnung und Aufmachung

Kontrollangaben:

planmäßige Routinekontrolle am 24.08.2017 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Kennzeichnung und Aufmachung, sachfremde Kontrollpunkte/Verstöße

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

1. Das Fenster oberhalb des Spülbereiches, das geöffnet war, war mit Spinnweben und Altdreck verunreinigt.

2. Die Decke in der Spülküche war mit Spinnengewebe verunreinigt.

3. Das Verdampferschutzgitter im Kühlhaus war verunreinigt.

4. Die Reinigung der Getränkeleitungen bzw. Grundstoffleitungen war von demjenigen, der die Reinigung durchgeführt hat, nicht bzw. nicht vollständig dokumentiert worden.

5. Es wurden offene Lebensmittel mit Zutaten in den Verkehr gebracht, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können. Die Kennzeichnung dieser Zutaten fehlt.

6. Es lagen keine Bescheinigungen des Gesundheitsamtes über die Durchführung der Infektionsschutz-Erstbelehrung bzw. keine vor dem 01.01.2001 ausgestellte Gesundheitszeugnisse vor. Diese werden laut Auskunft des Geschäftsführers beim Steuerberater aufbewahrt.