

0. Allgemeine Kontrolldaten:

0.1 – Betriebs-Nummer/Betriebsort

1124H
Hasseler Grill
Eppmannsweg 5
45896 Gelsenkirchen

0.2 – Datum der Kontrolle/Teilnehmer

06.09.2018
Frau Betke (für den Betrieb)
Frau Krieger (Stadt Gelsenkirchen Referat 71)
Herr Sagenschneider (Stadt Gelsenkirchen Referat 71)

0.3 – Berichtszeitraum

06.10.2016 bis 06.09.2018

I. Allgemeine Betriebsdaten

I.1 – Produktpalette

Branchentypische Produktpalette
Imbisswaren

I.2 – Betriebsgrundriss/-plan

Auf einen Betriebsgrundriss/-plan wird verzichtet, da nach Aussage von Frau Betke nur ein Betriebsraum (Küche) und der Verkaufsbereich für die Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln genutzt wird.

Ferner befinden sich die Personaltoilette und ein kleines Lager im Keller.

Die Betriebsräume sind mittels einer Treppe miteinander verbunden.

Es wurden alle Kontrollbereiche überprüft.

I.3 – Produktrisiko

Mittleres Risiko siehe auch Ziffer I.1.

I.4 – Kennzeichnung

Die Überprüfung der Kennzeichnung (Nämlichkeit der Ware, Zusatzstoffe, Allergenezutaten) zeigt Mängel auf.

Die Allergenen Zutaten sind nicht vollständig deklariert.

1. Es wurde angeordnet, die Kennzeichnung der angebotenen Produkte entsprechend der Nämlichkeit der Ware, der Kennzeichnung der Zusatzstoffe und der Allergenen-Zutaten zu überprüfen und ggfls. zu ändern.

Frist: 15.10.2018

II. Verlässlichkeit des Unternehmers

II.1 – Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen

Im zurückliegenden Berichtszeitraum wurde eine Plankontrolle durchgeführt.

II.2 – Vereinfachtes HACCP-Verfahren/Rückverfolgbarkeit

Ein in Art und Umfang dem Betrieb angemessenes Rückverfolgbarkeitssystem ist vorhanden, es herrscht das First-in-First-out Prinzip.

Die Rückverfolgbarkeit ist durch Lieferscheine und/oder Rechnungen gewährleistet.

Weiterverarbeitete Produkte im Betrieb werden nicht gekennzeichnet, bei den selbst eingefrorenen Artikeln fehlt die Kennzeichnung.

2. Es wurde angeordnet, selbst eingefrorene oder umgefüllte Lebensmittel mit einer Beschreibung des Produktes und einem Umpackdatum oder Mindesthaltbarkeitsdatum zu versehen.

Frist: Sofort.

II.3 – Mitarbeiterschulung (Hygiene)/Belehrung IfSG

Belehrungen nach dem IfSG sind vorhanden.

Folgebelehrungen nach dem IfSG sind letztmalig am 29.07.2017 durchgeführt worden.

Mitarbeiterschulungen nach § 4 LMHV wurden durchgeführt.

Schulungen sind letztmalig am 29.07.2017 durchgeführt worden.

III. Verlässlichkeit der Eigenkontrollen/vereinfachtes HACCP-Verfahren

III.1 – vereinfachtes HACCP-Verfahren

Im Rahmen des vereinfachten HACCP-Verfahrens/Eigenkontrollen sind Dokumentationen über die Wareneingangskontrolle, Rückverfolgbarkeit der Ware, Temperaturkontrolle, Reinigung, Mitarbeiterschulung, Schädlingsbekämpfung vorhanden und dokumentiert.

III.2 – Wareneingangskontrollen/Untersuchung von Produkten/Trinkwasser

Die Wareneingangskontrolle erfolgt durch Sichtung ohne Dokumentation; Produktprüfungen werden im Rahmen einer Verkostung in unregelmäßigen Abständen durchgeführt, eine Dokumentation erfolgt nicht.

Das Trinkwasser wird aus dem öffentlichen Versorgungsnetz (Fa. Gelsenwasser AG) eingespeist.

III.3 – Temperatureinhaltung

Kühltemperaturen/Tiefkühltemperaturen werden täglich überprüft und dokumentiert.

Erhitzungstemperaturen werden täglich überprüft aber nicht dokumentiert.

Warmhaltetemperaturen werden täglich überprüft aber nicht dokumentiert.

IV. Hygienemanagement

IV.1 – Bauliche Beschaffenheit

Die für den Produktionszweck benötigten Räume sind in ausreichender Größe vorhanden und in ausreichenden Zustand.

- 3. Die Küche ist aufgrund des Alters aufgebraucht, an verschiedene Stellen ist das Furnier abgeplatzt und offenes Holz ist erkennbar.
Es wurde angeordnet, die baulichen Mängel abzustellen.**

Frist: 30.10.2018

Es sind in ausreichender Zahl und Qualität an geeigneten Orten des Betriebes Einrichtungen zum Händewaschen vorhanden.

IV.2 – Reinigung und Desinfektion

Es existiert kein betriebsspezifischer Reinigungsplan.

Es wird eine einfache Dokumentation über die durchgeführte Reinigung geführt.

Die vorgenommene Reinigung ist in ihrer Art geeignet, eine nachteilige Beeinflussung der Produkte zu vermeiden und eine ausreichende Betriebshygiene zu gewährleisten.

Hinweise auf gravierende Mängel ergaben sich durch die Betriebskontrollen im letzten Beobachtungszeitraum nicht.

Die Arbeitsgeräte sind sauber und damit in ihrer Art und ihrem Zustand geeignet, eine angemessene Reinigung zu gewährleisten.

Sie werden offensichtlich regelmäßig auf ihre Funktion überprüft und ggf. erneuert.

Die Reinigungsgerätschaften sind dazu geeignet, eine ordnungsgemäße Reinigung durchzuführen.

Es werden ausschließlich geeignete Reinigungsmittel, zum Teil Spezialreiniger, verwendet. Außer der Aufschrift auf den Behältnissen (Sicherheitshinweise) sind keine Sicherheitsdatenblätter vorhanden.

IV.3 – Personalhygiene

Das Hygieneverhalten der in der Küche arbeitenden Mitarbeiter ist einwandfrei. Das Maß an persönlicher Sauberkeit ist gut.

Es ist eine ausreichende Menge geeigneter und qualitativ einwandfreier Schutzkleidung für jeden betroffenen Mitarbeiter im Betrieb vorhanden.

Die Kleidung wird vom Betrieb gestellt, jedoch nicht durch den Betrieb gereinigt.

Der Wechsel der Kleidung erfolgt täglich und ggf. zusätzlich nach Bedarf.

Für die Lagerung der Straßen- und Arbeitskleidung sind ausreichende Unterbringungsmöglichkeiten vorhanden.

Geeignetes Schuhwerk wird von den Mitarbeitern beschafft und wird durch die Mitarbeiter selber sauber gehalten.

IV.4 – Produktionshygiene/Abfallentsorgung

Aufgrund der räumlichen Enge ist eine optimale Trennung zwischen unreiner und reiner Seite nicht möglich.

Die Problematik ist bekannt, im Rahmen der Produktion wird auf eine zeitliche Trennung – soweit möglich – geachtet.

Der Umgang bzw. die persönliche Handhabung mit der Rohware bis zum Endprodukt ist hygienisch befriedigend.

Der anfallende Restmüll wird wöchentlich durch die Fa. Gelsendienste entsorgt, Speiseabfälle werden wöchentlich durch die Fa. ReFood entsorgt.

IV.5 – Schädlingsbekämpfung

Die Betriebsstätte ist derzeit optisch frei von Schädlingen.

Ein Schädlingsmonitoring wird in eigener Zuständigkeit, während der Reinigungsarbeiten durchgeführt, bei Bedarf wird ein Schädlingsbekämpfer beauftragt.

Abschließende Bewertung

Baulich ist der Betrieb von alter Substanz, aber durchaus geeignet sichere Lebensmittel zu produzieren und zu verkaufen.

Die Kennzeichnung muss, entsprechend der zurzeit gültigen gesetzlichen Vorschriften, überarbeitet bzw. erstellt werden.

In einem fortlaufenden Prozess muss, durch ständige Renovierungsarbeiten, der bauliche Mindeststandard eingehalten werden.

gez. Krieger / Sagenschneider