

Amtliche Kontrolle vom 20.11.2018:

Kipolo

Tischlerstr. 5

30916 Isernhagen

kontrollierte Betriebsart:

Kiosk/Mini-Markt

Die bei der Kontrolle festgestellten Mängel/Abweichungen von den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene sind nachstehend aufgeführt.

Feststellungen / Maßnahmen:

Verkaufsraum

- Nr. 1 Die Lüftungen der Kühleinrichtungen waren zum Teil mit schwarzen Belägen behaftet.
- Nr. 2 Der Kühlschrank einschließlich des Kühltresens waren seitlich mit schwarzen Belägen verunreinigt.

Vorbereitung/Küche

- Nr. 3 Der Fußboden war verunreinigt. Insbesondere der Ecken- und Kantenbereich waren unsauber.
- Nr. 4 Die Türdichtung des Kühlschranks war beschädigt und dadurch nicht mehr leicht zu reinigen.
- Nr. 5 Im Bereich der Mülleimer und der Tiefkühltruhe waren der Farbanstrich verbraucht.
- Nr. 6 Die Steckdosen waren ohne geeigneter Abdeckung versehen.
- Nr. 7 Es waren lose Stromkabel vorhanden.
- Nr. 8 Die Tiefkühltruhe war stark vereist.

Personaltoilette

- Nr. 9 Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spendern).

Personalschulung

- Nr. 10 Es wurde Personal beschäftigt, das mit Lebensmitteln umgeht aber nicht entsprechend der Tätigkeit überwacht wurde.

Kennzeichnung

- Nr. 12 Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und der Allergene waren unvollständig.

Schädlingskontrolle

- Nr. 13 Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen, ein sogenanntes Schädlingsmonitoring, fehlte.