

Standort:
Elios Cucina Catering
Birkensee 1
71139 Ehningen

Kontrolle am 28.11.2018:

Kein Verstoß

Kontrolle am 14.06.2018

Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal:

Folgende Punkte der Anordnung vom 17.04.2018 sind noch offen:

1. Einige Pfannen waren stark verschlissen.
2. Beide Konvektomaten waren altverschmutzt.
3. Die Transportwagen waren stark altverschmutzt.
4. Die Warmhaltebehältnisse für Teller waren stark altverschmutzt.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr.1 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets in Stand gehalten sein.

5. Es gab vermehrt Eisanlagerungen (Regale, z.T. Lebensmittel).

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr.1 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets in Stand gehalten sein.

6. Eigenkontrolle/HACCP war nicht vorhanden:

- Temperaturkontrolle,
- Mitarbeiterschulung
- Reinigung und Desinfektion

Gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 stellen die Lebensmittelunternehmer sicher, dass auf allen Ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungsstufen und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften dieser Verordnung erfüllt sind.

Gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 treffen Lebensmittelunternehmer gegebenenfalls folgende spezifischen Hygienemaßnahmen:

- b) Verfahren, die notwendig sind, um den Zielen zu entsprechen, die zur Erreichung der Ziele dieser Verordnung gesetzt worden sind;
- c) Erfüllung der Temperaturkontrollfordernisse für Lebensmittel;
- d) Aufrechterhaltung der Kühlkette.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel XII haben Lebensmittelunternehmer zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden.

Es lagen konzeptionelle Mängel in der Küche vor

Neue Mängelpunkte:

1. Die Küchentür ins Freie stand offen.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel IX Nr. 4 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Auch sind geeignete Verfahren vorzusehen, um zu vermeiden, dass Haustiere Zugang zu den Räumen haben, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden (oder, sofern die zuständige Behörde dies in Sonderfällen gestattet, um zu vermeiden, dass ein solcher Zugang zu einer Kontamination führt).

2. Im Lager wurde auf dem Boden gelagert.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel IX Nr. 2 sind Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

3. Das Küchensieb war zerschlissen.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel V Nr. 1 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen:

- a) gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht,
- b) so gebaut, beschaffen und in Stand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

4. Eier wurden neben offenen Lebensmitteln gelagert.
5. Salat wurde im Spülbereich gelagert.
6. Parmesankäse mit Nudeln (Foto).
7. Tiefkühlware war nicht abgedeckt.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel IX Nr. 2 sind Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

8. Die Spülküche war überladen.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 1 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets in Stand gehalten sein.

Maßnahmen:

14.06.2018 Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)