

## Kontrolle

---

Datum der  
Überprüfung: **30.01.2020**

Überprüfter Standort: **Club del Burro GmbH**  
**Herrfurthstr. 030 links**  
**12049 Berlin**

Überprüfung  
durch:            Team:

Kontrollart:            **planmäßige Routinekontrolle**

---

### Verstöße

- **Der Papierhandtuchspender war verschmutzt.**

**Die Abzugshaube war stark fettig und staubig.**

**Die Schneidevorrichtung der Saladette war schmutzig und verschlissen.**

**Einige an den Tischkühlschränken befindlichen Gummidichtungen waren eingerissen.**

**Die Lampen im Lebensmittelbereich hatten Glasbirnen.**

**An den Innenflächen der Tischkühlgeräte klebte stellenweise noch die Schutzfolie.**

13

Die Induktionskochplatte stand nicht unter dem Abzug.

Die im Ausgabebereich befindlichen Gastro-behälter mit Lebensmitteln waren nicht abgedeckt.

- Die in den Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe sowie Zutaten, die Allergien auslösen können, wurden nicht kenntlich gemacht.
- Das Schneidebrett war stark verschlissen.

Die Silikonverfugung im Spülbereich war verbraucht und verschimmelt.

Die Spender für Flüssigseife und Papierhandtücher waren leer.

Das im Spülbereich vorgefundene Rindfleisch wurde über Nacht ungekühlt aufgetaut.

Der Kühlschrank war von innen verschmutzt. Die darin befindlichen Einlegegitter waren stellenweise korrodiert.

Im Kühlschrank war keine ausreichende Warentrennung gegeben.

Diverse Abfalleimer hatten keinen Deckel.

- Die Regalböden des Schwerlastregals waren aufgrund der Beschaffenheit nicht Wasser abstoßend und somit nicht leicht reinigungsfähig.

Offene Kanister mit Reinigungsmitteln standen direkt neben Lebensmitteln.

- Die Straßenkleidung hing offen am Haken. Kleiderschränke bzw. Boxen dafür waren nicht vorhanden.