

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 06.02.2018 um 12:00, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle Stadt Darmstadt

Betriebsdaten

Betrieb	Cafehaus Sorge	Registrierung / Zulassung
Kennzeichen	DAS14777	
Nachname		Ruhetage
Vorname		
Teilort		
Ort	D-64297 Darmstadt	
Straße	Heidelberger Landstr. 269	
Öffnungszeit		
Nummern		

Lebensmittelbetriebsarten

Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Dienstleistungsbetriebe	Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung	X

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
1.	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
2.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		
3.	Kennzeichnung und Aufmachung		

Maßnahmen

Datum	Maßnahme	Stand
-------	----------	-------

ausgehändigte Merkblätter:

Bemerkung (Kontrolle): Küche:

1. Wände und Decke neu hell anlegen
2. Boiler am HWB sollte gewechselt werden.
3. Rollladengurt austauschen
4. Wandöffnung unter Fenster verschliessen
5. Holzplatten an der verschlossenen Tür abwaschbar streichen.

Perstoi (Treppenhaus):

6. Armatur entkalken

Keller:

7. vergittertes Fenster ungezieferdicht herrichten (Fliegendraht o.ä.)

Gesamtbetrieb:

8. Zusatzstoffe und Allergene kennzeichnen

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 25.07.2019 um 13:57, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Stadt Darmstadt

Betriebsdaten

Betrieb **Cafehaus Sorge**
 Kennzeichen **DAS14777**
 Nachname
 Vorname
 Teilort
 Ort **D-64297 Darmstadt**
 Straße **Heidelberger Landstr. 269**
 Öffnungszeiten
 Nummern

Registrierung /
Zulassung

Ruhetage

Lebensmittelbetriebsarten

Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Dienstleistungsbetriebe	Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung	X

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
1.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Arbeitshygiene		
2.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Bau		
3.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Personalhygiene (Hygiene allgemein)		
4.	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		
5.	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), System der Rückverfolgbarkeit nach VO (EG) 178/2002		
6.	Zusammensetzung - nicht mikrob.		
7.	Kennzeichnung und Aufmachung	X	

In der Speisekarte wurden die Zusatzstoffe und Allergene nicht ausreichend gekennzeichnet.
 - Die Zusatzstoffe sind zu überprüfen und zu korrigieren.
 - Zur Allergenkennzeichnung ist ein schriftlicher

Nachweis für die entsprechenden Lebensmittel bereitzuhalten.

Es wurden angeboten:

Kirschsaft, Bananensaft, Sojamilch, Mandelmilch.
 - Hier sind die entsprechenden Produkte zu überprüfen und die Kennzeichnung ggf. zu ändern.

8. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Küche X

Am Fenster war der Fliegenschutz stark verschmutzt und nicht dicht geschlossen.

9. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Küche

10. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Personalhygiene (Hygiene allgemein)** Küche X

Das in der Küche arbeitende Personal hatte teilweise keine ausreichende Arbeitskleidung (FlipFlops und Barfuß, Straßenkleidung).

11. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Kellerlager X

Die Kühleinrichtungen im Keller waren verschmutzt.
 - Die Kühleinrichtungen sind unverzüglich gründlich zu reinigen.

In der Kühlzelle waren Kuchen ohne ausreichende Abdeckung, sowie Obst und ungewaschenes Gemüse in Kartonagen gelagert.
 Auch standen Behältnisse (Eistee) auf dem Boden.

- Verzehrsfertige Lebensmittel sind auf allen Stufen vor nachteiliger Beeinflussung zu schützen.
 - Behältnisse mit Lebensmittel sollen nicht direkt auf dem Boden gelagert werden um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

12. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Personaltoilette

Maßnahmen

Datum

Maßnahme

Stand

ausgehändigte Merkblätter:

Bemerkung (Kontrolle):