

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 18.04.2019

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Kreis Mettmann

Betriebsdaten

Betrieb

Özdemir, Tekin

Ort

D-42781 Haan

Straße

Hochdahler Str. 12

Öffnungszeit

Nummern

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

1. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

Wareneingangskontrolle fehlt
Temperaturdokumentation liegt vor
Schädlingsprävention fehlt
Reinigungsplan liegt vor
Behelungen gemäß § 43 Infektionsschutz-Gesetz liegen vor
Hygieneschulungen gemäß Kapitel XII Nr. 1 Verordnung (EG) 852-2004 liegen vor

2. Kennzeichnung und Aufmachung, Döner Kebab/Erzeugnis eigener Art - Gaststätte

Es wurden Speisen mit der Bezeichnung Döner Kebab in Verkehr gebracht, obwohl ein Erzeugnis eigener Art verwendet wurde, das nicht den Anforderungen der Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse an Döner Kebab entsprach. Eine Änderung des Speisenaushanges wurde bereits getätigt, jedoch ist die Kennzeichnung nach wie vor nicht korrekt.

3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Verkaufsraum

Eine Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe liegt vor, die Angabe Weizengluten sowie Milch fehlt allerdings noch

4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Garage/Kühlraum

In der hier befindlichen TK-Truhe wurden Reste von Drehspießen, welche wieder eingefroren wurden vorgefunden

5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Imbiss
Zubereitung

Türdichtungen sind partiell verschmutzt