

Anmerkung des Antragsstellers zum Antrag:

Meine Intention diesen Antrag zu stellen ist Transparenz bei den Betrieben zu fordern. Die nachfolgenden Berichte stellen natürlich nur zwei feste Zeitpunkte dar, die heute anders aussehen können. Außerdem sollte auf die Gewichtung der jeweiligen Punkte des Berichts geachtet werden.

Zur von mir geforderten Transparenz gehört meiner Auffassung nach auch eine Stellungnahme des Betriebs mitzuveröffentlichen, diese finden Sie im unteren Teil dieser Seite.

Außerdem möchte ich darauf hinweisen, dass ich in den Betrieb zu einem konstruktiven Gespräch eingeladen wurde und mir die einzelnen Punkte des Berichts erläutert wurden. Außerdem wurde ein Betriebsrundgang in der Großbäckerei durchgeführt. Ich habe keine Zuwendungen erhalten und die Berichte ungekürzt und ungeschwärzt auf den weiteren Seiten angehängt.

Stellungnahme des Betriebs zum Nobis am CARL:

Die in den Kontrollen bemängelten Punkte wurden behoben. Die vorhandene Lüftung wurde repariert und um eine weitere Lüftung ergänzt. Zur Trocknung wurde ein Wäschetrockner angeschafft, die Nachweise der Schulung wurden noch am selben Tag übermittelt und ein Schädlingsbekämpfer vorsorglich zur dauerhaften, regelmäßigen Kontrolle beauftragt. Bei Punkt 3 von 2018 handelte es sich um frisch gebackenes Ei, das noch für die Weiterverarbeitung für Snacks auskühlte. Den Milchreis haben wir unmittelbar aus dem Sortiment genommen.

Wir arbeiten mit dem Amt für Verbraucherschutz konstruktiv zusammen und erledigen festgestellte Mängel und Empfehlungen immer innerhalb kurzer Zeit. Für Fragen stehen wir grundsätzlich, gern per Mail, zur Verfügung.

Kontrollbogen

05.01.2021

Zeichen/Datum:

Standort

Nobis, Michael Johannes
Nobis Filiale
Pontstr. 96
52062 Aachen

Datum : **16.05.2018**

Bei der Überprüfung wurden folgende Mängel festgestellt:

1.

Reinigungstücher für den Hygienebereich werden im Keller vor den geöffneten, unter Erdgleiche liegenden Kellerschacht getrocknet.

2.

Am Handwaschbecken des Vorbereitungsraumes fehlte das Mittel zum hygienischen Reinigen der Hände (z.B. Flüssigseife in einem Spender).

3.

Es wurden leicht verderbliche Lebensmittel (gebackenes Ei) bei einer zu warmen Temperatur vorrätig gehalten bzw. angeboten.
Die Herstellerangabe bzw. die produktspezifische Temperatur wurde nicht eingehalten.
Vorverpackter Milchreis wies eine gemessene Temperatur von +18°C auf.

StädteRegion Aachen
Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen
Carlo-Schmid-Str. 4
52146 Würselen

Kontrollbogen

Zeichen/Datum:

Standort

Nobis, Michael Johannes

Nobis Filiale

Pontstr. 96

52062 Aachen

Datum : **13.02.2017**

Bei der Überprüfung wurden folgende Mängel festgestellt:

1. Innerhalb eines unter Erdgleiche befindlichen Aufenthaltsraumes fehlt eine Lüftungstechnische Anlage. Die Zuluft wird ausschließlich über einen massiv verunreinigten Kellerschacht bezogen. Innerhalb des Raumes werden Bedarfsgegenstände mit späterem Lebensmittelkontakt gelagert und Stofftücher für den Produktionsbereich getrocknet.
2. Eine Mitarbeiterin des Vorbereitungsbereichs nutzte Einmalhandschuhe über einen längeren Zeitraum, für unterschiedliche Tätigkeiten, ohne diese zu wechseln. Eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel wurde nicht ausgeschlossen.
3. Die Personaltoilette wies auf Grund der fehlenden Lüftungstechnischen Anlage eine dumpfe, feuchte Raumluft auf.
4. Ein fehlen einer ausreichenden Lüftungstechnischen Anlage lag ebenfalls im Spülraum und den angrenzenden Räumlichkeiten vor. Auch hier war die Raumluft dumpf und feucht wahrnehmbar.
5. Im o.a. Bereich wurden unzureichend verpackte Bedarfsgegenstände mit späterem Lebensmittelkontakt gelagert.
6. Die Dichtungen der Kühlräume waren defekt und nicht leicht zu reinigen.
7. Eine Dokumentation der aktuellen Schulung der Mitarbeiter i.S. des Infektionsschutzgesetzes konnte nicht vorgelegt werden.
8. Es wurden keine geeigneten Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen durchgeführt.