

Kontrollbericht

26.01.2021

Zeichen/Datum:

Standort

Speisegaststätte
Pizza Ricoli
Neustr. 57
52066 Aachen

Datum : 21.11.2018

Bei der Überprüfung wurden folgende Mängel festgestellt:

1. **Kühlzelle**

Die Wandflächen waren durch offene Bohrlöcher beschädigt und nicht leicht zu reinigen.

2. **Kühlzelle**

Die Unterseite der Regalböden waren stellenweise mit einem schwarzschimmelähnlichem Belag verunreinigt.

3. **Kühlzelle**

Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden.

4. **Vorbereitungsraum**

Der Fußbodenablauf war verunreinigt.

5. **Vorbereitungsraum**

Für das Handwaschbecken fehlten Mittel zum hygienischen Reinigen (z. B. Spender mit Flüssigseife) und Trocknen (z. B. Spender mit Einmalhandtüchern) der Hände.

6. **Vorbereitungsraum**

Die Türdichtung des Kühlmöbels war verunreinigt.

7. **Personaltoilette**

Obwohl mit Lebensmitteln umgegangen wurde, war die angrenzende Toilette unmittelbar zugänglich, ein entlüftbarer Vorraum fehlte.

8.

Trockenlager

Lebensmittel wurden unmittelbar auf dem Fußboden gelagert.

9.

Trockenlager

In unmittelbarer Nähe von verpackten Lebensmitteln wurden mikrobiologisch problematische Produkte gelagert (Waschpulver). Eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel war nicht auszuschließen.

10.

Schädlingskontrolle

Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen war nicht vorgesehen (Schädlingsmonitoring fehlte).

11.

Eigenkontrollsystem / HACCP

Es wurden keine der Art und Größe des Unternehmens angemessenen Dokumente und Aufzeichnungen erstellt, um nachzuweisen, dass die Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen eingerichtet, durchgeführt und aufrechterhalten werden.

12.

Kennzeichnung

Es wurden offene Lebensmittel mit Zutaten in den Verkehr gebracht, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können.
Die Kennzeichnung dieser Zutaten war fehlerhaft.

13.

Infektionsschutz

Es lagen keine Bescheinigungen des Gesundheitsamtes über die Durchführung der Infektionsschutz-Erstbelehrung bzw. keine vor dem 01.01.2001 ausgestellte Gesundheitszeugnisse vor. Die Erstbelehrungsnachweise nach dem Infektionsschutzgesetz sind umgehend in der Betriebsstätte aufzubewahren.