

Kontrollbericht

02.02.2021

Zeichen/Datum:

Standort

REWE Stenten
Krugenofen 62 - 70
52066 Aachen

Datum : **04.02.2020**

Bei der Überprüfung wurden folgende Mängel festgestellt:

1. **Lagerräume Keller**

Der Wandputz war stellenweise verschlissen und durch mechanische Beanspruchung beschädigt. Teilweise war das rohe Mauerwerk zu erkennen. Außerdem waren die Wandflächen stellenweise mit Verunreinigungen verschmutzt. Eine leichte Reinigung war somit nicht mehr möglich. Weiterhin waren die Wandflächen mit anhaftenden Gespinsten verunreinigt.

2. **Lagerräume Keller**

Der Fußboden war stellenweise mit Lebensmittelresten verunreinigt. Weiterhin war der Fußboden insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.

3. **Warenanlieferung Keller**

Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.

4. **Außenlagerbereich**

Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen mit Altpapier und Abfällen verunreinigt.

5. **Technikraum**

Die Bodenflächen waren mit Baumaterialstoffen und Zigarettenabfällen verschmutzt.

6. **Getränkeverkauf**

Die Wandflächen befanden sich in einem renovierungsbedürftigen Zustand. Es löste sich stellenweise die Wandfarbe und der Wandputz ab. Stellenweise war das rohe Mauerwerk zu erkennen.

7. **Getränkeverkauf**

Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen als auch unter den Getränketräger und Paletten mit Schmutz, Wandfarbe und Wandputz verschmutzt.

8. **Getränkeverkauf**

Die Lüftungsgitter des Getränke Kühlregals waren mit alten und anhaftenden Verunreinigungen verschmutzt.

9. **Spülküche Metzgerei**

Der Innenraum der Haubenspülmaschine war stellenweise mit einem rötlichen Belag verunreinigt.

10. **Spülküche Metzgerei**

Die Abdeckung der Entlüftung war mit Staubablagerungen verschmutzt.

11. **Spülküche Metzgerei**

An der Spüle für Arbeitsgeräte und Ausrüstungen war die Silikonabdichtung schimmelähnlich verunreinigt.

12. **Spülküche Metzgerei**

An verschiedenen Stellen der Spülküche befanden sich Fluginsekten (Schmetterlingsfliegen) auf den Wandflächen.

13. **Fleisch- und Wursttheke**

Die Bodenfläche war stellenweise mit stehendem Wasser verunreinigt.

14. **Fleisch- und Wursttheke**

Die Deckenbeleuchtungen waren mit Staubablagerungen verunreinigt.

15. **Käsetheke**

Die Ablaufrinne des Käsekühlschranks war schimmelartig verschmutzt.

16. **Käsetheke**

Weiterhin war im Käsekühlschrank das Schutzgitter des Verdampferpropellers staubig verunreinigt.

17. **Bäckereitheke**

Die Wandfläche hinter dem Backofen war mit Staubablagerungen verschmutzt.

18. **Bäckereitheke**

Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.

19. **Bäckereitheke**

Der Fußbodenabfluss war verunreinigt.

20. **Bäckereitheke**

Auf der Ablage der Verkaufstheke lagerte eine Vielzahl an vorverpackten Lebensmitteln (Goudakäse, Speckwürfel), die nicht gekühlt wurden. Eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel konnte nicht ausgeschlossen werden. Die Lebensmittel wurden im Beisein des Unterzeichners unschädlich entsorgt.

21. **Verkaufsmarkt**

Es wurden Lebensmittel (Exotische Früchte) in den Verkehr gebracht, deren Kennzeichnung der Ursprungsländer fehlten.

22. **Verkaufsmarkt**

Die Rollwagen auf denen Packungen mit Lebensmittel (H-Milch) lagerten, waren stellenweise mit eingetrockneten Lebensmittelresten verschmutzt.

23. **Verkaufsmarkt**

Bei verschiedenen Kühltruhen und Kühlmöbeln waren die Lüftungsschlitze mit Staubablagerungen verschmutzt.

24. **Salatkühlzelle Obst / Gemüse**

Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates war verunreinigt.

25. **Salatkühlzelle Obst / Gemüse**

Im Vorraum der Salatkühlzelle war am Handwaschbecken der Spender für Einmalhandtücher leer.

26. **Mopro Kühlzelle**

Der Fußboden war verunreinigt.

27. **Raum mit Abfallpresse**

Der Raum befand sich insgesamt in einem unaufgeräumten, teils chaotischen Zustand. Weiterhin waren die Einrichtungsgegenstände durchweg mit Staubablagerungen verschmutzt.

28. **Raum mit Abfallpresse**

Der Fußboden war verunreinigt.

29. **Eigenkontrollsystem / HACCP**

Die Dokumentation der Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten (Metzgerei) konnte nicht vollständig vorgelegt werden.

30. **Aufzug Metzgerei / Anlieferung**

Der Fußboden vor dem Aufzug war nicht so gestaltet, dass dieser eine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche aufweist.

31. **Aufzug Metzgerei / Anlieferung**

Die Wandflächen vor dem Aufzug waren teilweise verunreinigt.

32. **Aufzug Metzgerei / Anlieferung**

Der Fußbodenabfluss war mit alten eingetrockneten Verschmutzungen verunreinigt.

33. **Käsekühlraum**

Der Fußboden vor dem Käsekühlraum war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen verunreinigt.

34. **Käsekühlraum**

Der Fußboden im Kühlraum war mit diversen Dingen verunreinigt. Weiterhin wurde im Käsekühlraum eine Abfallagerung (Kartonage) betrieben. Abfälle sind so rasch wie möglich aus den Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird zu entfernen.

35. **Käsekühlraum**

Die Decken- und Wandflächen über der Eingangstüre zum Käsekühlraum waren durch einen Wasserschaden verunreinigt.

36. **Metzgerei**

Im Wareneingangsbereich der Metzgerei stand ein zum Teil verunreinigter Strohhalm, der nicht leicht zu reinigen war.

37. **Metzgerei**

Weiterhin standen Reinigungsgeräte unmittelbar auf dem Fußboden.

38. **Metzgerei**

Im Wareneingangsbereich der Metzgerei waren die Wandfliesen und Wandfliesenfugen stellenweise schimmelartig verschmutzt.

39. **Metzgerei**

Im Wareneingang der Metzgerei war der Türsturz im oberen Bereich beschädigt, es war bereits offenporiges Holz zu erkennen.

40. **Metzgerei**

Das Verdampferschutzgitter war massiv schimmelartig verunreinigt. Weiterhin war der Innenbereich des Verdampfers schimmelartig verschmutzt.

41. **Metzgerei**

Der Fensterrahmen und die Fensterscheiben waren stellenweise schimmelartig verunreinigt.

42. **Fleischkühlraum**

Die Verdampferlamellen des Kühlaggregates waren mit Staubablagerungen verunreinigt.

43. **Fleischkühlraum**

Die Wandfliesen waren im Bereich unter dem Verdampfer verunreinigt.

44. **Fleischkühlraum**

Der Feuer-, Rauchmelder war mit einem Einweghandschuh abgedeckt.

45. **Fleischkühlraum**

Die Wandfliesen waren teilweise beschädigt.

46. **Wurstkühlraum**

Die Verdampferlamellen des Kühlaggregates waren verunreinigt.