

Kontrollbericht

08.02.2021

Zeichen/Datum:

Standort

Roetgentherme Verwaltungs GmbH
Roetgen Therme
Postweg 8
52159 Roetgen

Datum : **03.12.2019**

1. **Spülbereich**

Das Schneidebrett war verunreinigt.

2. **Spülbereich**

Der Innenraum der Durchlaufspülmaschine war mit alten Rückständen verunreinigt.

3. **Spülbereich**

An der Spülvorrichtung war die Silikonfuge schimmelähnlich verunreinigt.

4. **Küche**

Der Tischdosenöffner war im Bereich des Metallorns mit alten und eingetrockneten Verunreinigungen verschmutzt.

5. **Küche**

Die Innenbereiche verschiedener Behältnisse waren mit Lebensmittelresten verunreinigt.

6. **Küche**

Der Kühltischinnenraum war mit eingetrockneten Lebensmittelflüssigkeiten und einer schimmelartigen Verunreinigung verschmutzt.

7. **Küche**

Der Fußbodenabfluss war verunreinigt.

8. **Küche**

Es wurde frischer Fisch bei einer zu warmen Temperatur (Sollwert: nicht mehr als +2° C oder unter schmelzendem Eis) in den Verkehr gebracht. Es wurde beim Lachs eine Kerntemperatur von +6,0 °C und beim Zanderfilet eine Kerntemperatur von +5,8 °C gemessen.

9. **Flur Keller**