

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

12. Die Dokumente und Aufzeichnungen des auf HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahrens zur Minimierung der Gesundheitsgefahren wurden nicht aktuell gehalten und waren daher nicht auf dem neuesten Stand.

13. Es wurden Lebensmittel mit einem Gehalt eines oder mehrerer Zusatzstoffe/s in den Verkehr gebracht, ohne die Zusatzstoffe in der Speise- und Getränkekarte, auch nicht in Fußnoten, kenntlich zu machen.

14. Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Allergene anzugeben. Ein Hinweis auf eine mündliche Auskunft war nicht vorhanden.

15. Es wurden Personen beschäftigt, für die die Dokumentation der Teilnahme an einer Infektionsschutzbelehrung nach der Aufnahme ihrer Tätigkeit nicht im Betrieb einsehbar war.

Mit freundlichen Grüßen



Die Datenschutzerklärung des Fachamtes Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt finden Sie im Internet unter:

<https://www.hamburg.de/altona/datenschutzerklaerungen/12758478/datenschutzerklaerung-verbraucherschutz-gewerbe-und-umwelt/>