

**Kontrollbogen**

Zeichen/Datum:

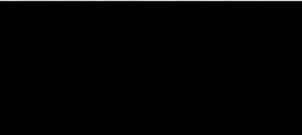
Ausdruck vom: 26.08.2020

Betriebs-Nr.:



Betriebsart  
**Imbissbetriebe einschl.  
mobile Einrichtung**

Standort



Datum der Überprüfung: **16.11.2017**

Kontrollart **planmäßige Routinekontrolle**

<u>Verstöße:</u>			
Lfd. Nr.	Kontrollpunkt	Kontrollpunkt Detail	Feststellung
1.	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	Hygienemanagement Bauinstandhaltungsplan fehlt	Für die Gewährleistung der baulichen Beschaffenheit der Betriebsstätte war ein planmäßiges Vorgehen (z.B. regelmäßige Objektbesichtigung zur Feststellung von ggf. vorhandenen baulichen Mängeln und deren planmäßige Beseitigung) nicht vorgesehen.
2.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal
3.	Kennzeichnung und Aufmachung	Kennzeichnung und Aufmachung	Mängel aufgrund der Kennzeichnung/Aufmachung
4.	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	Hygiene - Betriebliche Eigenkontrolle

**Prüfbericht (Diktat)**

30.11.2020

Zeichen/Datum:

---

Standort



Datum : 16.11.2017

Bei der Überprüfung wurden folgende Mängel festgestellt:

**Kühlzelle:**

1. Auf dem Regal unter dem Verdampfer stand ein offener Eimer, in dem das Kondensat des Verdampfers hineintropfte. In unmittelbarer Nähe befanden sich verschlossene Behältnisse mit Lebensmitteln.
2. Die Wandflächen waren stellenweise mit offenen Bohrlöchern beschädigt.

**Vorbereitungsküche:**

3. Ein Wandregalbrett war mit sich lösendem Klebeband beklebt.
4. Am Handwaschbecken war keine Warmwasserzufuhr vorhanden. Nach Aussage des Betreibers hat der Vermieter eine neue Warmwasserleitung in Auftrag gegeben. Vorrübergehend wurde am Spülbecken ein Durchlauferhitzer installiert.
5. Der Bereich zwischen Küche und Wandfläche war mit anhaftenden Gespinsten verunreinigt.

**Personaltoilette:**

6. Am Handwaschbecken der Personaltoilette war der Spender für Papierhandtücher für eine hygienische Händetrocknung nicht gefüllt.

**Pizzazubereitung:**

7. Im Bereich der Pizzazubereitung standen an verschiedenen Stellen Abfallbehälter mit Abfällen, die nicht verschlossen waren.
8. Am Handwaschbecken war keine Warmwasserzufuhr vorhanden. Nach Aussage des Betreibers hat der Vermieter eine neue Warmwasserleitung in Auftrag gegeben. Vorrübergehend wurde am Spülbecken ein Durchlauferhitzer installiert.

**Eigenkontrollen:**

9. Die Dokumentationen der betrieblichen Eigenkontrollen konnten nicht vorgelegt werden.
10. Die Erstbelehrungsnachweise nach dem Infektionsschutzgesetz konnten nicht vorgelegt werden.

**Kennzeichnung:**

11. Im Angebotsflyer waren die Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen nicht vollständig gekennzeichnet.