

Kontrollbogen

Zeichen/Datum:

Ausdruck vom: 26.08.2020

Betriebs-Nr.:



Betriebsart
**Imbissbetriebe einschl.
mobile Einrichtung**

Standort



Datum der Überprüfung: **21.11.2018**

Kontrollart **planmäßige Routinekontrolle**

Verstöße:			
Lfd. Nr.	Kontrollpunkt	Kontrollpunkt Detail	Feststellung
1.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Wand Beschaffenheit mangelhaft allgemein	Die Wandflächen waren durch offene Bohrlöcher beschädigt und nicht leicht zu reinigen.
2.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Wand Schwarzsimmel	Die Unterseite der Regalböden waren stellenweise mit einem schwarzsimmelähnlichem Belag verunreinigt.
3.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Lebensmittel Behälter Fußboden gelagert	Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden.
4.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Fußboden Ablauf verunreinigt	Der Fußbodenablauf war verunreinigt.
5.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	HWB Reinigen Trocknen Flüssigseife und Einmalhandtücher fehlen	Für das Handwaschbecken fehlten Mittel zum hygienischen Reinigen (z. B. Spender mit Flüssigseife) und Trocknen (z. B. Spender mit Einmalhandtüchern) der Hände.
6.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Kühlschrank Türdichtung verunreinigt	Die Türdichtung des Kühlmöbels war verunreinigt.
7.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Raum Vorraum Toilette	Obwohl mit Lebensmitteln umgegangen wurde, war die angrenzende Toilette unmittelbar

			zugänglich, ein entlüftbarer Vorraum fehlte.
8.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Personal Umkleidemöglichkeit fehlt	
9.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Lebensmittel auf Fußboden	Lebensmittel wurden unmittelbar auf dem Fußboden gelagert.
10.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Lebensmittel Lagerung nachteilige Beeinflussung mangelhafte Trennung (Mehrzahl)	In unmittelbarer Nähe von verpackten Lebensmitteln wurden mikrobiologisch problematische Produkte gelagert (Waschpulver). Eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel war nicht auszuschließen.
11.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Hygienemanagement Schädlingskontrolle - Monitoring fehlt	Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen war nicht vorgesehen (Schädlingsmonitoring fehlte).
12.	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	HACCP Dokumente fehlt	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.
13.	Kennzeichnung und Aufmachung	Kennzeichnung Allergene offene Ware	Es wurden offene Lebensmittel mit Zutaten in den Verkehr gebracht, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können. Die Kennzeichnung dieser Zutaten war fehlerhaft.
14.	sachfremde Kontrollpunkte/Verstöße	IfSG Erstbelehrung Bescheinigung fehlt	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.

Kontrollbogen

30.11.2020

Zeichen/Datum:

Standort



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.