KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 23.07.2020 planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle Rhein-Kreis Neuss

Betriebsdaten

Betrieb Ort Straße

Nr.

Landbäckerei Stinges D-41352 Korschenbroich Am Brauhaus 30

Kontrollpunkte und Verstöße

- 1. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Ausbildung/Schulung Personal
- 2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Bau
- 3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Personalhygiene (Hygiene allgemein)
- Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Arbeitshygiene
- 5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Behandlung Lebensmittel
- 6. Kennzeichnung und Aufmachung
- Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen
- Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Reinigung-/Desinfektionsmaßnahmen
- Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), HACCP
- 10. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), System der Rückverfolgbarkeit nach VO (EG) 178/2002
- 11. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Schädlingskontr olle

Personalschulun 12. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle) Personalhygien 13. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) Zum Zeitpunkt der Kontrolle waren die Türen des Toilettenvorraumes und der Toilette nicht geschlossen. Infektionsschutz 14. sachfremde Kontrollpunkte/Verstöße 15. Kennzeichnung und Aufmachung Kennzeichnung 16. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrollsys tem / HACCP Eigenkontrolle) Verkaufsraum 17. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) Die Türdichtung des Kühlschrankes unter der Belegstation war aufgerissen und nicht mehr leicht zu reinigen. 18. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) Spülküche Im Bereich Spülmaschine/Handwaschbecken war ein Befall mit Fruchtfliegen zu bemängeln. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) Lager/ Wareneingang

An der Decke war eine Platte schadhaft.