

Kontrollbericht

12.02.2021

Zeichen/Datum:

Standort

Deniz Kebaphaus
Wirichsbongardstr. 2
52062 Aachen

Datum : **02.03.2020**

Bei der Überprüfung wurden folgende Mängel festgestellt:

1.

Es wurden keine ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, eingerichtet, durchgeführt und aufrechtgehalten und nicht die branchenspezifische Leitlinie zur Erfüllung der HACCP-Grundsätzen angewendet.

2. **Verkaufsraum**

Der Schrank war im Innenraum verunreinigt.

3. **Verkaufsraum**

Unter der Fritteuse war im Schrank eine Schublade mit Pommes zum alsbaldigen gebrauch. Die Rückwand hinter der Schublade war mit fettigen Ablagerungen verunreinigt.

4. **Vorbereitungsraum**

An der Spüle für Arbeitsgeräte und Ausrüstungen war die Silikonabdichtung schimmelähnlich verunreinigt.

5. **Vorbereitungsraum**

Das Fenster ohne Insektengitter war während des Herstellungsprozesses geöffnet.

6. **Lagerraum**

Das Fenster ohne Insektengitter war während des Herstellungsprozesses geöffnet.

7. **Tiefkühlraum**

Der Fußboden war verunreinigt.