

**Kontrollbericht**

08.03.2021

Zeichen/Datum:

---

Standort

Studierendenwerk Aachen AöR

Mensa Academica

Pontwall 3

52072 Aachen

Datum : 16.01.2018

Bei der Überprüfung wurden folgende Mängel festgestellt:

Kühlräume (allgemein):

1. In den Kühlräumen waren die Bodenbleche t. w. nicht mehr richtig befestigt.

Keller

Durchgangsflure:

2. Stellenweise waren die Wandflächen verschlissen/beschädigt.
3. In einem Durchgangsflur war der Innenraum des Bodeneinlaufes verschmutzt.

Fleischkühlraum:

4. Im Fleischkühlraum befanden sich rote Kunststoffkisten mit Fleisch, die in den Außenbereichen verschmutzt waren.

Trockenlager:

5. Die Wandflächen waren t. w. verschlissen und verschmutzt.

Hygieneschleusen:

6. Bei den Hygieneschleusen waren die Abschlussstufen (Tritte) mit anhaftendem Schmutz verunreinigt.

Erdgeschoss:

7. Die zwischen Warenkommissionierung und Durchgangsflur befindliche Tür war beschädigt.

## Obergeschoss

### Dessertküche:

8. In der Dessertküche befand sich ein Besen, der bereits verschlissen war.
9. In einem Produktionsbereich befanden sich Speisen und Getränke des Betriebspersonals.

### Gemüse Kühlraum:

10. Die Deckenlampen sowie die Deckenfläche waren stellenweise mit anhaftendem Schmutz geringfügig verunreinigt.

### Vorbereitungsbereich für Salat:

11. Oberhalb eines Arbeitstisches war eine Wandsteckdose beschädigt.

### Durchgangsbereich:

12. Die im Deckenbereich befindlichen Lüftungsabdeckungen waren t. w. verstaubt.

### Trockenlager:

13. Die Eingangstür (Türblatt) war stellenweise beschädigt.

### Küche:

14. Hinter den beiden Rührkesseln befand sich eine Metallblende, die t. w. verschlissen/beschädigt war.
15. Auf einem fahrbaren Wagen befanden sich ein Metallsieb sowie ein Schneebesen. Das Metallsieb sowie der Schneebesen waren beschädigt.
16. Bei dem v. g. Wagen war die untere Ablagefläche verschmutzt.
17. Über den Konvektomaten befand sich kein Wrasenabzug, so dass sich an der Decke Kondenswasser gebildet hatte und herabtropfte.

### Spülküche:

18. Auf einem Arbeitstisch befanden sich Speisen und Getränke des Personals.

## Erdgeschoss

### Ausgabebereich (Wok-Bereich):

19. Der Innenraum eines Tellerwärmers war im Bodenbereich verschmutzt.

### **Salatbuffet:**

20. Unterhalb des Salatbuffets waren die Tablettfächer geringfügig verschmutzt.

### **Ausgabebereich für diverse Snacks:**

21. Im hinteren Bereich befand sich eine Gefriertruhe, die im oberen Bereich beschädigt war.

22. Die zur Selbstbedienung angebotenen belegten Brötchen waren nicht ausreichend vor nachteiligen Einflüssen geschützt (fehlender Spuck-/Hustenschutz).

### **Eigenkontrollen:**

23. Auf dem Formular für die Messungen des Frittierfettes wurde keine Höchsttemperatur (max. 175 °C) festgelegt.

### **Abfallentsorgung:**

24. Im Rahmen der Kontrolle wurde festgestellt, dass die Abfälle (Hausabfälle/Speiseabfälle) von den Außenstellen (z. B. Kindertagesstätten) zur Mensa Academica zurückgeführt und hier entsorgt werden.