

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 27.07.2020 um 10:50, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von
Sachverständige
(r)
/Begleitpersonal

Amt/Dienststelle Stadt Gelsenkirchen

Betriebsdaten

Betrieb
Kennzeichen GE-0021222
Nachname
Vorname
Teilort Schalke-Nord
Ort D-45881 Gelsenkirchen
Straße Alfred-Zingler-Str. 3
Öffnungszeit
Nummern

Registrierung /
Zulassung

Fleisch-II-CP: NW 90514

Ruhetage

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X
-----	-----------------	-------------

Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Bau

Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Personalhygiene (Hygiene allgemein)

Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Arbeitshygiene

Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Behandlung Lebensmittel

Zusammensetzung - nicht mikrob.

Kennzeichnung und Aufmachung

Andere Kontrollpunkte

Hygiene (Hygienemanagement,
Betriebliche Eigenkontrolle),
Reinigung-/Desinfektionsmaßnahmen

Hygiene (Hygienemanagement,
Betriebliche Eigenkontrolle), HACCP

Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), System der Rückverfolgbarkeit nach VO (EG) 178/2002

Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Einhaltung Personalhygiene nicht sichergestellt

Das Wasser an den Handwaschbecken wird erst nach längerem laufen lassen warm. Es lässt darauf schließen, dass sich die Hände nicht regelmäßig gereinigt werden.

Die Erfüllung der einschlägigen Hygienevorschriften war aufgrund der festgestellten Mängel nicht gegeben.

Für die Gewährleistung der Handhygiene der Beschäftigten, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen Schulungen und regelmäßige Kontrollen erfolgen.

X

Durch geeignete Maßnahmen ist dauerhaft sicherzustellen, dass die einschlägigen Hygienevorschriften erfüllt werden, zum Beispiel durch Arbeitsanweisungen zur Handhygiene des Personals.

Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Einhaltung der Temperaturvorgaben nicht sichergestellt

Die Erfüllung der einschlägigen EU Vorschriften war aufgrund der festgestellten Mängel nicht gegeben.

Die erforderlichen Datenlogger zur Sicherstellung der Temperaturanforderungen waren nicht vorhanden.

X

Durch geeignete Maßnahmen ist dauerhaft sicherzustellen, dass die einschlägigen EU Vorschriften erfüllt werden. Es ist unverzüglich ein Datenlogger gestütztes Temperaturerfassungssystem zur lückenlosen Nachverfolgung der Temperaturen zu installieren.

Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB Warmwasser fehlt

Für das Waschbecken im Pausenraum fehlte die Warmwasserzufuhr.

Gesamtbetriebe

X

Es muss eine Warmwasserzufuhr installiert werden.

Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Lebensmittelabfall Behälter verunreinigt

Der Behälter für Lebensmittelabfall war verunreinigt.

Gesamtbetriebe

X

Der Behälter für Lebensmittelabfall sind bevor sie in den Betrieb gelangen zu reinigen.

Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Insektengitter Dach/Deckenfenster fehlt

Die Dach/Deckenfenster Herren- und Damenkleideraum waren nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter ausgestattet.

Gesamtbetriebe

X

Die Dach/Deckenfenster sind mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter auszustatten.