

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 28.11.2019

Betrieb: Servet Tabul GmbH
Öz Tatlıses
Goethestr. 4
30169 Hannover

Bei der o.g. Kontrolle wurden folgende Mängel festgestellt und folgende Maßnahmen zur Beseitigung angeordnet:

Imbiss Zubereitung

1. Der Kühltischinnenraum war verunreinigt.
Der Kühltischinnenraum ist zu reinigen.
2. Die Wand unterhalb des Grills war verunreinigt.
Die Wand ist zu reinigen.
3. Die Seitenwand des Kühltresens war beschädigt.
Der Kühltresen ist instand zu setzen.

Spülbereich

4. Die Silikonabdichtung an der Abstellfläche neben der Spüle war verunreinigt.
Die Silikonabdichtung ist zu erneuern.

Küche

5. Im Flur vor der Küche fehlte eine Fußbodenfliese. Dadurch war der Fußboden nicht mehr leicht zu reinigen.
Der Fußboden ist instand zu setzen.
6. Vor dem Kühlhaus fehlte eine Fußbodenfliese. Dadurch war der Fußboden nicht mehr leicht zu reinigen.
Der Fußboden ist instand zu setzen.
7. Die Decke war im Bereich des Trägers unsauber und zum Teil leicht schadhaft.
Möglicherweise liegt hier ein Wasserschaden vor.
Die Decke ist zu reinigen und instand zu setzen.
8. Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spender).
Am Handwaschbecken sind Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender) und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzuhalten.
9. Die Wand unterhalb der Spüle war verunreinigt.
Die Wand ist zu reinigen.
10. Die Fußbodensilikonfugen waren vor dem Kühlhaus verunreinigt.
Die Fußbodensilikonfugen sind zu reinigen.

Kühlraum

11. Es fehlte eine Fußbodenfliese. Dadurch war der Fußboden nicht mehr leicht zu reinigen.
Der Fußboden ist instand zu setzen.
12. Es wurden nicht umhüllte Eier zusammen mit anderen offenen Lebensmitteln gelagert.
Die Eier sind umhüllt (zum Beispiel in einer Box) zu lagern.
13. Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.
Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden.
Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen.

Trockenlager

14. Der Raum befand sich insgesamt in keinem guten hygienischen Zustand.
Der Raum ist in einen guten hygienischen Zustand zu versetzen.

Tiefkühlraum

15. Der Raum befand sich insgesamt in keinem guten hygienischen Zustand.
Der Raum ist in einen guten hygienischen Zustand zu versetzen.

Personaltoilette

16. Der Raum befand sich insgesamt in keinem guten hygienischen Zustand.
Der Raum ist in einen guten hygienischen Zustand zu versetzen.

Die Beseitigung der oben aufgeführten Mängel wurde im Rahmen einer oder mehrerer Nachkontrollen überwacht. Es wurde festgestellt, dass alle Mängel behoben worden sind.

Hinweis:

Der Betrieb befand sich zum Zeitpunkt der o.g. lebensmittelrechtlichen Kontrolle insgesamt in einem befriedigenden bis ausreichenden hygienischen Zustand.

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 03.08.2020

Betrieb: Servet Tabul GmbH
Öz Tatlıses
Goethestr. 4
30169 Hannover

Bei der o.g. Kontrolle wurden folgende Mängel festgestellt und folgende Maßnahmen zur Beseitigung angeordnet:

Gesamtbetrieb

1. Im gesamten Betrieb waren die Fußbodenfliesen teilweise beschädigt.
Der Fußboden ist instand zu setzen.
2. Die Treppe in den Keller war verunreinigt.
Die Treppe ist zu reinigen.
3. Der Bereich vor der Küche (Sicherungen) befand sich insgesamt in keinem angemessenen baulichen Zustand.
Die Wand im Bereich der Kabelführung war nicht verputzt. Die Oberflächen (Sicherungskasten, Lichtschalter, Lüftungsschalter) waren unsauber.
Der Raum ist instand zu setzen.

Schanktresenbereich

4. Der Fußboden war stellenweise beschädigt.
Der Fußboden ist instand zu setzen.

Imbiss Zubereitung

5. An der Saladette war die Transportschutzfolie teilweise nicht bestimmungsgemäß entfernt worden.
Die Transportschutzfolie ist zu entfernen.
6. Die Dichtungen des Kühltresens waren verunreinigt.
Die Dichtungen des Kühltresens sind zu reinigen.

Spülbereich

7. Die Wandverkleidung gegenüber der Spülmaschine war beschädigt.
Die Wandverkleidung ist instand zu setzen.
8. Die Tür zum Flur/Küche war angerostet.
Die Tür ist instand zu setzen.

Küche

9. Das Abwasserrohr und die Wasserleitungen der Spüle waren verunreinigt.
Das Abwasserrohr und die Wasserleitungen der Spüle sind zu reinigen.

Kühlraum

10. Der Verdampfer war verunreinigt.
Der Verdampfer ist zu reinigen.
11. Die Regale waren stellenweise unsauber.
Die Regale sind zu reinigen.
12. Es wurden nicht umhüllte Eier zusammen mit anderen offenen Lebensmitteln gelagert.
Die Eier sind umhüllt (zum Beispiel in einer Box) zu lagern.

Abfallraum

13. Die Wand im Bereich des Abzugsrohres war beschädigt.
Die Wandfläche ist instand zu setzen.

Trockenlager

14. Der Raum befand sich insgesamt in keinem guten hygienischen Zustand.
Der Raum ist in einen guten hygienischen Zustand zu versetzen.

Personaltoilette

15. Der Raum befand sich insgesamt in keinem guten hygienischen Zustand.
Der Raum ist in einen guten hygienischen Zustand zu versetzen.

Die Beseitigung der oben aufgeführten Mängel wurde im Rahmen einer oder mehrerer Nachkontrollen überwacht. Es wurde festgestellt, dass alle Mängel behoben worden sind.

Hinweis:

Der Betrieb befand sich zum Zeitpunkt der o.g. lebensmittelrechtlichen Kontrolle insgesamt in einem befriedigenden bis ausreichenden hygienischen Zustand.