

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 11.11.2019

Betrieb: Care Catering GmbH
Finanzministerium
Schiffgraben 10
30159 Hannover

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

Küche

1. Die Dehnungsfuge am Fußbodenrand zum Bodenabfluss vor den Kochkesseln war nicht mehr ausreichend verfüllt. Ein Fliesenstück fehlt.
Die Dehnungsfuge am Fußbodenrand ist glatt und leicht zu reinigen zu verfüllen.

Spülküche

2. Mehrere Reinigungsgeräte (Schrubber und zwei Wasserschieber) waren erheblich verunreinigt.
Die Reinigungsgeräte sind nach jeder Nutzung zu reinigen.

3.

Eigenkontrollen (HACCP)

4. Die Sicherheitsdatenblätter der eingesetzten Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind zu aktualisieren. Der Probenahmeplan für 2019, der bereits zur Hälfte umgesetzt wurde, ist nicht schriftlich vorhanden, die 2. Probenahmen sind aber für diesen Monat in Planung. Ein Probenahmeplan für 2020 wurde noch nicht schriftlich erstellt. Bei der Kontrolle der Reinigung und Desinfektion sind Mängel aufgefallen. Eine Personalschulung wurde umgehend durchgeführt. Eine Kontrolluntersuchung hat noch nicht stattgefunden.
Die Dokumente, aus denen die gemäß Artikel 5 Abs.1 entwickelten Verfahren hervorgehen, sind jederzeit auf dem neuesten Stand zu halten. Die Jahresprobenahmeplanung ist Anfang des Jahres schriftlich festzuhalten. Die Mängelabstellung von Reinigungsmängeln ist zeitnah durch mikrobiologische Untersuchungen nachzuweisen.

Die Beseitigung der oben aufgeführten Mängel wird im Rahmen der nächsten planmäßigen Routinekontrolle durch uns überwacht.

Hinweis:

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

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 24.11.2020

Betrieb: Care Catering GmbH
Finanzministerium
Schiffgraben 10
30159 Hannover

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

Getränkelager

1. Die für Ver- bzw. Entsorgungsleitungen entstandene Wandöffnung war nicht verschlossen worden.
Der Wandöffnung ist zu verschließen.

Küche

2. Die Türdichtung des Kühlschranks für Salate war beschädigt.
Die Türdichtung des Kühlschranks ist instand zu setzen.
3. Die Decke vor dem mittleren Fenster war mit Fettrückständen verunreinigt.
Die Decke ist zu reinigen.
4. Der Fensteranstrich war verbraucht.
Das Fenster ist instand zu setzen.

Kühlzellen

5. Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates war verunreinigt.
Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates ist zu reinigen.

Spülküche

6. Das Türblatt war im unteren Bereich beschädigt.
Das Türblatt ist instand zu setzen.
7. Die Reinigungsmitteldosieranlage war verunreinigt. Außerdem waren die Behältnisse mit Reinigungsmittel nicht verschlossen.
Die Reinigungsmitteldosieranlage ist zu reinigen, die Behältnisse sind zu verschließen.

Die Beseitigung der oben aufgeführten Mängel wird im Rahmen der nächsten planmäßigen Routinekontrolle durch uns überwacht.

Hinweis:

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