


Transkript der telefonischen Übermittlung von Hygienekontrollberichten	
CBS-Küche im Mehrgenerationenhaus (MGH) Ingelheim der Caritas Bürgerservice Integrationsbetriebe Rheinhessen gGmbH [#225338]	
Datum / Uhrzeit:	21.09.2021 / 10:05 – 10:20
Gesprächspartner/in:	
Transkriptversion:	2

Kontrollbericht vom 22.08.2018

Beginn 10:50 / Ende 11:30

Mehrgenerationenhaus West, Matthias-Grünwald-Straße 15, 55218 Ingelheim

Kontrolliert wurden bauliche Beschaffenheit, Einrichtung und Ausstattung, Produktionshygiene und Personalhygiene.

Feststellungen Küche:

- Besteckkästen mit leichten Verunreinigungen.
- Silikonfugen Bereich Spülmaschine teilweise mit Schwarzsimmel.
- Türblätter zum Teil schadhaf.
- Untergestelle Konvektomaten mit leichten Verschmutzungen.
- Dunstabzug defekt.
- Dichtung Gefrierschrank defekt.
- Unterkühlschubladen gegenüber Kochblock mit schimmelähnlichen Belägen in den Dichtungen.

Kontrollbericht vom 24.11.2020

Beginn 10:20 / Ende 12:30

Es wurde eine Gesamtkontrolle gemacht.

Feststellungen

A Baulich/Technisch

Trockenlager mit Kühl- und Tiefkühleinrichtungen im Untergeschoss:

1. Stehende Wasserlache vor Tiefkühlschrank 1, unmittelbar am Bodeneinlauf.
Herr S. erklärt dies mit einem vermutlich technischen Defekt am Tiefkühlschrank, die Lache wird durch Abziehen so regelmäßig wie möglich entfernt. Behebung der Ursache der Lache ist zwingend erforderlich, da trotz regelmäßigem Abziehen die Gefahr der Keimvermehrung im Wasser und Einschleppung in andere Betriebsbereiche besteht.

2. Küche Snack-Kühlschrank: Stark rostig-bräunliche Verfärbungen innenseitig, zum Teil auch Perforation der rechten Seitenwand sichtbar. Reinigung unverzüglich und Ursachenbeseitigung vornehmen (Gerätedefekt?).

B Raumhygiene/Einrichtung

1. Besteckkästen gegenüber Spülmaschine zum Teil geringgradig mit Krümeln in den Mulden.
2. siehe 2.
3. Lagerbereich Getränkekisten im Flur vor Aufzugtüren: Zum Teil trockene, lose Verunreinigungen.

C Eigenkontrollen/Dokumentation stichprobenartig überprüft

IFSG-Belehrung vorhanden

Vorreinigung vorhanden

Schädlingskontrolle: extern, interne Dokumentation nicht vorhanden

Reinigungs- und Desinfektionsplan: vorhanden

Rezepturen/Allergene/Zusatzstoffe: vorhanden

Heißausgabetemperatur: vorhanden, TNP-Quittungen: zentral bei CBS erfasst. Kühl-/TK-Temperaturen: vorhanden (erfasst).

Bemerkungen: Hervorragend geführter Betrieb, Betriebsräume, Personal- und Lebensmittelhygiene, Lagermanagement sehr gut! Sehr gut geführte plausible Dokumentation!