

**Kontrollbogen**

05.01.2021

Zeichen/Datum:

Standort

AKL

Pontstr. 1 - 3  
52062 Aachen

Datum : 26.06.2019

Bei der Überprüfung wurden folgende Mängel festgestellt:

1. **Küche**

Der Produktionsbereich war in seiner Gesamtheit stark überaltert, zerschlissen und nicht leicht zu reinigen.

Eine Grundreinigung der Küche wurde nicht durchgeführt.

Innerhalb der Randbereiche des Bodens und unterhalb der Gerätschaften befanden sich dunkel verfärbte, alte Lebensmittelablagerungen.

In der Produktion genutzte Gerätschaften wiesen alte Lebensmittelrückstände auf.

Die Arbeitsflächen waren in einigen Bereichen durch verkrusteten Altschmutz behaftet.

Die Wandflächen hinter den Arbeitsbereichen waren durch alte, verkrustete

Lebensmittelrückstände verunreinigt.

Die Dichtungen der Kühleinrichtungen wiesen Defekte und Beschädigungen auf.

Eine Trennung von reinen und unreinen Bereichen wurde nicht ausreichend beachtet.

2. **Gastraum**

Eine Grundreinigung des Imbissbereichs wurde nicht durchgeführt.

Innerhalb der Randbereiche des Bodens und unterhalb der Gerätschaften befanden sich dunkel verfärbte, alte Lebensmittelablagerungen.

In der Produktion genutzte Gerätschaften wiesen alte Lebensmittelrückstände auf.

Die Arbeitsflächen waren in einigen Bereichen durch verkrusteten Altschmutz behaftet.

Die Wandflächen hinter den Arbeitsbereichen waren durch alte, verkrustete

Lebensmittelrückstände verunreinigt.

3. **Eigenkontrollsystem / HACCP**

Eine Wareneingangskontrolle wurde nicht dokumentiert.

4. **Infektionsschutz**

Es wurden Personen beschäftigt, für die keine Bescheinigungen des Gesundheitsamtes über die Durchführung der Infektionsschutz-Erstbelehrung bzw. keine vor dem 01.01.2001 ausgestellten Gesundheitszeugnisse vorlagen.

5. **Personalschulung**

Der Umkleidebereich der Mitarbeiter so wie die Personaltoilette waren massiv verunreinigt.

6. **Personalschulung**

Es wurde Personal beschäftigt, das mit Lebensmitteln umgeht, aber nicht entsprechend der Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult war.

05.01.2021

Zeichen/Datum:

Standort

---

**AKL**  
**Pontstr. 1 - 3**  
**52062 Aachen**

Datum : **27.06.2019**

**Bei der Überprüfung wurden folgende Mängel festgestellt:**

1.

Eine Schulung des Personals, entsprechend ihrer Tätigkeit war nicht durchgeführt worden.

2.

Eine Grundreinigung der Küche und des Imbissbereichs wurde begonnen, war aber unzureichend. Innerhalb der Randbereiche des Bodens und unterhalb der Gerätschaften befanden sich weiterhin dunkel verfärbte, alte Lebensmittelablagerungen.  
In der Produktion genutzte Gerätschaften wiesen alte Lebensmittelrückstände auf.