

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 17.09.2020

Betrieb: Bilgin, Selami
Öz Antalya Kebap
Ricklinger Stadtweg 38
30459 Hannover

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

Imbiss Zubereitung

1. Die Türdichtung des Kühlschranks war beschädigt.
Die Türdichtung des Kühlschranks ist instand zu setzen.
2. Der vorhandene Deckel befand sich nicht auf dem Abfallbehälter.
Die Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, die angemessen gebaut sind, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sind.
3. Die Dunstabzugsanlage war verunreinigt.
Die Dunstabzugsanlage ist zu reinigen.
4. Es wurden leicht verderbliche Lebensmittel bei einer nicht angemessenen Temperatur vorrätig gehalten und dadurch die Kühlkette unterbrochen. (Ayran)
Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.

Vorbereitungsraum

5. Die Dunstabzugsanlage war verunreinigt.
Die Dunstabzugsanlage ist zu reinigen.
6. Der Teigkneteter war leicht verunreinigt.
Der Teigkneteter ist zu reinigen.

Lager (Keller)

7. Die Ordnung und Struktur des Raums in dem Lebensmittel behandelt werden war mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich.
Die Ordnung und Struktur des Raums ist zu verbessern.
8. Selbsteingefrorene Lebensmittel ohne Einfrierdatum.
Selbsteingefrorene Lebensmittel sind mit einem Einfrierdatum zu versehen.

Personaltoilette

9. Der Warmwasserbereiter des Handwaschbeckens war aus.
Der Warmwasserbereiter ist während der Betriebszeiten in Betrieb zu halten.

Kennzeichnung

10. Es wurden neue Karten (Speisekarte, Flyer, Aushang am Grillbereich) gedruckt.
Das glutenhaltigen Getreide waren nicht namentlich benannt. Die Legende wurde nicht angepasst.
Die Legende ist anzupassen.

Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene)

11. Die vorhandenen Eigenkontrolllisten zur Dokumentation der Temperaturen und der Reinigungstätigkeiten wurden nicht geführt.
Die Listen sind wieder zu führen.

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 guten hygienischen Zustand.

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 05.03.2021

Betrieb: Bilgin, Selami
Öz Antalya Kebap
Ricklinger Stadtweg 38
30459 Hannover

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

Imbiss Zubereitung

1. Der Lüftungsgitterinnenraum der Kühltheke war verunreinigt.
Das Lüftungsgitter der Kühltheke ist zu reinigen.
2. Das Mikrowellengerät war verunreinigt.
Das Mikrowellengerät ist zu reinigen.
3. Der Grillunterbereich war verunreinigt.
Der Grill ist zu reinigen.

Teigstation

4. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
Der Fußboden ist zu reinigen.
5. Für den Umgang mit Lebensmitteln wurden Behälter verwendet (Wanne), die für den Kontakt mit Lebensmitteln nicht geeignet waren.
Für den Umgang mit Lebensmitteln sind Behälter zu verwenden, die aus lebensmittelgeeignetem Material bestehen.
6. Mehrere Behälter waren verunreinigt.
Die Behälter sind zu reinigen.

Vorbereitungsraum

7. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
Der Fußboden ist zu reinigen.
8. Der Schrank war verunreinigt.
Der Schrank ist zu reinigen.
9. Das Schneidebrett war beschädigt, so dass es nicht mehr leicht zu reinigen war.
Das Schneidebrett ist instand zu setzen.
10. Der Herd war verunreinigt.
Der Herd ist zu reinigen.

Kühlzelle links

11. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
Der Fußboden ist zu reinigen.

Kühlzelle rechts

12. Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.
Das Verdampferschutzgitter ist zu reinigen.
13. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
Der Fußboden ist zu reinigen.
14. 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.
15. Das Regal war verunreinigt.
Das Regal ist zu reinigen.

Lager (Keller)

16. Die Ordnung und Struktur des Raums in dem Lebensmittel behandelt werden war mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich.
Die Ordnung und Struktur des Raums ist zu verbessern.

Kennzeichnung

17. Im Flyer waren die glutenhaltigen Getreide noch nicht namentlich benannt.
Die glutenhaltigen Getreide sind namentlich zu benennen.

Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene)

18. Die vorhandenen Eigenkontrolllisten zur Dokumentation der Reinigungstätigkeiten wurde nicht geführt.
Die Liste ist wieder zu führen.

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 hygienischen Zustand.