



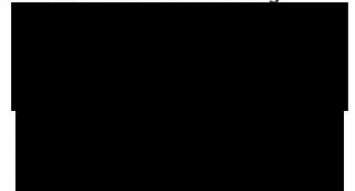
STADT ESSEN

**Der Oberbürgermeister
Veterinär- und Lebens-
mittelüberwachungsamt**

Goldschmidtstr. 112
45141 Essen

Lebensmittelüberwachung

Stadt Essen · FB 59-6 · 45121 Essen



14.06.2022

Mein Zeichen



Lebensmittelüberwachung

**hier: Ihr Antrag nach dem VIG zum Betrieb Subway, Gladbecker Str. 18,
45141 Essen**

Sehr geehrter Herr



Bezugnehmend auf meinen Bescheid vom 28.04.2022 übersende ich Ihnen Kopien
der entsprechenden Kontrollberichte.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag



info@essen.de
www.essen.de

Antrag nach dem VIG über die Herausgabe von Informationen über den Betrieb:

Betriebsstätte:
Bernert, Oliver
Subway
Gladbecker Str. 18
45141 Essen

Letzte durchgeführte Kontrolle: 25.06.2018 (planmäßige Routinekontrolle)

Kontrollangaben:
planmäßige Routinekontrolle am 25.06.2018 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Kühlraum, Lagerraum, Personaltoilette, Tiefkühlraum, Verkaufsraum, Vorbereitungsraum

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Personaltoilette

1. Für das Handwaschbecken fehlte Desinfektionsmittel in einem an der Wand fest montierten Spender.

Verkaufsraum

2. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter der Einrichtung verunreinigt.

Verkaufsraum

3. Am Handwaschbecken war nur eine geringe Warmwasserzufuhr vorhanden.

Verkaufsraum

4. Das Dichtungsgummi der Kühleinrichtung war verunreinigt.

Verkaufsraum

5. Die Elektroinstallation (Steckdosen), im Bereich des Handwaschbeckens, waren verunreinigt.

Verkaufsraum

6. Der Brotmessereinschub am Verkaufstresen war altschmutzig.

Vorbereitungsraum

7. Die Zwischenstreben der Deckenplatten waren verunreinigt.

Vorbereitungsraum

8. Die Schutzabdeckung der Deckenlampen waren von innen mit toten Insekten verunreinigt.

Vorbereitungsraum

9. Es war ein starker Befall durch Fliegen erkennbar. Die Bekämpfung gegen Fluginsekten war nicht ausreichend.

Vorbereitungsraum

10. In den Wänden links neben dem Spülbecken befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher.

Vorbereitungsraum

11. Es wurden benutzte Aschenbecher in dem Bereich gelagert.

Vorbereitungsraum

12. Die Silikonabdichtung am Spül- Waschbecken war verbraucht und stellenweise abgelöst.

Vorbereitungsraum

13. Alle Oberflächen waren stellenweise mit Staubablagerungen verunreinigt.

Kühlraum

14. Die Griff- und Kontaktflächen der Kühlhaustür waren verunreinigt.

Kühlraum

15. Das Dichtungsgummi des Kühlhauses war verunreinigt.

Kühlraum

16. Das Verdampferschutzgitter war schwarzschimmelähnlich verunreinigt.

Kühlraum

17. Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden.

Tiefkühlraum

18. Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden.

Tiefkühlraum

19. Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.

Lagerraum

20. Die Deckenlampen verfügten nicht über eine Schutzabdeckung.

Lagerraum

21. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter der Einrichtung leicht verunreinigt.

Kontrollangaben:

planmäßige Routinekontrolle am 20.10.2016 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Gesamtbetrieb, Vorbereitungsraum

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Gesamtbetrieb

1. Konnten nicht vorgelegt werden:

- Schädlingskontrolle
- Schulung/Inf.Schutz

Vorbereitungsraum

2. Für das Handwaschbecken fehlte die Warm- und Kaltwasserzufuhr. Das Waschbecken ist vorhanden, die Wasserzufuhr war abgestellt, da defekt. Es wird das HAWB in dem Hintertresenbereich benutzt.

Vorbereitungsraum

3. Reinigungsgeräte (Besen, Schrubber) und Reinigungsmittel lagern ungeeignet im Vorbereitungsraum. Eine ausreichende Trennung zwischen Rein und Unreinbehandlung fehlt.