

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

Betriebsstätte:
Bückmannsmühle
Schonfeldstr. 86
45326 Essen

Letzte durchgeführte Kontrolle: 29.07.2020 (Nachkontrolle)

Kontrollangaben:
Nachkontrolle am 29.07.2020 (Kein Verstoß)

Kontrollangaben:
Nachkontrolle am 27.02.2020 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Gesamtbetrieb, Kalte Küche, Küche, Personaltoilette

II. Kontrollierte Punkte

Andere Kontrollpunkte, Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Kennzeichnung

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Personaltoilette

1. Es fehlten fest an der Wand montierte Spender mit Desinfektionsmittel, Einmalpapierhandtüchern und Flüssigseife (mobiler Seifenspender vorhanden).

Küche

2. Der Farbanstrich der Decke blätterte stellenweise ab. Es wurde angeordnet die lose Farbe noch am selben Tag zu entfernen.

3. Der Deckenbereich war oberhalb des Combi-Dämpfers großflächig korrodiert.

4. Der Deckenlüfter war verunreinigt.

5. Die Dichtungen der Kühltheke waren beschädigt und massiv verunreinigt.

Kalte Küche

6. Der Farbanstrich der Heizung war verbraucht.

Gesamtbetrieb

7. Es fehlte eine Kennzeichnung der in den Kuchen enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen.