

Im Lebensmittelbetrieb

Troja Grill, Bismarckstr. 14, 35390 Gießen

wurden die beiden letzten Betriebsüberprüfungen mit folgendem Ergebnis durchgeführt:

Kontrolldatum 1: 25.01.2022

Festgestellte Mängel:

keine

Auflistung (ggf. auf separatem Blatt):

1. Der Wandanstrich im Treppenhaus zum Keller muss erneuert werden.
2. Der Fußboden im Kellerkühlraum ist verschmutzt.
3. Die Regale im Kühlraum sind defekt und müssen erneuert werden.

Maßnahmen:

keine

Mündliche Belehrung

Ankündigung Nachkontrolle

Ankündigung ausführlicher schriftlicher Mängelbericht

Verwarnungsgeld

Ankündigung Bußgeldverfahren

Ankündigung schriftliche Gefahrenabwehrverfügung

Kontrolldatum 2: 25.10.2022

Festgestellte Mängel:

keine

Auflistung (ggf. auf separatem Blatt):

1. Die Stufen der Treppe zum Keller sind verschmutzt.
2. Die Metallregale im Kühlraum sind defekt und müssen ersetzt werden.

Maßnahmen:

keine

Mündliche Belehrung

Ankündigung Nachkontrolle

Ankündigung ausführlicher schriftlicher Mängelbericht

Verwarnungsgeld

Ankündigung Bußgeldverfahren

Ankündigung schriftliche Gefahrenabwehrverfügung

Verordnung (EG) 852/2004, Anhang II zu Kap. II, Artikel 4:

KAPITEL I: Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n). Kontrolle 2 Nr(n).

KAPITEL II: Besondere Vorschriften für Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n). 1 + 2 Kontrolle 2 Nr(n). 1

KAPITEL III: Vorschriften für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge), vorrangig als private Wohngebäude genutzte Betriebsstätten, in denen jedoch Lebensmittel regelmäßig für das Inverkehrbringen zubereitet werden, sowie Verkaufsautomaten

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n). Kontrolle 2 Nr(n).

KAPITEL IV: Beförderung

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n). Kontrolle 2 Nr(n).

KAPITEL V: Vorschriften für Ausrüstungen

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n). 3 Kontrolle 2 Nr(n). 2

KAPITEL VI: Lebensmittelabfälle

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n). Kontrolle 2 Nr(n).

KAPITEL VII: Wasserversorgung

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n). Kontrolle 2 Nr(n).

KAPITEL VIII: Persönliche Hygiene

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n). Kontrolle 2 Nr(n).

KAPITEL IX: Vorschriften für Lebensmittel

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n). Kontrolle 2 Nr(n).

KAPITEL X: Vorschriften für das Umhüllen und Verpacken von Lebensmitteln

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n). Kontrolle 2 Nr(n).

KAPITEL XI: Wärmebehandlung

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n). Kontrolle 2 Nr(n).

KAPITEL XII: Schulung

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n). Kontrolle 2 Nr(n).

Verordnung (EG) 852/2004, Kap. II, Artikel 5:

Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte: Dokumentation

Unzulässige Abweichungen: Kontrolle 1 Nr(n). Kontrolle 2 Nr(n).