

**Kontrollbericht**

12.01.2022

Zeichen/Datum:

---

Standort

Ta, Thi Thu  
Vaalser Straße 261  
52074 Aachen

Datum : 07.08.2019

Bei der Überprüfung wurden folgende Mängel festgestellt:

**Lager für Bedarfsgegenstände:**

1. In einer Wandfläche befanden sich unverschlossene Öffnungen (Bohrlöcher und Abfluss).
2. Am Fenster befand sich kein Insektenschutzgitter.

**Trockenlager:**

3. Der Fußboden befand sich in einem verschlissenen Zustand und wies stellenweise Beschädigungen auf.
4. Unterhalb der im Raum befindlichen Regale war der Fußboden geringfügig verunreinigt.
5. Auf einem Regal lagerten Eierkartons mit Eiern direkt neben weiteren verpackten Lebensmitteln.
6. Die Tür eines Gefrierschranks war verschmutzt. Weiterhin lagerten in einem Gefrierschrank unzureichend verpackte Lebensmittel. In einem Gefrierschrank lagerten Lebensmittel ohne jegliche Kennzeichnung.

**Durchgangsflur:**

7. Die oberen Wand- und Deckenflächen waren stellenweise mit Gespinsten verunreinigt.
8. Unterhalb der Treppe war der Fußboden mit fettig anhaftendem Schmutz verunreinigt.
9. Die Oberseiten der Kühlmöbel waren teilweise verschmutzt.
10. Bei einem Kühlschrank war die Türdichtung beschädigt. Weiterhin war der Kühlschrank im unteren Bereich verrostet.
11. Im Durchgangsflur befanden sich zweckfremde Gegenstände (Schuhe).

**Küche:**

12. Die am Spülbecken befindliche Handbrause war verschmutzt.
13. Die an der Magnethalterung befindlichen Messer waren mit Lebensmittlrückständen verunreinigt.

14. Im Anbruch befindliche Gefäße mit Reinigungsmitteln wurden offen in der Küche gelagert.
15. Das am Fenster befindliche Insektenschutzgitter war verschmutzt.
16. Der Gefrierschrank war stellenweise beschädigt und verschmutzt.
17. Oberhalb des Gasherdes befanden sich laminierte Zettel, die verschmutzt waren.
18. Bei der Kühlvorrichtung waren die Türdichtungen der Schubladen beschädigt. Weiterhin waren im einem Kühlschrank die Einlegegitter teilweise beschädigt.
19. Der Bodeneinlauf sowie die schwer zugänglichen Bereiche unterhalb der Einrichtungsgegenstände waren stellenweise verschmutzt.

**Toiletten:**

20. Im Betrieb befand sich keine separate Personaltoilette. Das Personal nutzt die Gästetoiletten.

**Eigenkontrollen:**

21. Eine Dokumentation zu den betrieblichen Eigenkontrollen konnte außer zu den Temperaturkontrollen nicht vorgelegt werden.
22. Ein in der Küche tätiger Mitarbeiter konnte keinen Belehrungsnachweis über die Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz vorlegen.

**Kontrollbericht**

12.01.2022

Zeichen/Datum:

---

Standort

**Ta, Thi Thu  
Vaalser Str. 261  
52074 Aachen**

Datum : **01.10.2020**

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

**1. Schanktheke**

Der Innenraum der Schanktheke war unterhalb der Schubladen geringfügig verunreinigt.

**2. Schanktheke**

Das Gläserspülgerät war verunreinigt.

**3. Küche**

Die Wand- und Deckenflächen waren t. w. verschlissen und verunreinigt.

**4. Küche**

Das Insektengitter des Fensters war verunreinigt.

**5. Küche**

Es wurden Reinigungsmittel in Bereichen gelagert, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wurde.

**6. Küche**

Es waren einige Messer verunreinigt.

**7. Küche**

Für das Handwaschbecken fehlte die Warmwasserzufuhr.

**8. Küche**

Es wurden verdorbene und damit nicht sichere und nicht zum Verzehr durch den Menschen geeignete Lebensmittel vorgefunden (Ananas).

**9. Küche**

Im Bereich des Kochblockes waren die Silikonfugen verunreinigt und verschlissen.

10. **Küche**

Mängel beim Behandeln von Lebensmitteln. Auf der Spülablage befanden sich gekochte Nudeln. Im Spülbecken befand sich Spülwasser.

11. **Küche**

Die in der Küche befindlichen Einrichtungsgegenstände (z. B. Ablagen, Dichtungen des Gefrierschranks und der Kühlvorrichtung) waren t. w. verschlissen/beschädigt und geringfügig verunreinigt.

12. **Lagerbereiche**

Es wurden private, betriebs- bzw. zweckfremde Gegenstände aufbewahrt.

13. **Lagerbereiche**

Es wurde vorverpacktes Hackfleisch vorgefunden, dessen Verbrauchsdatum überschritten war. Weiterhin fehlten bei dem Hackfleisch sowie bei weiteren Lebensmitteln die Einfrierdaten.

14. **Lagerbereiche**

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.

15. **Lagerbereiche**

Der Fußboden war hinter der Gefriertruhe verunreinigt.

16. **Lagerbereiche**

Die Wand- und Bodenflächen waren t. w. verschlissen/beschädigt bzw. wiesen nicht leicht reinigungsfähige Oberflächen auf.

17. **Lagerbereiche**

Die Türdichtung eines Kühlschranks war beschädigt und verschmutzt.

18. **Personaltoilette**

Eine separate Personaltoilette war nicht vorhanden. Das Personal nutzt t. w. die Gästetoiletten.

19. **Kennzeichnung**

Die Allergenkennzeichnung wurde nicht hervorgehoben. Der Allergenkennzeichnung wurde nicht der Wortlaut "Enthält" vorangesetzt.

20. **Eigenkontrollsystem / HACCP**

Eine Dokumentation zu den betrieblichen Eigenkontrollen konnte nicht vorgelegt werden.