

Kontrollbericht

Zeichen/Datum:

07.10.2022

Standort

AKL
Pontstr. 1 - 3
52062 Aachen

Datum : **26.06.2019**

Bei der Überprüfung wurden folgenden Mängel festgestellt:

1. Küche

Der Produktionsbereich war in seiner Gesamtheit stark überaltert, zerschlissen und nicht leicht zu reinigen.

Eine Grundreinigung der Küche wurde nicht durchgeführt.

Innerhalb der Randbereiche des Bodens und unterhalb der Gerätschaften befanden sich dunkel verfärbte, alte Lebensmittelablagerungen.

In der Produktion genutzte Gerätschaften wiesen alte Lebensmittelrückstände auf.

Die Arbeitsflächen waren in einigen Bereichen durch verkrusteten Altschmutz behaftet.

Die Wandflächen hinter den Arbeitsbereichen waren durch alte, verkrustete

Lebensmittelrückstände verunreinigt.

Die Dichtungen der Kühleinrichtungen wiesen Defekte und Beschädigungen auf.

Eine Trennung von reinen und unreinen Bereichen wurde nicht ausreichend beachtet.

2. Gastraum

Eine Grundreinigung des Imbissbereichs wurde nicht durchgeführt.

Innerhalb der Randbereiche des Bodens und unterhalb der Gerätschaften befanden sich dunkel verfärbte, alte Lebensmittelablagerungen.

In der Produktion genutzte Gerätschaften wiesen alte Lebensmittelrückstände auf.

Die Arbeitsflächen waren in einigen Bereichen durch verkrusteten Altschmutz behaftet.

Die Wandflächen hinter den Arbeitsbereichen waren durch alte, verkrustete

Lebensmittelrückstände verunreinigt.

3. Eigenkontrollsystem / HACCP

Eine Wareneingangskontrolle wurde nicht dokumentiert.

4. Infektionsschutz

Es wurden Personen beschäftigt, für die keine Bescheinigungen des Gesundheitsamtes über die Durchführung der Infektionsschutz-Erstbelehrung bzw. keine vor dem 01.01.2001 ausgestellten Gesundheitszeugnisse vorlagen.

5. Personalbereiche

Der Umkleidebereich der Mitarbeiter sowie die Personaltoilette waren massiv verunreinigt.

6.

Personalschulung

Es wurde Personal beschäftigt, das mit Lebensmitteln umgeht, aber nicht entsprechend der Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult war.

Kontrollbericht

Zeichen/Datum:

07.10.2022

Standort

**AKL
Pontstr. 1 - 3
52062 Aachen**

Datum : **27.06.2019**

Beid er Überprüfung wurden folgende Mängel festgestellt:

1. **Personalschulung**

Eine Schulung des Personals, entsprechend ihrer Tätigkeit war nicht durchgeführt worden.

2. **Produktionsbereich**

Eine Grundreinigung der Küche und des Imbissbereichs wurde begonnen, war aber unzureichend. Innerhalb der Randbereiche des Bodens und unterhalb der Gerätschaften befanden sich weiterhin dunkel verfärbte, alte Lebensmittelablagerungen.
In der Produktion genutzte Gerätschaften wiesen alte Lebensmittelmrückstände auf.

Kontrollbericht

Zeichen/Datum:

07.10.2022

Standort

**AKL
Pontstr. 1 - 3
52062 Aachen**

Datum : **02.07.2020**

Bei der Überprüfung wurden folgende Mängel festgestellt:

1. **Küche**

Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender), stattdessen wurde eine verunreinigte, im Küchenbereich offen stehende Papierrolle zum Abtrocknen der Hände genutzt.
2. **Küche**

Eine Wandfliese im Bereich der Spüleinrichtung war durch einen Ausbruch beschädigt.
3. **Küche**

Die Spüleinrichtung war im unteren Bereich bräunlich altverschmutzt. Des Weiteren war der Wasserhahn im Griffbereich und Düsenbereich durch anhaftende Lebensmittelreste verunreinigt.
4. **Kühlraum**

Das Verdampferschutzgitter war schwärzlich verunreinigt.
5. **Kühlraum**

Es wurden Kartonagen mit Lebensmitteln unmittelbar auf dem Boden des Kühlhauses gelagert.
6. **Gastraum**

Am Handwaschbecken fehlten Einmaltrockengelegenheiten zum hygienischen Händetrocknen.
7. **Gastraum**

Die Einrichtung war unter dem Kochbereich durch Fettrückstände massiv altverschmutzt.
8. **Gastraum**

Die Thekeneinrichtung war im Allgemeinen in einem verbrauchten Zustand und in den Ecken und Randbereichen durch Fettablagerungen und anhaftenden Schmutz verunreinigt.
9. **Gefrierraum**

Im Durchgang zum Küchen- und Spülbereich wurden zweckfremde Gegenstände aufbewahrt (Sitz-Kissen).

10. **Gefrierraum**

Die Gitterroste des Kühlschranks in dem Fleischware gelagert wurde, waren besonders im vorderen Bereich stark korrodiert. Des Weiteren war der Propeller des Verdampfers schwärzlich verunreinigt.

11. **Lagerraum**

Fleisch war in einer ungeeigneten Verpackung/Umhüllung (Plastikmülltüte) eingefroren.

12. **Lagerraum**

Die Deckeldichtung der Tiefkühltruhe war durch bräunliche Schmutzauflagerungen verunreinigt.

13. **Lagerraum**

Für die Deckenbeleuchtung im hinteren Lagerbereich fehlte eine Schutzabdeckung.

14. **Lagerraum**

Der Raum verfügte nicht über eine angemessene künstliche Beleuchtung, insbesondere um ein angemessenes Schädlingsmonitoring durchführen zu können.

15. **Lagerraum**

Im hinteren Bereich des Lagerraums wurden neben Plastikkanistern Panzer-Reste einer Schabe, sowie im Eckbereich daneben eine tote Schabe vorgefunden.

16. **Eigenkontrollsystem / HACCP**

Ein Reinigungsplan lag vollständig vor, aufgrund der festgestellten hygienischen Mängel wies dieser jedoch Plausibilitätsmängel auf.

17. **Infektionsschutz**

Es wurde eine Person beschäftigt, für die die Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die Durchführung der Erstbelehrung im Sinne des Infektionsschutzgesetz im Betrieb nicht vorlag.

18. **Personalschulung**

Der Nachweis, über die Durchführung einer aktuellen Schulung im Bereich der Lebensmittelhygiene konnte nicht vorgelegt werden (letzte Dokumentation einer Schulung: 01.10.2019).

Kontrollbericht

07.10.2022

Zeichen/Datum:

Standort

**AKL
Pontstr. 1 - 3
52062 Aachen**

Datum : **03.07.2020**

Bei der Überprüfung wurden folgende Mängel festgestellt:

1. **Personalschulung**

Die benötigten Schulungen für das Personal waren noch nicht vollumfänglich erfolgt.

