

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

Betriebsstätte:

Rüttenscheider Hausbrauerei GmbH

Brauerei/Speisegaststätte

Girardetstr. 2

45131 Essen

Letzte durchgeführte Kontrolle: 03.09.2020 (Nachkontrolle)

Kontrollangaben:

Nachkontrolle am 03.09.2020 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Brauerei: Kühlraum für Fässer, Trockenlager (an Küche angrenzend)

II. Kontrollierte Punkte

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

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Trockenlager (an Küche angrenzend)

1. Die Abluftvorrichtung war im Bodenbereich weiterhin defekt und nicht verblendet

Brauerei: Kühlraum für Fässer

2. Das Verdampfergitter war wieder verunreinigt

Kontrollangaben:

planmäßige Routinekontrolle am 25.11.2019 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Brauerei: Fasslager, Brauerei: Gärraum, Brauerei: Kühlraum für Fässer, Gesamtbetrieb, Küche, Kühlraum, Lagerbereich im Flur, Lagerraum Bedarfsgegenstände, Personaltoilette Damen, Personaltoilette Herren

II. Kontrollierte Punkte

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

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Küche

1. Der Ablauf des Handwaschbeckens war offen, somit lief das Wasser direkt offen über den Boden ab.

Küche

2. Der Deckenanstrich blätterte stellenweise ab.

Küche

3. Der Dunstabzug war mit Altfett verunreinigt.

Küche

4. In der Dunstabzugsvorrichtung fehlte eine Lampenabdeckung.

Küche

5. Die Fugen des Fußbodens im Bereich vor der Frittierstation waren stellenweise ausgewaschen.

Küche

6. Der Mülleimer verfügte nicht über einen schließenden Deckel.

Küche

7. Die Einlegeböden des Kühlschranks waren korrodiert.

Küche

8. Das Verdampfergitter des Kühlschranks war verunreinigt.

Spülbereich in der Küche

9. Der Innenbereich der Geschirrspülmaschine war verunreinigt.

Spülbereich in der Küche

10. Die Spülkörbe waren teilweise verbraucht und wiesen korrodierte Stellen auf.

Spülbereich in der Küche

11. Der Spülschlauch war undicht und leckte.

Spülbereich in der Küche

12. Der Wand- und Deckenbereich war verunreinigt.

Spülbereich in der Küche

13. Reinigungsgeräte wurden mit Bodenkontakt gelagert.

Trockenlager (an Küche angrenzend)

14. Die Abluftvorrichtung war im Bodenbereich defekt und nicht verblendet oder abgedeckt.

Trockenlager (an Küche angrenzend)

15. Es fehlte ein geeigneter Abwurf für verunreinigte Wäsche.

Kühlraum

16. Das Verdampfergitter, sowie das Verdampfergehäuse waren verunreinigt.

Lagerbereich im Flur

17. Die Regalböden waren stellenweise verunreinigt.

Personaltoilette Herren

18. Es fehlte ein an die Wand angebrachter Spender mit Handdesinfektionsmittel.

Umkleideraum Herren

19. Der auf dem Tisch befindliche Kühlschrank war verunreinigt.

Umkleideraum Herren

20. Kontaktflächen (Bereich um Lichtschalter) waren verunreinigt.

Umkleideraum Herren

21. Die Spinde waren verunreinigt.

Umkleideraum Herren

22. Die Deckenlüfter waren verunreinigt.

Umkleideraum Herren

23. Die Waschmaschine war verunreinigt.

Personaltoilette Damen

24. Es fehlte ein an die Wand angebrachter Spender mit Handdesinfektionsmittel.

Umkleideraum Damen

25. Kontaktflächen (Bereich um Lichtschalter) waren verunreinigt.

Umkleideraum Damen

26. Die Spinde waren verunreinigt.

Lagerraum Bedarfsgegenstände

27. Das Innere des Kühlschranks war verunreinigt.

Lagerraum Bedarfsgegenstände

28. Regalflächen waren stellenweise verunreinigt.

Lagerraum Bedarfsgegenstände

29. Kontaktflächen (Bereich um Lichtschalter) waren verunreinigt.

Brauerei: Gärraum

30. Die Bodenfliesen waren stellenweise im Bereich des Ablaufs schadhaft.

Brauerei: Fasslager

31. Der Fußboden wies stellenweise schadhafte Bereiche auf.

Brauerei: Fasslager

32. Der Deckenbereich war stellenweise durch Abblätterungen schadhaft.

Brauerei: Kühlraum für Fässer

33. Der Wandbereich war stellenweise schadhaft.

Brauerei: Kühlraum für Fässer

34. Das Verdampfergitter war verunreinigt.

Brauerei: Kühlraum für Fässer

35. Der Fußboden war im Bereich der Tür defekt.

Gesamtbetrieb

36. Es fehlte ein dokumentiertes Schädlingsmonitoring.

Gesamtbetrieb

37. Es fehlten aktuelle Erstbelehrungen gem. IfSG, sowie aktuelle Folgebelehrungen