

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

Betriebsstätte:

Fiddlers Gaststätten GmbH

Hudson`s

Girardetstr. 2 -38

45131 Essen

Letzte durchgeführte Kontrolle: 08.03.2022 (planmäßige Routinekontrolle)

Kontrollangaben:

planmäßige Routinekontrolle am 08.03.2022 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Gastraum, Gesamtbetrieb

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Kennzeichnung und Aufmachung, Zusammensetzung

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

1. An den Theken fehlte stellenweise die Hygieneausstattung. (Seife, Desinfektionsmittel, Einmalpapierhandtücher)

2. Die Böden, Decken und Wände waren in sämtlichen Räumlichkeiten leicht verunreinigt.

Kontrollangaben:

Nachkontrolle am 14.09.2020 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Bedientresen, Gesamtbetrieb, Küche, Kühlraum Getränke, Personaltoilette links

II. Kontrollierte Punkte

Andere Kontrollpunkte, Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Kennzeichnung und Aufmachung

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Kühlraum Getränke

1. Das Verdampfergitter war verunreinigt.

Kühlraum Getränke

2. Das Kondensat des Verdampfers wurde offen in einen Eimer abgeleitet.

Küche

3. Die Türdichtungen der Kühlfächertüren der Saladette waren stellenweise schadhaft.

Personaltoilette links

4. Die Spender der Hygieneausstattung waren verunreinigt.

Bedientresen

5. Am Waschbecken fehlte eine Hygieneausstattung.

Gesamtbetrieb

6. Eine Angabe der Allergene und Zusatzstoffe fehlte komplett.

Gesamtbetrieb

7. In folgende Eigenkontrollen konnte nicht eingesehen werden:

- Reinigungslisten
- Temperaturlisten
- Schädlingsmonitoring
- Wareneingänge/ Lieferscheine/usw.
- Erstbelehrung gem. IfSG