

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

Betriebsstätte:

The Fiddlers Gaststätten GmbH

Irish Pub

Girardetstr. 2 -38

45131 Essen

Letzte durchgeführte Kontrolle: 03.05.2022 (Nachkontrolle)

Kontrollangaben:

Nachkontrolle am 03.05.2022 (Verstoß)

I. Kontrollierte Bereiche

Vorbereitungsraum mit Kühleinrichtungen

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

Vorbereitungsraum mit Kühleinrichtungen

1. Die Mikrowelle war im Inneren, insbesondere am Deckenbereich stark verunreinigt.

Vorbereitungsraum mit Kühleinrichtungen

2. Die Kühlschränke und Froster waren im Inneren verunreinigt. Die Dichtungen waren schadhaf und verunreinigt.

Kontrollangaben:

planmäßige Routinekontrolle am 08.03.2022 (Verstoß mit Maßnahme)

I. Kontrollierte Bereiche

Bedientresen linker Bereich, Bierkühlraum, Gemüse-Kühlraum, Küche, Nebenraum mit Premix-Anlage, Personaltoilette Herren, Spülbereich, Umkleideraum für Küchenpersonal, Vorbereitungsraum mit Kühleinrichtungen

II. Kontrollierte Punkte

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

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen)

1. Im gesamten Betrieb waren die Böden, sowie hinter und unter den Einrichtungsgegenständen verunreinigt.

Zudem waren sämtliche Decken und Wände stellenweise mit Gespinsten verunreinigt und der Farbanstrich verbraucht.

2. An den Theken fehlte stellenweise die Hygieneausstattung: Seife, Desinfektionsmittel und Einmalpapierhandtücher.

Bedientresen linker Bereich

3. Unter der Spüle herrschte eine leichte Unordnung. Es wurde ein Behälter mit abgestandenem Wasser gefunden. Dieser Bereich war mit Gespinsten verunreinigt.

Gemüse-Kühlraum

4. Der Boden war hinter und unter den Regalen stark verunreinigt. Des Weiteren waren die Regaloberflächen verunreinigt.

Gemüse-Kühlraum

5. Das Verdampfergitter war verunreinigt.

Gemüse-Kühlraum

6. Es wurden Lebensmittel (Obst, Gemüse, Eier) ohne Abdeckung gelagert.

Küche

7. Sämtliche Einrichtungsgegenstände (Schränke, Tische, Tischablagerungen, Regale, etc.) waren auf den Oberflächen verunreinigt. Die Kühltische waren im Inneren verunreinigt und die Dichtungen stellenweise schadhafte.

Küche

8. Der Deckenlüfter war mit Gespinsten verunreinigt.

Küche

9. Auf dem Regal oberhalb der Spüle, befand sich ein GN-Behälter, in dem zwischen den Saucieren betriebsfremde Gegenstände gelagert wurden. (Kugelschreiber, Schraubenzieher, etc.)

Küche

10. Die Spülarmatur war lose und stellenweise verunreinigt.

Küche

11. An der Saladette waren die Soßen stellenweise angetrocknet und mit verunreinigten Trockentüchern abgedeckt.

Küche

12. In dem Kühltisch wurden Eier offen und ohne Abdeckung gelagert.

Küche

13. Das Gitter am Kühltisch war stark mit Staub verunreinigt.

Küche

14. Auf dem Arbeitstisch befand sich eine Panierstraße. Die hierfür verwendeten Eier waren somit nicht ausreichend gekühlt.

Küche

15. Die Abzugshaube, sowie die Lüftungsanlage war stark mit Altfett verunreinigt.

Spülbereich

16. Die Geschirrabwaschanlage war verunreinigt.

Nebenraum mit Premix-Anlage

17. Es wurde geschnittener und gewaschener Salat in einem verunreinigten Transportkorb gelagert und mit einem verunreinigten Trockentuch abgedeckt.

Nebenraum mit Premix-Anlage

18. Die Reinigungsgeräte waren verbraucht und verunreinigt.

Vorbereitungsraum mit Kühleinrichtungen

19. Die Mikrowelle war im Inneren, insbesondere am Deckenbereich stark verunreinigt.

Vorbereitungsraum mit Kühleinrichtungen

20. Der Gemüseschneider war im Inneren verunreinigt.

Vorbereitungsraum mit Kühleinrichtungen

21. Die Lebensmittelbedarfsgegenstände (Messer, etc.), welche sich an einer Magnethalterung an der Wand befanden, waren stellenweise mit alten Produktresten verunreinigt.

Vorbereitungsraum mit Kühleinrichtungen

22. Der Pürierstab war mit alten Produktresten verunreinigt.

Vorbereitungsraum mit Kühleinrichtungen

23. Die Kühlschränke und Froster waren im Inneren verunreinigt. Die Dichtungen waren schadhaft und verunreinigt.

Vorbereitungsraum mit Kühleinrichtungen

24. Die Behälter, welche zur Lagerung von Lebensmitteln genutzt wurden, waren stellenweise schadhaft.

Bierkühlraum

25. Die Wände waren stellenweise mit einem schimmelähnlichen Belag verunreinigt.

Bierkühlraum

26. Es wurden Kartoffeln ohne Abdeckung in einem Eimer gelagert.

Bierkühlraum

27. Es wurde geschnittener und gewaschener Salat auf einem verunreinigten Trockentuch gelagert.

Bierkühlraum

28. Es wurden Burger Brötchen in verunreinigten Körben gelagert.

Personaltoilette Herren

29. An der Handwaschgelegenheit fehlte eine Warmwasserzufuhr. Augenscheinlich war das Untertischgerät defekt. Die Steckdose war schwarz verunreinigt.

Personaltoilette Herren

30. Es fehlte ein fest an der Wand montierter Spender für Desinfektionsmittel.

Personaltoilette Herren

31. In dem Müllbehälter befanden sich mehrere Zigarettenstummel.

Umkleideraum für Küchenpersonal

32. Es herrschte eine allgemeine Unordnung. Eine strukturierte und ordentliche Lagerung, sowie Trennung von der hier vorgefundenen Privat- und Arbeitskleidung war nicht ersichtlich. Des Weiteren wurde Müll auf dem Boden vorgefunden.

Umkleideraum für Küchenpersonal

33. Auf den Spinden wurden Gegenstände gelagert.