

KONTROLLBERICHT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 03.03.2020 um 12:00, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Stadt Krefeld

Betriebsdaten

Betrieb

Kennzeichen

Nachname

Vorname

Teilort

Ort

Straße

Öffnungszeiten

Nummern

KR-0002400H

Cracau

D-47799 Krefeld

Dießemer Str. 080

12:00 / Mo

HAMLET-Nr.

Registrierung /
Zulassung

Ruhetage

Lebensmittelbetriebsarten

Gattung

Betriebsart

Kontrolliert
= X

Dienstleistungsbetriebe

Speisegaststätte

X

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

Verstoß = X

Gewichtung

1. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

X

Hygiene - Betriebliche Eigenkontrolle:
Folgende Eigenkontrollen konnten nicht vorgelegt werden: Wareneingangskontrolle, Schädlingsmonitoring, Reinigungsdokumentation
wurden Dokumentationsbeispiele ausgehandelt und ausführlich erklärt.

2. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Weitergehende Schulungen

X

Hygieneschulungen:
Personalschulungen nach § 4 LMHV werden nicht dokumentiert.

3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

X

Küchenbereich:
Die Dichtungen der Kühlmöbel waren verunreinigt und teilweise defekt.
Der Oberteile der Kühlschränke waren leicht verstaubt.

Es fehlte an den Fenstern die vorgeschriebenen Insektenschutzgitter.

4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

X

Trockenlager:

Hier befanden sich Gespinste an der Decke.

Verpackte Ware wurde teilweise unsachgemäß am Fußbodenboden gelagert.

5. Kennzeichnung und Aufmachung

X

Kennzeichnung:

In der Speisekarte im Internet sowie vor Ort waren zwar Zusatzstoffe und Allergen vorhanden, diese waren den Gerichten und Getränken nicht zuzuordnen.