

Anlage

Am **29. November 2023** wurden folgende nicht zulässige Abweichungen von Anforderungen des Lebensmittelrechtes festgestellt:

Theke:

1. Die Gummidichtung ist bei der Getränkekühlung unter der Schankanlage schwärzlich versport.

Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

2. Die Schankanlage ist unterhalb mit Lebensmittelresten verunreinigt.

Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

3. Risse sind an der Wand vorhanden oberhalb der Brotstation Frühstück; Durchgang Küche.

Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

Küche:

4. Der Boden hinter dem Kombidämpfer (Spüle) ist verunreinigt mit Kalk. (Reinigungsreste eingebrannt).

Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

5. Der Deckenbereich oberhalb der 2 Kombidämpfer ist mit Fett-, Lebensmittelresten, teilweise schwärzlich verfärbt/ verunreinigt.

Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

6. Die Waagen-Schutzfolie ist defekt und verunreinigt.

Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

7. Die Bodenfliese ist am Kombidämpfer am Abfluss Kipper und am Durchgang Vorbereitung defekt.

Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

8. Die Ecke Pass Elektronik ist altverschmutzt (Staub, Fett).

Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

Spülküche:

9. Die Reinigungsgeräte lagern übereinander in der Ecke und im Hand-/Ausgussbecken.

Abweichung von § 3 Satz 1 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

10. Der Dorn des Dosenöffners ist altverschmutzt.

Abweichung von § 3 Satz 1 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

11. Risse an der Wand sichtbar.

Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

12. Der Handgriff des Bodenputzschlauches ist schwärzlich verunreinigt.

Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

13. Risse im Wand-/Deckenbereich am Fahrstuhl.

Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

14. Die Eisschaufeln lagern oben auf der Maschine, diese ist oben verunreinigt.

Abweichung von § 3 Satz 1 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

Kühlhaus Vorbereitung:

15. Die Ventilatorengitter sind mit Staub zugesezt.

Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

16. Im Deckenbereich sind teilweise Stockflecken sichtbar, teilweise löst sich die Farbe ab.

Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

17. Teilweise sind Risse vorhanden im Deckenbereich / Bodenbereich, Eingang Türschwelle und außen am Türbereich.

Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

18. Die Griffe der Kühlhaustür sind verunreinigt.

Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

19. Es sind Dübel Löcher an der Wand im Kühlhaus innen sichtbar.

Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

Zugang Keller:

20. Es sind Risse im gesamten Bereich sichtbar.

*Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.*

Gemüse Kühlhaus:

21. Das Lüftungsgitter ist mit Staub zugesetzt.

*Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.*

Postmix-Flaschen-Raum:

22. Der Boden ist klebrig.

*Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.*

Maßnahme: keine

Am **28.Juli 2022** wurden folgende nicht zulässige Abweichungen von Anforderungen des Lebensmittelrechtes festgestellt:

Küche

1. Der Deckenbereich über dem Kombi-Dämpfer ist verunreinigt.

*Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.*

2. Die Silikonfuge am Waschbecken ist dunkel verfärbt.

*Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.*

3. Die Schutztür zur Spüle ist am Gummi defekt und dahinter verunreinigt.

Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

Tageskühlhaus:

4. Der Griff ist leicht verunreinigt, Abdeckung fehlt.

Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

Vorkühlung

5. Das Vakuumiergerät ist innen verunreinigt.

Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

6. Die Regalböden sind verunreinigt und Rostbildung ist sichtbar.

Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

Keller

7. Die Wand ist teilweise verunreinigt, starker Fruchtfliegenbefall feststellbar.

Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

8. Der Boden ist verunreinigt.

Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

Abweichung von Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

Maßnahmen: keine