

Oxtail GmbH, D-0024364 / Phox - Stresemannstr. 32, 40210 Düsseldorf OT: Stadtmitte

Kontrolle

Plankontrolle 22.05.2024
Plankontrolle 22.05.2024
Plankontrolle 22.05.2024
Plankontrolle 22.05.2024

Kontrollpunktart

System der Rückverfolgbarkeit nach VO (EG) 178/2002
Ausbildung/Schulung Personal
Insektengitter Fenster verunreinigt
Kennzeichnung und Aufmachung

Feststellung

Das Insektengitter des Fensters war verunreinigt.

Der Raum befand sich insgesamt in keinem angemessenen baulichen Zustand. Die Umorganisation der Räume im UG wurde besprochen, der Umkleidebereich (1 Spind) für das Personal kann im Lebensmittellager eingerichtet werden.

Auf den Flächen hatten sich Fettablagerungen gebildet.

Für das Handwaschbecken fehlte die Warmwasserzufuhr.

Es wurden keine der Art und Größe des Unternehmens angemessenen Dokumente und Aufzeichnungen erstellt, um nachzuweisen, dass die Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen, eingerichtet, durchgeführt und aufrechterhalten werden (Temperaturlisten fehlen)

Kontrollierte Räumlichkeit

Küche

Lagerraum

Küche

Küche

Plankontrolle 22.05.2024
Plankontrolle 22.05.2024
Plankontrolle 22.05.2024
Plankontrolle 22.05.2024
Plankontrolle 22.05.2024
Plankontrolle 22.05.2024
Plankontrolle 22.05.2024

Raum baulicher Zustand
Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen
sachfremde Kontrollpunkte/Verstöße
Raum hygienischer Zustand
Bau
Arbeitshygiene
Behandlung Lebensmittel
HWB Warmwasser fehlt

Plankontrolle 22.05.2024
Plankontrolle 22.05.2024
Plankontrolle 22.05.2024
Plankontrolle 22.05.2024
Plankontrolle 22.05.2024
Plankontrolle 22.05.2024

HACCP Dokumente fehlten
Reinigung-/Desinfektionsmaßnahmen
HACCP
Personalhygiene (Hygiene allgemein)
Andere Kontrollpunkte
Zusammensetzung - nicht mikrob.

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

Oxtall GmbH, D-0024364/Phox-Stresemannstr. 32, 40210 Düsseldorf OT:Stadtmitte

Kontrolle Kontrollpunktart Feststellung

Plankontrolle 04.11.2021 Personalschulung Nachweise der Schulung/Unterweisung k Der Nachweis, dass eine Schulung/Unterweisung im Bereich der Lebensmittelhygiene durchgeführt wurde, konnte nicht vorgelegt werden.

Plankontrolle 04.11.2021 Ausbildung/Schulung Personal

Plankontrolle 04.11.2021 Kennzeichnung und Aufmachung

Plankontrolle 04.11.2021 Andere Kontrollpunkte

Plankontrolle 04.11.2021 Bau

Plankontrolle 04.11.2021 System der Rückverfolgbarkeit nach VO (EG) 178/2002

Plankontrolle 04.11.2021 Behandlung Lebensmittel

Plankontrolle 04.11.2021 HACCP

Plankontrolle 04.11.2021 Zusammensetzung - nicht mikrob.

Plankontrolle 04.11.2021 HACCP Dokumente fehlten

Plankontrolle 04.11.2021 Reinigung-/Desinfektionsmaßnahmen

Plankontrolle 04.11.2021 Personalhygiene (Hygiene allgemein)

Plankontrolle 04.11.2021 Getränkeköhltesres Türdichtung verunreinigt

Plankontrolle 04.11.2021 IfSG Wiederholungsbelehrung nicht im Betrieb einsehbar

Plankontrolle 04.11.2021 HWB Einmalhandtücher fehlen

Plankontrolle 04.11.2021 Fußboden Randbereiche verunreinigt

Plankontrolle 04.11.2021 IfSG Erstbelehrung nicht im Betrieb einsehbar

Plankontrolle 04.11.2021 Arbeitshygiene

Plankontrolle 04.11.2021 Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen

Es wurden keine der Art und Größe des Unternehmens angemessenen Dokumente und Aufzeichnungen erstellt, um nachzuweisen, dass die Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen, eingerichtet, durchgeführt und aufrechterhalten werden.

Die Türdichtung des Getränkeköhltesres war verunreinigt.

Es wurden Personen beschäftigt, für die die Dokumentation der Teilnahme an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz nicht im Betrieb eingesehen werden konnte.

Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender).

Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.

Es wurden Personen beschäftigt, für die die Bescheinigungen des Gesundheitsamtes über die Durchführung der Infektionsschutz-Erstbelehrung bzw. die vor dem 01.01.2001 ausgestellten Gesundheitszeugnisse nicht im Betrieb einsehbar waren.

Kontrollierte Räumlichkeit

Gastraum mit Theke

Küche
Lagerraum