

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

Betriebsstätte:
StarChief Diner GmbH
Grimbergstr. 14
45889 Gelsenkirchen

Durchgeführte Kontrolle: 19.12.2024 (Plankontrolle)

Betriebsstätte (allgemein)

1. Feststellung: Mitarbeiterschulungen:

Schulung nach IfSG:

Erstbelehrungen sind für alle betroffenen Mitarbeiter vorhanden;
Nachschulungen werden regelmäßig jedes Jahr für alle betroffenen
Mitarbeiter durchgeführt und dokumentiert.

Schulungen gemäß § 4 LMHV i.V.m. VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang
2 Kapitel 12 Personalschulung: allgemeine Schulungen aller
betroffenen Mitarbeiter werden 1-mal jährlich und zusätzlich bei
Bedarf durchgeführt.

Rückverfolgbarkeit:

Ein in Art und Umfang der Betriebsgröße ist angemessen, gut und
nachvollziehbar. Das Rückverfolgbarkeitssystem ist über Rechnungen und
Lieferscheine, sowie die Wareneingangskontrolle mittels Stempel
vollständig vorhanden. Des Weiteren werden selbst eingefrorene Produkte
(eingefroren am: .../ aufgetaut am: ... , das FIFO (First in First out) Prinzip
angewendet und lückenlos aufrechterhalten.

Hinsichtlich der Schädlingsbekämpfung ist festzustellen, dass die
Betriebsstätte augenscheinlich gegenwärtig frei von Schädlingen ist. Ein
Schädlingsmonitoring wird in einem Intervall von drei Monaten durch die
Firma abalin GmbH durchgeführt und dokumentiert. Im Falle eines Befalls
wird unverzüglich die beauftragte Fachfirma informiert und tätig. Die letzte
Begehung am 19.09.2024 ergab keinen Befall.

Zusätzlich wird von den Mitarbeitern wöchentlich ein internes
Schädlingsmonitoring durchgeführt und dokumentiert.

Reinigung und Desinfektion:

Es existiert ein betriebsspezifischer R+D-Plan, in dem die Durchführung der
Maßnahme und anfallende Tätigkeiten täglich dokumentiert werden.

Die Küche wird täglich nach dem Produktionsende gereinigt und desinfiziert.
Bei Bedarf erfolgt eine zusätzliche R+D.

Zusätzliche anfallende Reinigungen, wie z.B. die zusätzlichen
Reinigungsaufträge oder Reinigung der Dunstabzugshauben sowie
Fettwechsel, werden intern bearbeitet und dokumentiert.

Die vorgenommene R+D ist in ihrer Art vollumfänglich angemessen und effektiv, und die Intervalle sind geeignet, eine nachteilige Beeinflussung der Produkte zu vermeiden und eine gute Betriebshygiene zu gewährleisten.

Die Reinigungsmittel werden ausschließlich von der Fachfirma bezogen.

Vereinfachtes HACCP-Verfahren:

Im Rahmen des vereinfachten HACCP-Verfahrens/Eigenkontrollen sind Dokumentationen über die

Wareneingangskontrolle, Rückverfolgbarkeit der Ware, Temperaturkontrolle (Erhitzungstemperaturen, Ausgabetemperaturen und Kühltemperaturen), Reinigung, Mitarbeiterschulung und Schädlingsbekämpfung vorhanden und dokumentiert.

Die Räumlichkeiten sind so aufgebaut, dass die Spülküche separiert und keine kreuzenden Wege entstehen.

Die Möglichkeiten einer Kontamination bzw. einer Kreuzkontamination werden im Spül- und Küchenbereich so effektiv und so gering wie möglich gehalten.

Bauliche Beschaffenheit:

Die bauliche Beschaffenheit im Küchenbereich entspricht den Anforderungen nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

Personalhygiene:

Es ist eine ausreichende Menge geeigneter und qualitativ einwandfreier Schutzkleidung für jeden Mitarbeiter im Betrieb vorhanden und wird von dem Betrieb gereinigt. Es gibt separate Spinde im Umkleibereich, um die Trennung von Privat- und Arbeitskleidung zu gewährleisten.

Es gilt eine strikte Trennung zwischen Servicebereich und der eigentlichen Küche.

Die Arbeitskleidung, Schürzen und T-Shirts werden vom Betrieb gestellt. Der Wechsel der Kleidung erfolgt täglich und ggf. zusätzlich nach Bedarf. Das Hygieneverhalten und Bewusstsein sind sehr gut.

Temperaturen:

Kontrollen erfolgen mindestens einmal täglich oder bei Bedarf (z.B. Warenausgabe) an allen betroffenen Einrichtungen.

Die Kühlkette wird nicht oder nur insoweit als nicht vermeidbar und ohne Folgerisiko für das Produkt unterbrochen.

Maßnahmen bei Abweichungen:

Es werden geeignete Maßnahmen getroffen, um bei Abweichungen die Lebensmittelsicherheit nicht zu gefährden.

Die Kühlkette wird nicht oder nur insoweit als nicht vermeidbar und ohne

Folgerisiko für das Produkt unterbrochen.

Temperaturregistrierung (Kühl- und Erhitzungstemperaturen):
Temperaturen werden mittels Thermometern an den jeweiligen
Einrichtungen erfasst.

Während der Kontrolle konnte keine Temperaturabweichung festgestellt
werden.

2. Feststellung: Die Kennzeichnung (Nämlichkeit der Ware, Zusatzstoffe
und Allergene, Zutaten, usw.) war vollständig auf der Speiskarte
vorhanden.
3. Feststellung: Die Betriebsstätte wurde im Rahmen einer
Plankontrolle zu den üblichen Betriebs- und Geschäftszeiten
aufgesucht.

Der Betrieb ist als Spätbetrieb klassifiziert und ist auf die Abgabe von
Imbisswaren spezialisiert.

Spülküche (Servicebereich)

4. Verstoß: Der Spülarm und die schwer zugänglichen Bereiche in der
Geschirrspülmaschine waren verkalkt.
Es wurde angeordnet, dass die Geschirrspülmaschine zu reinigen ist.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Maßnahme: Mängelbeseitigung
Frist: unverzüglich

Anlieferungsbereich (Servicebereich)

5. Verstoß: Die Außentür schloss nicht vollständig bündig mit dem
Türrahmen ab, sodass dem Eindringen von Schädlingen nicht vorgebeugt
wurde.
*Es wurde angeordnet, dass die Außentür so herzurichten ist, dass diese
vollständig mit dem Türrahmen abschließt.*
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2c
Maßnahme: Mängelbeseitigung
Frist: 10.03.2025

Küche

6. Verstoß: Es wurden beschädigte Speisentransport-/Thermoboxen für
die Verwendung bereitgehalten, welche nicht mehr leicht zu reinigen
sind.
*Die Speisentransport-/Thermoboxen sind instand zu setzen oder, wenn
dieses nicht mehr möglich ist zu ersetzen.*
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IV Nr. 1 VO (EG) Nr.
852/2004
Maßnahme: Mängelbeseitigung
Frist: unverzüglich

Kühlraum KH 4

7. Verstoß: Das Verdampfer Schutzgitter war verunreinigt.
Es wurde angeordnet, das Verdampfer Schutzgitter unverzüglich einer Reinigung zu unterziehen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Maßnahme: Mängelbeseitigung
Frist: unverzüglich

Kühlraum KH 3

8. Verstoß: Das Verdampfer Schutzgitter war verunreinigt.
Es wurde angeordnet, das Verdampfer Schutzgitter unverzüglich einer Reinigung zu unterziehen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Maßnahme: Mängelbeseitigung
Frist: unverzüglich

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Verstöße auf: Gesamtbetrieb, Bedientresen, Kalte Küche (Servicebereich), Hauswirtschaftsraum, Personaltoilette (Servicebereich), Pizzastation, Lager, Anlieferungsbereich, Kühlraum KH 1, Sozialraum, Personaltoilette Küche, Spülküche Küche