

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

Betriebsstätte:
StarChief Diner GmbH
Grimbergstr. 14
45889 Gelsenkirchen

Durchgeführte Kontrolle: 25.07.2023 (Plankontrolle)

Mitarbeiterschulung

1. Feststellung: -
Mitarbeiterschulungen (IfSG und Hygieneschulung nach §4 LMHV) sind vorhanden. Die letzte Schulung ist in 12.2022 erfolgt.

Rückverfolgbarkeit

2. Feststellung: -
Ein in Art und Umfang dem Betrieb angemessenes Rückverfolgbarkeitssystem ist vorhanden, es herrscht das First-in-First-out Prinzip. Die Rückverfolgbarkeit ist durch Lieferscheine und/oder Rechnungen gewährleistet.

Schädlingsbekämpfung

3. Feststellung: -
Die Betriebsstätte ist derzeit (soweit sichtbar) frei von Schädlingen.

Die Schädlingskontrolle erfolgt bei der täglichen Reinigung. Bei Bedarf wird ein Schädlingsbekämpfer beauftragt.

Reinigung / Desinfektion

4. Feststellung: -
Es existiert ein betriebsspezifischer Reinigungsplan.

Die vorgenommene Reinigung ist in ihrer Art gut, eine nachteilige Beeinflussung der Produkte wird vermeiden und eine gute Betriebshygiene gewährleistet.

Hinweise auf gravierende Mängel ergaben sich durch die Betriebskontrollen im letzten Beobachtungszeitraum nicht, diese waren eher auf die oberflächliche Reinigung der Betriebsstätte zurückzuführen.

Die Arbeitsgeräte sind sauber und damit in ihrer Art und ihrem Zustand geeignet, eine angemessene Reinigung zu gewährleisten. Sie werden offensichtlich regelmäßig auf ihre Funktion überprüft und ggf. erneuert.

Die Reinigungsgerätschaften sind dazu geeignet eine ordnungsgemäße Reinigung durchzuführen. Es werden ausschließlich geeignete Reinigungsmittel, zum Teil Spezialreiniger, verwendet.

HACCP - Verfahren

5. Feststellung: -
Im Rahmen des vereinfachten HACCP-Verfahrens/Eigenkontrollen sind Dokumentationen über die Wareneingangskontrolle, Rückverfolgbarkeit der Ware, Temperaturkontrolle, Reinigung, Mitarbeiterschulung, Schädlingsbekämpfung vorhanden und regelmäßig dokumentiert.

Bauliche Beschaffenheit

6. Feststellung: -
Die für den Produktionszweck benötigten Räume sind in ausreichender Größe vorhanden und in gutem Zustand. Wesentliche Mängel an Räumen oder Maschinen bestehen nicht.

- Der Küchenboden weist immer an verschiedenen Stellen bauliche Mängel auf, muss ständig renoviert werden.

Es sind in ausreichender Zahl und Qualität an geeigneten Orten des Betriebes Einrichtungen zum Händewaschen vorhanden.

- Im neu erstellten Verkaufsanhänger haben die Waschbecken kein heißes Wasser, deshalb werden alle Utensilien im Hauptbetrieb gereinigt.

Personalhygiene

7. Feststellung: -
Das Hygieneverhalten der im Betrieb arbeitenden Mitarbeiter ist gut. Das Maß an persönlicher Sauberkeit ist ebenfalls gut.

Es ist eine ausreichende Menge geeigneter und qualitativ guter Schutzkleidung für jeden betroffenen Mitarbeiter im Betrieb vorhanden.

Die Kleidung wird vom Betrieb gestellt, und durch die Mitarbeiter gereinigt. Die Kleidung befindet sich in einem optisch sauberen Zustand.

Der Wechsel der Kleidung erfolgt täglich und ggf. zusätzlich nach Bedarf. Für die Lagerung der Straßen- und Arbeitskleidung sind ausreichende Unterbringungsmöglichkeiten vorhanden.

Geeignetes Schuhwerk wird von den Mitarbeitern beschafft und durch die Mitarbeiter selber sauber gehalten.

Produktionshygiene

8. Feststellung: -
Bei der heutigen Betriebskontrolle ist die Produktionshygiene im Hauptbetrieb und im Imbisswagen nicht zu beanstanden.

Der anfallende Restmüll wird wöchentlich durch die Fa. Gelsendienste

entsorgt, Speiseabfälle fallen so gut wie keine an, werden nicht separat entsorgt.

Temperatureinhaltung

9. Feststellung: -
Kühltemperaturen/Tiefkühltemperaturen werden täglich überprüft und dokumentiert. Erhitzungstemperaturen werden täglich überprüft.
Warmhaltetemperaturen werden täglich überprüft.

Untersuchung von Produkten

10. Feststellung: -
Die Wareneingangskontrolle erfolgt durch Sichtung mit Dokumentation. Produktprüfungen werden im Rahmen einer Verkostung in unregelmäßigen Abständen durchgeführt.

Das Trinkwasser wird aus dem öffentlichen Versorgungsnetz (Fa. Gelsenwasser AG) eingespeist.

Kennzeichnung

11. Feststellung: -
Die Kennzeichnung der Waren (Preise, Zusatzstoffe, Allergene, Handelsklassen), wird entweder über die Speisekarte, oder über die Originaletiketten in einem Ordner gekennzeichnet.

Andere Kontrollpunkte

12. Feststellung: -
Hohes Produktrisiko (Sahne, Hackfleisch, Kinder unter drei Jahren, Schutzbefohlene, Senioren) Haltbarkeit: < 1 Woche und bestimmungsgemäßer Verzehr ohne Wärmebehandlung und zum Rohverzehr geeignet.

Der Betrieb des Imbissanhängers wird von Seiten der Lebensmittelüberwachung genehmigt.

Marktwagen

13. Verstoß: Für die Waschbecken fehlte die Warmwasserzufuhr.
Es wurde angeordnet, die drei vorhandenen Waschbecken mit einer Warmwasserzufuhr auszustatten.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 853/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4
Maßnahme: Ordnungsverfügung - allgemein,
Frist: 15.08.2023

Gesamtbetrieb

14. Verstoß: Der Küchenfußboden war stellenweise beschädigt.
Es wurde angeordnet, den Fußboden instand zu setzen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Maßnahme: Ordnungsverfügung - allgemein