

Beispiel eines Kontrollberichtes...

(Die Bilder des nachfolgenden Kontrollberichtes sind wahllos aus verschiedenen Betriebskontrollen der letzten Jahre zusammengestellt worden – der Bericht am Ende ist aus den Erinnerungen des Autors bei einzelnen Kontrollergebnissen zusammengestellt worden).



„Meister Smile“

Umkleidebereich Herren

Kochjacke auf Spind



Innenleben Spind. Hier sind dringende Kontrollen erforderlich.

Beide Umkleidebereiche, sowohl Herren – als auch Damen-Umkleide wiesen unzulässige Hygienezustände auf.

Die Kontrolle der Umkleidebereiche ist „Chefsache“. Hier ist der Restaurantleiter angehalten, regelmäßig Kontrollen durchzuführen.

Die Kontrolle der Umkleidebereiche ist in den Reinigungsplan mit aufzunehmen.

Unkleidebereich Herren



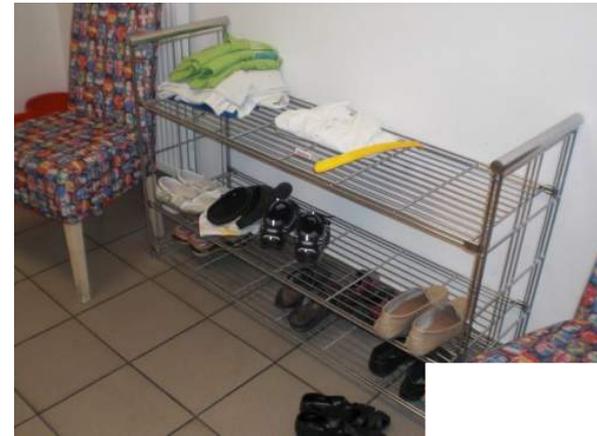
Spind im unteren Bereich verrostet

Schuhe sind wahllos im Raum verteilt. Hier sollte ein Schuhregal besorgt werden für die Straßenschuhe. Die Arbeitsschuhe kommen in den Spind.

Oder es wird ein Doppelspind besorgt.

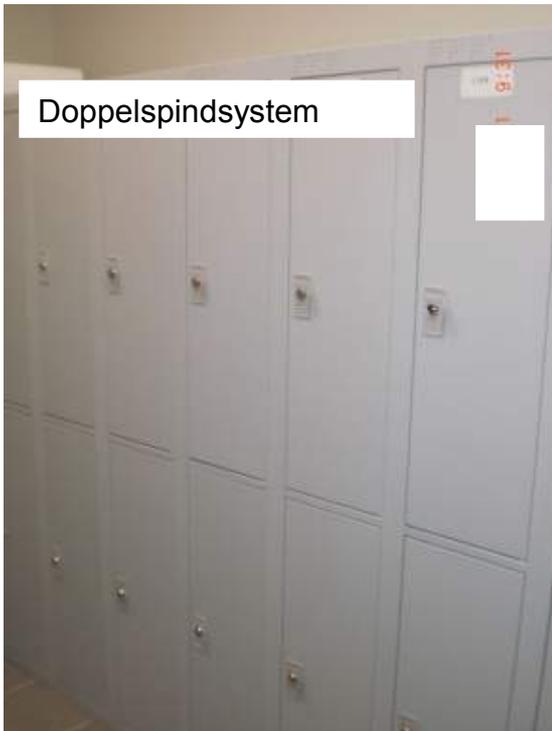
Die Privatkleidung ist dann außerhalb aufzuhängen. In den Spind kommen nur Arbeitskleidung und Arbeitsschuhe, evtl. noch Geldbeutel, Handy, Handtasche (bei den Frauen).

Die Spinde sind jedoch im unteren Bereich stark beschädigt. Hier ist es ratsam, Neue zu besorgen.



Beispiel Schuhregal

Muster-Beispiel für Umkleidebereich



Doppelspindsystem aus dem Umkleidebereich im Betrieb XY.

Dies wäre eine Möglichkeit die Missstände zu beheben.

Eine regelmäßige Kontrolle dieses Bereiches ist jedoch unbedingt erforderlich.

Hierfür ist der Restaurantleiter verantwortlich. Dies darf nicht an andere Mitarbeiter übertragen werden (Chefsache!!).

Küche



In der Küche wurden mehrere Trinkgläser und Trinkflaschen aus Glas festgestellt. Hier besteht die Gefahr, dass diese zerbrechen und Scherben ins Essen gelangen.

Hier sollten PET-Flaschen eingesetzt werden.

Dies wurde schon bei der letzten Kontrolle angesprochen.

Küche - Vorbereitung



Im Küchenbereich wurden mehrere offene Abfalleimer festgestellt. Dies ist so nicht zulässig.

Im „reinen“ Bereich der Küche sind die Abfalleimer mit Deckel zu versehen, die Deckel sind geschlossen zu halten.

Ein offener Mülleimer direkt neben einem Lebensmittel (Dose mit Fisch im Becken) ist nicht zulässig.

Beispiel für neue Mülleimer



Bei Neubeschaffung von Mülleimern bitte solche besorgen, da es hier keinen Deckel gibt, der offen bleiben kann. Außerdem kann hier nicht viel verschmutzen.

Küche - Vorbereitungsraum



Hier wurde ein total verrosteter
Büchsenöffner festgestellt.
Dieser wird angeblich nicht mehr
benutzt. Dann sollte er
abmontiert und entsorgt werden.

Kühlhaus



Im Kühlhaus wurde eine Lage Eier offen gelagert.

Eier sind in einer Kunststoffbox mit Deckel aufzubewahren.

Kühlhaus



Lebensmittelbehältnisse sollen nach Möglichkeit nicht mit Folie abgedeckt werden.
Hierzu sind Gastrobehälter-Deckel einzusetzen.

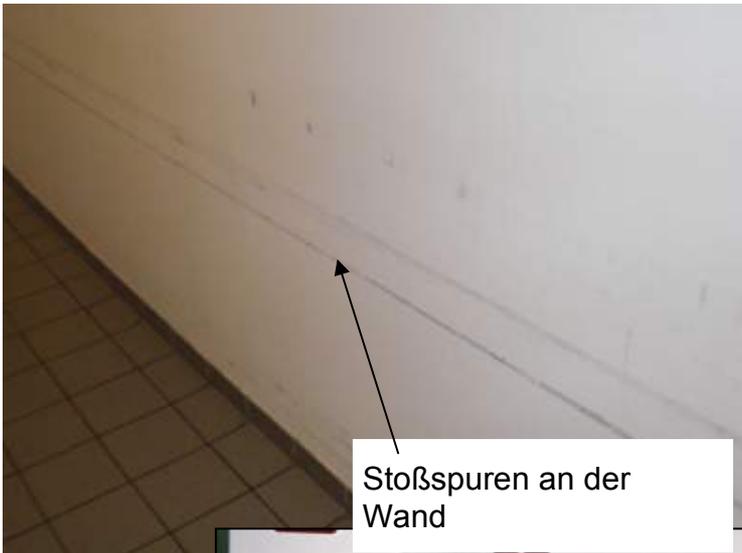
Tief-Kühlhaus



Im TK-Haus waren Lebensmittelbehälter auf dem Boden abgestellt worden.

Es dürfen in den Kühlhäusern grundsätzlich keine Behältnisse mehr auf dem Boden abgestellt werden.

Flurbereich



Die Wand im Flurbereich ist stark beschädigt.
Dies sollte durch den Hausmeister ausgebessert werden.

Neuer Anstrich.

Danach sollte ein „Rammschutz“ aus Holz oder besser noch aus Kunststoff angebracht werden, sonst sieht die Wand in Kürze wieder so aus.

Ausgabebereich



Dichtungsgummi einer
Kühlschublade stark verschmutzt.

Die Dichtungsgummis sind
regelmäßig zu kontrollieren und zu
reinigen.

Dies ist in den Reinigungsplan mit
aufzunehmen (1 Mal wöchentlich).

Weitere Kontrollbereiche:

Abklatschproben:

Es wurden 2 Mitarbeiterhände mit Tupferproben getestet:

Herr X... (Koch) und Frau Y... (Spülfrau).

Weiterhin wurden 3 Abklatschproben erhoben:

Teller frisch gespült

Tablett (dieses wurde gerade mit einem „Trockentuch“ abgewischt)

Arbeitsplatte aus Marmor im Ausgabebereich (frisch gereinigt)

Weitere Kontrollbereiche:

Personaltoiletten:

Keine Beanstandungen

Kühlhäuser:

An den Verdampfern der Kühlhäuser blättert der Putz ab. Hier liegt laut Aussage des Restaurantleiters schon eine Mängelmeldung vor.

Ausgabebereich Bistro:

Im Bereich der angebotenen belegten Brötchen fehlte die Kennzeichnung der Zusatzstoffe. Herr XY hat den Auftrag erhalten, für „alle“ Restaurants die Kennzeichnung der Belegware (Käse, Schinken, Salami) entweder beim Lieferanten zu erfragen oder der Umpackung zu entnehmen.

Weitere Kontrollbereiche:

Dokumentation des Eigenkontroll-Konzeptes:

Es gibt Unterlagen zur Temperaturmessung in den Kühlhäusern. Diese entsprechen jedoch nicht den Tatsachen. So waren auch **Temperaturmessungen am Sonntag** eingetragen, obwohl an diesem Tag nicht gearbeitet wird.

Solche „Lügenlisten“ bewirken bei einer Kontrolle durch die Lebensmittelüberwachung genau das Gegenteil. Es dürfte dann davon ausgegangen werden, dass auch ordentlich geführte Listen (dies war beim Rest der Listen so) auch „zusammengeschrieben“ wurden.

Lieber weniger Papier produzieren, aber dieses korrekt ausfüllen. Evtl. ist hier in Zukunft auf den Listen am Sonntag oder an Feiertagen im Vorhinein ein „roter“ Strich zu ziehen.

Generell sind die Listen „Chefsache“ und müssen durch den Restaurantleiter geprüft werden.

Im Betrieb XY wurde festgestellt, dass in der Liste „Kühlhaus“ z.B.: +10°C eingetragen waren, obwohl in diesem Kühlhaus nur +8°C zulässig sind.

Hier muss eine klare Einweisung erfolgen, damit der zuständige Mitarbeiter nicht nur die Temperatur einträgt sondern auch eine Information an den Küchenleiter weitergibt, wenn die zulässige Temperatur überschritten wird.

Dies ist noch einmal anzusprechen und muss vom Restaurantleiter abgezeichnet werden.