

BETRIEBSKONTROLLE
im Rahmen der Lebensmittelüberwachung

Name des Lebensmittelunternehmers:	GinYuu GmbH
Ort:	Ollenhauerstr. 1, 53113 Bonn
Datum der Besichtigung:	11.04.2018
Kontrollpersonal:	[REDACTED]

O.g. Lebensmittelunternehmen ist am 11.04.2018 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung besichtigt worden. Bei der Kontrolle waren [REDACTED] und [REDACTED] anwesend.

Dabei wurde folgendes festgestellt:

I. Tageskühlhaus:

1. Die vorbereiteten Speisen wurden mit Etiketten gekennzeichnet. Die Kennzeichnung war fehlerhaft und unvollständig.
Zukünftig ist eine vollständige und korrekte Kennzeichnung der vorbereiteten Speisen vorzunehmen.
2. Es war keine korrekte Trennung nach Hygienestatus gegeben (ungewaschene Bratpaprika wurden mit den vorbereiteten Lebensmitteln zusammen gelagert).
Die Lagerung ist nach Hygienestatus getrennt zu optimieren.

II. Küche:

1. Gewürze wurden offen, in unmittelbarer Nähe zur Warmhaltestation, hinter einem Tresen ohne Spritzschutz gelagert.
Gewürze sind in kleinen Mengen (Tagesportion) bereitzustellen und verschlossen zu lagern.
2. Lachs für die Sushi-Herstellung wurde im Auftauwasser gelagert vorgefunden.
Beim Auftauen von Fisch ist für einen Ablauf von Tauwasser zu sorgen.
3. In der Kühlung der Sushi-Vorbereitung lagerten offene Erdbeeren über einer aufgeschnittenen Spritztülle, in der sich vorbereitete Marinade befand.
Die Lebensmittel sind nach Hygienestatus getrennt zu lagern.

4. In einer Thermobox wurde Sushi-Reis vom Vortag gefunden. Die Kerntemperatur betrug 30 Grad Celsius.
Reis ist warm entweder unmittelbar nach der Herstellung zu verarbeiten oder innerhalb kurzer Zeit auf unter 10 Grad abzukühlen.
Reste vom Vortag müssen beim Reis nach Möglichkeit entsorgt werden, wenn eine ausreichende Nacherhitzung ausgeschlossen ist.
5. In der Küche fehlten die Deckel auf den Mülltonnen.
Die entsprechenden Deckel sind anzubringen.

III. Tiefkühltruhe:

1. Es wurde angebrochener Thunfisch gefunden, der nicht mit einem Einfrier- oder Anbruchdatum gekennzeichnet war.
Zukünftig ist die Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit der Waren sicherzustellen.

IV. Sonstiges:

1. Die Eigenkontrollen, insbesondere die Temperaturkontrollen bei der Reisherstellung waren unzureichend und konnten nicht vorgelegt werden.
Abkühlzeiten und Temperaturen sind zu überprüfen und zu dokumentieren.

Die o.g. Beanstandungen stellen Verstöße gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I, VI, IX und Art. 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. § 3 der Lebensmittelhygiene-Verordnung sowie gegen Art. 18 der Verordnung (EG) 178/2002 sowie gegen Art. 10 i.V.m. Anhang III Nr. 6.1 bzw. Art. 24 i.V.m. Anhang X Nr. 3 i.V.m. Anhang III Nr. 6.1 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 dar.

gez.

