

Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

<u>Betrieb:</u> Studierendenwerk Bonn AöR Uni-Hauptgebäude/ Café Unique Am Hof 000 53111 Bonn [REDACTED]	<u>Durchführende Behörde:</u> Bundesstadt Bonn - Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und Lokale Agenda Engeltalstraße 4 53103 Bonn Tel.-Nr.: +49 0228 773975 Fax-Nr.: +49 0228 77 9619634 E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de Datum/Uhrzeit: 15.05.2018 von 14:23 bis 15:30 Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u> [REDACTED]	<u>Behördenvertreter:</u> [REDACTED]
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u>	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u>
Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle	Betriebsart Risikopunkte: [REDACTED] / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung, Kiosk/Mini-Markt	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Vorbereitungsraum / Küche, Lagerraum, Umkleideraum, Personaltoilette, Lagerraum / Keller, Bedientresen, Kennzeichnung, Eigenkontrollsystem / HACCP, Personalschulung, Schädlingskontrolle

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen und Punkten)

Vorbereitungsraum / Küche

1. Am Handwaschbecken stand kein warmes Wasser zur Verfügung.
Die Warmwasserzufuhr ist bereitzustellen. Künftig ist vor Betriebsbeginn die Funktionstüchtigkeit der Warmwasserzufuhr zu überprüfen.
Frist: unverzüglich

Lagerraum

2. Die Oberflächenlackierung des Heizkörpers war beschädigt und löste sich teilweise großflächig.
Die Oberflächenlackierung des Heizkörpers ist zu erneuern.
Frist: 15.05.2018

Folgende Kontrollbereiche (oder Kontrollpunkte) wiesen keine Mängel auf: Umkleideraum, Personaltoilette, Lagerraum / Keller, Bedientresen, Kennzeichnung, Eigenkontrollsystem / HACCP, Personalschulung, Schädlingskontrolle

IV. Kontrollbewertung

Hinweis: Dieser Kontrollbericht wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

[REDACTED] 11.01.2019
Lebensmittelkontrolleur