

Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

<u>Betrieb:</u> Sodexo Services GmbH Kantine T-Mobile Landgrabenweg 151 53227 Bonn BN-0000 [REDACTED]	<u>Durchführende Behörde:</u> Bundesstadt Bonn Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und Lokale Agenda Engelstalstr. 4 53103 Bonn Tel.-Nr.: _____ Fax-Nr.: _____ E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de Datum/Uhrzeit: 27.06.2019 von 10:00 bis 10:45 Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u> 	<u>Behördenvertreter:</u> I
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u> 	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u>
Kontrollart: Nachkontrolle	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Großküche Großkantine (>100 Essen täglich), Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung, Küche Kantine (<100 Essen täglich)	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Anlieferungsbereich, Kaffeeküche, Postmix-Lagerraum, Ausgabestellen (Hauptkantine), Spülbereich, Trockenlager Shop (1. OG.), Spülraum Shop (1. OG.), Umkleideraum

Folgendes wurde nicht kontrolliert: Trockenlager (Keller), Kühlraum (Keller), Tiefkühlraum (Keller), Hauptspülküche, Dessertküche, Hauptküche, Trockenlager, Kühlraum Veranstaltung, Kühlraum Molkereiprodukte, Kühlraum Fleisch, Kühlraum Gemüse, Tiefkühlhaus, Trockenlager (1. OG.), Kühlraum Veranstaltung (1. OG.), Café - Bar, Shop (1. OG.), Bedientresen Shop (1. OG.), Küche Shop (1. OG.), Kühlhaus Shop (1. OG.), Tiefkühlhaus Shop (1. OG.), Personaltoilette, Personalschulung, Eigenkontrollsystem / HACCP, Schädlingskontrolle, Kennzeichnung

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

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

Ausgabestellen (Hauptkantine)

1. Bei der Nachkontrolle am 27.06.2019 wurde ein Großteil der offenen Punkte von der planmäßigen Routinekontrolle vom 20.11.2018 (Aktenzeichen [REDACTED]/2019/0[REDACTED] D) erledigt.
 Folgender Punkt wurde nicht erledigt:
 V. Nur 1:
 Die Fugen im gesamten Bodenbereich des Ausgabebereiches waren ausgewaschen. Die Bodenbeläge sind in einwandfreien Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest sein.
Die Fugen sind zu erneuern.
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a
 Frist: 25.07.2019

Spülbereich

2. Die Transportbänder für die Bestecke an der Bandspülmaschine wiesen stellenweise starke Gebrauchsspuren auf. Teilweise waren diese eingerissen und einzelne Fasern lösten sich.
Die defekten Transportbänder sind instand zu setzen ggf. auszutauschen. Die Bänder sind regelmäßig auf Unversehrtheit zu überprüfen.
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a
 Frist: 25.07.2019

Folgende Kontrollbereiche (oder Kontrollpunkte) wiesen keine Mängel auf: Anlieferungsbereich, Kaffeeküche, Postmix-Lagerraum, Trockenlager Shop (1. OG.), Spülraum Shop (1. OG.), Umkleideraum

Anmerkung:

Während der Kontrolle wurde die Reinigung der Sahnemaschine besprochen. Hier wurde empfohlen diese regelmäßig auseinander zu bauen, sodass auch einzelne verbaute Teile ordentlich gereinigt werden kann. Diesbezüglich wird auch empfohlen das Personal darauf zu schulen und hinzuweisen.

IV. Kontrollbewertung

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

██████████ 1.07.2019

Lebensmittelkontrolleur