

# KONTROLLENBLATT LMÜ

Ausdruck der Kontrolle vom 10.04.2018 um 11:15 Uhr, Nachkontrolle

Durchgeführt von	[REDACTED]	Amt/Dienststelle	Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Begleitpersonal			
Anwesendes Betriebspersonal	[REDACTED]		
Ergebnis	k. V.		

<b>1.1.1 Betriebsdaten</b>			
Betrieb	[REDACTED]	Kennzeichen	[REDACTED]
Betrieb zus. Bez	Nagels Hof Café	Kontrollort	
Straße	Paderborner Str. 54	Kennzeichen Fahrzeug	
Ort	33178 Borcheln - Nordborchen	Hauptbetriebsart	Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung
		Nebenbetriebsart/en	Schankwirtschaft
zust. Überw. Zulassung	Borcheln	Registrierung	

## Bemerkung

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]



# Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

<u>Betrieb:</u> Nagels Hof Café Paderborner Str. 54 33178 Borchten	<u>Durchführende Behörde:</u> Der Landrat des Kreises Paderborn Aldegrevestr. 10-14 33102 Paderborn E-Mail: veterinaeramt@kreis-paderborn.de Datum/Uhrzeit: 26.04.2019 um 10:30 Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u>	<u>Behördenvertreter:</u>
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u>	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u>
<u>Kontrollart:</u> planmäßige Routinekontrolle	
<u>Kontrollierte Betriebsart/en:</u> Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung, Schankwirtschaft	

## I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Betriebsstätte (allgemein), Küche, Lagerraum im Keller, Nebenraum Eingang, Grillstand (außen)

## II. Kontrollierte Punkte

Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Andere Kontrollpunkte, Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

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

### Betriebsstätte (allgemein)

- Es konnten keine aktuellen dokumentierten Eigenkontrollen nachgewiesen werden. Die letzte Dokumentation erfolgte im Oktober 2018.  
**Gemäß Artikel 5 der VO(EG) 852/2004 sind Lebensmittelunternehmer dazu verpflichtet betriebseigene Kontrollsysteme zur Erfassung und Beherrschung kritischer Punkte einzuführen und aufrecht zu erhalten.**  
**In diesem Rahmen sind mindestens der Wareneingang, die Lagertemperaturen, die durchgeführten Reinigungsarbeiten und die Schädlingsprophylaxe durchzuführen und zu dokumentieren.**  
Frist: unverzüglich  
  
Während der Kontrolle wurden die Abläufe der Schankanlagen Reinigung nicht erfragt.  
  
Hierzu ist eine Stellungnahme über die Art und Häufigkeit der Reinigung abzugeben.  
Frist: 15.05.2019
- Sofern Aushilfskräfte im Küchenbereich beschäftigt werden, ist eine Belehrung nach §43 IfsG erforderlich.

### Küche

- Für Backzutaten und Kleingegenstände sind geeignete Aufbewahrungsboxen zu beschaffen. Diese müssen für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sein.  
Hier ist auf eine entsprechende Konformitätsbescheinigung zu achten (Symbol Gabel/Becher)  
Frist: unverzüglich



Die Innenflächen und Dichtungen der Kühlschränke, insbesondere der Tortenkühlschrank waren deutlich verunreinigt.

**Flächen von Ausrüstungen sind in einem einwandfreien Zustand zu halten und müssen regelmäßig gereinigt werden.**

**Das Intervall ist zu verkürzen und die Reinigung zu intensivieren.**

**Insbesondere im Hinblick auf leicht verderbliche Lebensmittel ist eine einwandfreie Produktions- und Lagerhygiene unerlässlich.**

Frist: unverzüglich

#### **Lagerraum im Keller**

6. Die Dichtungen des Kühlschranks waren leicht stockfleckig.

**Die Dichtungen sind zu reinigen.**

Frist: unverzüglich

7. Die Randbereiche des Fußbodens waren leicht staubig.

**Fußböden sind in einem einwandfreien Zustand zu halten, eine Reinigung ist erforderlich.**

Frist: unverzüglich

#### **Grillstand (außen)**

8. An dem Handwaschbecken fehlten Seife und Papierhandtücher.

**Handwaschbecken müssen neben einer Warm- und Kaltwasserzufuhr auch über hygienische Mittel zum Reinigen und Trocknen der Hände verfügen.**

**Diese sind noch zu installieren.**

Frist: unverzüglich

9. Die Innenflächen des Kühlschranks waren verunreinigt.

**Der Kühlschrank befand sich derzeit nicht in Betrieb, es konnte jedoch ein deutlich muffiger Geruch wahrgenommen werden.**

**Eine Reinigung ist erforderlich.**

Frist: unverzüglich

10. Der Grillstand befand sich seit den Wintermonaten nicht mehr in Betrieb. Eine Theke wurde bisher nicht eingebaut. Es wird an dieser Stelle nochmals auf die baulichen Voraussetzungen hingewiesen.

Folgender Kontrollbereich (oder Kontrollpunkt) wies kein Mangel auf: Nebenraum Eingang

Anmerkung:

Kennzeichnung Allergene / Zusatzstoffe ist vorhanden.

Über die Beseitigung der Mängel in den Punkten 1. / 4. und 5. hat ein Nachweis in Form von Lichtbildern zu ergehen. Zu Punkt 2. ist eine Stellungnahme erforderlich.

Frist: 15.05.2019