

Bundesstadt Bonn
 Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und Lokale Agenda
 Lebensmittelüberwachung und Veterinärdienste
 , Engeltalstraße 4,
 53103 Bonn

International Brand Hospitality GmbH

Hilton Bonn

Berliner Freiheit 002

53111 Bonn

Telefon: +49 228 - 772756

Fax: +49 228 - 77 43 02

Kontrollbericht zu einer Überprüfung

gem. §§ 42 ff Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) in der Bekanntmachung
 der Neufassung vom 22.08.2011 (BGBl. I S. 1770) in der derzeit gültigen Fassung

Datum des Kontrollberichts:	01.12.2017
Datum/Uhrzeit der Überprüfung:	30.11.2017 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr
Überprüfter Betrieb:	Betriebsnummer: BN-0000070H International Brand Hospitality GmbH Hilton Bonn Berliner Freiheit 002, 53111 Bonn
Überprüfung durch:	
bei Kontrolle anwesend:	
Kontrollart:	planmäßige Routinekontrolle

Beanstandungen/Mängel

Betriebsstätte (allgemein)

1. Anlieferungsbereich sowie weitere Bereiche:

Die Wandfliesen waren teilweise beschädigt, nicht mehr für Wasser undurchlässig und nicht mehr leicht zu reinigen.

Maßnahme: Die Fliesenschäden im Anlieferungsbereich sowie in verschiedenen Bereichen sind instand zu setzen.

An Kanten die oft angestoßen werden sollte über einen Kantenschutz nachgedacht werden um weitere ständige Beschädigungen zu vermeiden.

Frist: 1 Monat(e)

2. Anlieferungsbereich:

Der Fußboden war in Eckbereich teilweise eingerissen.

Maßnahme: Die Fußbodenbereiche sind instand zu setzen um keine Zwischenräume zu bieten in denen sich Schmutz sammeln könnte.

3. Topfspüle:
Der Zwischenraum der Spülbecken sowie die Unterseite der Waschbecken waren unsauber.
Maßnahme: Die Bereich sind zu reinigen.
Frist: Unverzüglich

4. Kühltsche Küche:
In den Innenräumen der Kühlmöbel gab es leichte Verschmutzungen.
Maßnahme: Die Innenräume sind regelmäßig zu reinigen.
Frist: Unverzüglich

5. Konvektomat:
An einem Konvektomat war eine Rolle stark beschädigt. Das Material löste sich.
Maßnahme: Die Rolle ist auszutauschen.
Frist: 1 Monat(e)

6. Tageskühlhaus Küche:
Unter einem Regal gab es Reinigungsmängel.
Maßnahme: Der Bodenbereich ist zu reinigen.
Frist: Unverzüglich

7. Personalkantine:

Die Fugen unterhalb der Abzugshaube waren verunreinigt.

Die Standfläche der Kaffeemaschine war in den Fugen unsauber.
Maßnahme: Der Wandbereich ist zu reinigen.

Die Standfläche der Kaffeemaschine ist zu reinigen.
Frist: Unverzüglich

8. Umkleiden Damen-/ Herren:

Auf den Spinden lagen teilweise betriebsfremde Gegenstände.
Maßnahme: Um eine gründliche Reinigung zu gewährleisten sind die Oberseiten der Spinde frei zu halten.
Frist: Unverzüglich

9. Personaltoilette Herren:

Die Scharmwände waren im untern Teil durch Feuchtigkeit aufgequollen.

Der Bodenabfluss war unsauber.
Maßnahme: Die Oberflächen der Scharmwände sind instand zu setzen.

Der Bodenabfluss muss regelmäßiger gereinigt werden.
Frist: 1 Monat(e)

10. Bierkühlhaus Keller:

An der Decke war im Bereich der rechten Aufhängung des Aggregates ein bröselnder und leicht verfärbter Anstrich zu erkennen der auf einen Feuchtigkeitsschaden hindeutete.
Maßnahme: Der Bereich ist instand zu setzen.
Frist: 1 Monat(e)

11. Gemüse Kühlhaus Keller:

Das Aggregat war sehr stark vereist.

Maßnahme: Um eine ausreichende Kühlung zu gewährleisten muss das Aggregat in einwandfreien Zustand sein. Das Problem der starken Vereisung ist zu klären und abzustellen.

Frist: Unverzüglich

12. Snack-Theke:

Hinter dem Mülleimerfach das im Thekensystem eingebaut war gab es Verunreinigungen.

Eine Schranktüre war aus der Halterung herausgebrochen.

Die Oberflächen und Kanten des Mobilars waren teilweise abgenutzt und vor allem die Kanten beschädigt.

Maßnahme: Hinter dem Mülleimerfach ist eine Reinigung durchzuführen.

Der Bereich sollte in einem Reinigungsplan erfasst werden um auch dort eine regelmäßige Reinigung zu gewährleisten.

Die defekte Schranktüre ist instand zu setzen.

Die Oberflächen sind instand zu setzen.

Frist: 1 Monat(e)

13. Bar Kennedy: Hygienische Mängel

Der rückwertige Bereich war in den Eck und Randbereichen stark verunreinigt. Unter dem Mobilar sowie hinter den Kühlmöbel und unter Verblendungen gab es teilweise starke Verunreinigungen.

Oberflächen waren verschmutzt und zeigten einen Reinigungsrückstand.

Die Eismaschine war im Innenraum und am Randbereich des Deckels mit schleimigen Rückständen verschmutzt.

Im vorderen Bereich gab es in allen Staufächern Staubablagerungen und unter dem Mobilar gab es Reinigungsmängel durch teilweise Lebensmittel wie Nüsse und Krümel sowie durch Kronkorken; Papier und Plastikteilchen.

Maßnahme: Der gesamte Barbereich ist einer intensiven Grundreinigung zu unterziehen.

Frist: Unverzüglich

14. Bar Kennedy: Bauliche Mängel

Der rückwertige Bereich zeigte an Boden und Wandbereichen verbrauchte Oberflächen.

Im vorderen Bereich gab es am Mobilar ebenfalls eine Vielzahl an verbrauchten Oberflächen.

Maßnahme: Die Beschädigten und verbrauchten Oberflächen müssen instand gesetzt oder erneuert werden.

Laut Herrn [REDACTED] ist ein Neubau der Bar Anfang 2018 in Planung.

Im Auftrag

Durchschrift erhalten

Lebensmittelkontrolleur

Herr