

## Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

<b>Betrieb:</b> Tequila Runner Betreiber UG Cafe Especial Vivatsgasse 008 53111 Bonn BN-0012244	<b>Durchführende Behörde:</b> Bundesstadt Bonn Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und Lokale Agenda Engeltalstraße 4 53103 Bonn [Redacted] E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de Datum/Uhrzeit: 05.11.2019 von 13:15 bis 14:00 Uhr
<b>Ansprechpartner vor Ort:</b> Herr [Redacted]	<b>Behördenvertreter:</b> [Redacted]
<b>Weiteres Betriebspersonal:</b> Herr [Redacted]	<b>Weiteres Kontrollpersonal:</b> [Redacted]
<b>Kontrollart:</b> planmäßige Routinekontrolle	<b>Betriebsart Risikopunkte:</b> / Punkte Produktrisiko:
<b>Kontrollierte Betriebsart/en:</b> Speisegaststätte	

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

Lagerraum, Eigenkontrollsystem / HACCP, Personalschulung, Raum Eismaschine, Umkleieraum UG, Tiefkühlraum, Kühlraum Getränke UG, Kühlgemüse UG, Tageskühlhaus, Spülbereich, Küche, Anlieferungsbereich

### II. Kontrollierte Punkte

✓ = kontrolliert      ■ = nicht kontrolliert      ○ = nicht vorhanden/nicht zutreffend					
01 Hygiene (-management, betriebliche Eigenkontrolle)		02 Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		03 Zusammensetzung -nicht mikrobiologisch	
1. Mitarbeiterschulung	✓	1. Bauliche Beschaffenheit	✓	Untersuchung von Produkten	✓
2. Rückverfolgbarkeit	✓	2. Personahygiene	✓	<b>04 Kennzeichnung / Aufmachung</b>	
3. Schädlingsbekämpfung	✓	3. Produkthygiene	✓	Kennzeichnung	✓
4. Reinigung / Desinfektion	✓	4. Temperatureinhaltung	✓	<b>05 Andere Kontrollpunkte</b>	✓
5. HACCP-Verfahren	✓				

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

#### Eigenkontrollsystem / HACCP

1. Verstoß: Die Unterlagen zu den Eigenkontrollen waren nicht vollständig geführt.  
Die notwendigen Unterlagen die im Betrieb vorhanden waren sind vom zuständigen Personal nach den Vorgaben des Eigenkontrollsystems auszufüllen.  
Frist: unverzüglich

#### Personalschulung

2. Verstoß: Der Nachweis, dass eine Schulung/Unterweisung im Bereich der Lebensmittelhygiene durchgeführt wurde, konnte nicht vorgelegt werden.  
Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, sind entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen und/oder zu schulen.  
Die Unterlagen des Gesundheitszeugnisses und der Hygieneschulung sowie die notwendigen Folgeschulungen müssen im Betrieb einsehbar sein.  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr.1  
Frist: unverzüglich

### Raum Eismaschine

3. Feststellung: Da das Eis aus der Eiswürfelmaschine auch zur Cocktailproduktion genutzt wird müssen bei der Eisentnahme die notwendigen Hygienemaßnahmen eingehalten werden.

-für die Eisschaufel ist eine verschließbare Box anzuschaffen  
-um eine Handhygiene einhalten zu können sind Einweghandschuhe bereit zu stellen.  
-das Personal ist durch eine Personalschulung über eine hygienische Eisentnahme zu informieren.

Frist: unverzüglich

### Umkleideraum UG

4. Verstoß: In den Spinden der Küchenmitarbeiter gab es keine ausreichende Trennung der Arbeits und Privatkleidung.

Im Umkleidraum selbst standen die Kleiderständer ungünstig um sich die saubere Arbeitskleidung anzulegen.

Die Ordnung und Organisation im Umkleidraum muss verbessert werden.

Frist: unverzüglich

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf: Lagerraum, Raum Eismaschine, Tiefkühlraum, Kühlraum Getränke UG, Kühlgemüse UG, Tageskühlhaus, Spülbereich, Küche, Anlieferungsbereich

### IV. Kontrollbewertung

Lichtbilder angefertigt

Proben entnommen

eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt  
in 1 Monaten / ab 05.12.2019

Merkblätter ausgehändigt:

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