

BETRIEBSKONTROLLE
im Rahmen der Lebensmittelüberwachung

Name des Lebensmittelunternehmers:	Tsoussis, Nikolaos
Ort:	Am Burggraben 1, 53121 Bonn
Datum der Besichtigung:	15.01.2019
Lebensmittelkontrolleurin:	Frau Jütte

O.g. Lebensmittelunternehmen ist am 15.01.2019 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung besichtigt worden. Bei der Kontrolle war Herr Tsoussis anwesend.

Dabei wurde folgendes festgestellt:

I. Keller- und Lagerbereich

1. Der Handlauf des Treppengeländers war in einem abgenutzten Zustand. Nach Entfernung der Verkrustungen ist der Handlauf mit einem neuen Schutzanstrich zu versehen.
2. Einige Fliesen des Treppenabgangs waren schadhaft. Die schadhaften Bereiche sind instand zu setzen.
3. Vor der Waschmaschine stapelte sich Schmutzwäsche. Privat- und betriebliche Wäsche sind generell voneinander zu trennen. Für die jeweiligen Wäschearten sind geeignete (verschießbar, aus Kunststoff) Behältnisse anzuschaffen.
4. In den Kühleinrichtungen fehlten die separaten Thermometer. Sämtliche Kühleinrichtungen sind mit einem separaten Thermometer auszustatten. Die dort abgelesenen Temperaturen sind in der Temperaturliste einzutragen.
5. Fehlende Türgriffe an Kühleinrichtungen sind zu ersetzen.
6. Defekte Einschubfächer sind gegen einwandfreie auszutauschen.
7. Korrodierte und schadhaft e Einlegegitter der Kühleinrichtungen sind gegen einwandfreie zu ersetzen.

II. Bierkeller

1. Das Abflussgitter war in einem maroden und nicht mehr reinigungsfähigen Zustand. Der Ablauf ist zu reinigen und das Ablaufgitter ist gegen ein intaktes auszutauschen.

2. Im Bierkeller wurden unter anderem auch Lebensmittel wie Fleisch und unreines Gemüse gelagert. Die dortige Lagerung wird als ungeeignet angesehen. Zukünftig sind Lebensmittel an einem dafür geeigneten Ort zu lagern.

III. Allgemein

1. In vielen Bereichen war der Anstrich verbraucht. Ebenso lösten sich an mehreren Stellen im Deckenbereich Materialteilchen ab.
Alle betroffenen Bereiche in der Betriebsstätte sind instand zu setzen und mit einem neuen Farbanstrich zu versehen.
2. Es wurden in mehreren Bereichen schadhafte Fliesen vorgefunden.
Alle schadhafte Fliesen sind gegen einwandfreie auszutauschen.
3. Für die Mitarbeiter sind geeignete Personalspinde zur Verfügung zu stellen. Arbeitskleidung ist von der Straßenkleidung zu trennen. Für die Schuhe wird ein leicht zu reinigendes Schuhregal empfohlen.

IV. Eigenkontrollen

1. Es konnten keine Eigenkontrollen nachgewiesen werden. Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 fordert gemäß Art. 4 und 5 betriebseigene Kontrollsysteme zur Erfassung und Beherrschung kritischer Punkte.
Es müssen angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden. Dabei sind mindestens der Wareneingang, die Lagerung der Lebensmittel und die damit verbundenen Temperaturen sowie die dem Reinigungsplan entsprechende Reinigung zu kontrollieren und zu dokumentieren.
2. Es konnte keine Personalschulung nachgewiesen werden.
Das Personal ist sofort und in Zukunft mindestens jährlich in Fragen der Lebensmittelhygiene zu schulen. Weiterhin sind die Personen, die für das Eigenkontrollsystem verantwortlich sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze zu schulen. Die Schulungen sind im Rahmen der Eigenkontrollen zu dokumentieren.
3. Um einen eventuellen Schädlingsbefall so schnell wie möglich feststellen zu können, ist eine ständige Schädlingsprophylaxe in Form von Monitoringfallen für Schaben und Nagetiere durchzuführen und zu dokumentieren.

Die Betriebsstätte befand sich in allen Betriebsbereichen in einem unhygienischen Zustand. Wände, Bodenflächen, Treppenabgang, Regaleinheiten usw. zeigten Verschmutzungen, die einen Reinigungsrückstand eines längeren Zeitraumes widerspiegeln. Mit Herr Tsoussis wurde eine zeitnahe Hygienenachkontrolle am 16.01.2019 um 16:00 Uhr vereinbart.

Zum Zeitpunkt der Nachkontrolle wurde bereits ein deutlich verbesserter Hygienezustand vorgefunden.

Die o.g. Beanstandungen stellen Verstöße gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I, II, V, VIII, IX, XII und Art. 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. § 3 der Lebensmittelhygiene-Verordnung dar.

gez.
Jütte