

# Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

<u>Betrieb:</u> [REDACTED] <b>Metzgerei Schmitz</b> Endenicher Str. 327 53115 Bonn [REDACTED]	<u>Durchführende Behörde:</u> <b>Bundesstadt Bonn Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und Lokale Agenda</b> Engeltalstr. 4 53103 Bonn Tel.-Nr.: +49(0)228772756 Fax-Nr.: +49 228-779619634 E-Mail: [REDACTED] Datum/Uhrzeit: <b>05.06.2019</b> von <b>12:00</b> bis <b>13:30</b> Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u> [REDACTED]	<u>Behördenvertreter:</u> [REDACTED] Tel.-Nr: +49 228-773975
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u>	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u> [REDACTED]
<b>Kontrollart:</b> planmäßige Routinekontrolle	Betriebsart Risikopunkte: 60 / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: <b>Fleischerei/Metzgerei ohne Schlachthaus</b>	

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

Anlieferungsbereich, Produktion- Metzgerei, Kühlraum Metzgerei, Kühlraum (Draußen), Kühlraum 1 (innen), Tiefkühlraum (innen), Trockenlager (Keller), Gewürzlager (Produktion), Umkleideraum, Trockenlager (Konserven), Vorbereitungsraum (Küche), Küche, Bedientresen, Eigenkontrollsystem / HACCP, Kennzeichnung, Lagerraum Verpackungsmaterial

## II. Kontrollierte Punkte

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

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

### Anlieferungsbereich

- Das Insektenschutzgitter sowie die Tür zwischen Innenhof und Anlieferungsbereich war nicht mehr bündig, sodass bereits einzelne Fliegen in die Betriebsstätte gelangen konnten.  
**Das Insektengitter sowie die Tür ist bündig und abschließend zur Wand instand zu setzen.**  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
Frist: unverzüglich

### Produktion- Metzgerei

- Am Siedebecken war die Silikonfuge beschädigt und nicht mehr bündig abschließend zur Wand.  
**Die Silikonfuge ist zu erneuern.**  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
Frist: 08.07.2019

### Tiefkühlraum (innen)

- Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.  
**Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden. Es sind geeignete Untergestelle (Matten etc.) dafür einzusetzen.**  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3  
Frist: unverzüglich

## Trockenlager (Keller)

4. Der Bereich um den Messerschleifer und Dosenöffner war stark durch Metallabriebe und Staubablagerungen verunreinigt.

**Der Bereich ist zu reinigen.**

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Frist: unverzüglich

## Umkleideraum

5. Der Umkleideraum für das Personal war in einem ungeordneten und teilweise staubig verunreinigtem Zustand. Die Spinde mit der sauberen Arbeitskleidung waren lediglich durch Gittertüren verschlossen, sodass jegliche Verunreinigungen, die saubere Arbeitskleidung kontaminieren könnten.

**Sämtliche betriebsfremde Gegenstände und unreine Kartonagen sind zu entfernen und an einem anderen geeigneten Ort zu lagern.**

**Die Struktur der Umkleide ist zu überarbeiten.**

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 9

Frist: unverzüglich

Folgende Kontrollbereiche (oder Kontrollpunkte) wiesen keine Mängel auf: Kühlraum Metzgerei, Kühlraum (Draußen), Kühlraum 1 (innen), Gewürzlager (Produktion), Trockenlager (Konserven), Vorbereitungsraum (Küche), Küche, Bedientresen, Eigenkontrollsystem / HACCP, Kennzeichnung, Lagerraum Verpackungsmaterial

## IV. Kontrollbewertung

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

Frau ██████████ 05.06.2019

Lebensmittelkontrolleur