

**BETRIEBSKONTROLLE**  
**im Rahmen der Lebensmittelüberwachung**

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Name des Lebensmittelunternehmens: | Sodexo Services GmbH                      |
| Ort:                               | Friedrich-Ebert-Allee 071-077, 53113 Bonn |
| Datum der Besichtigung:            | 26.01.2017                                |
| Lebensmittelkontrolleure:          | Frau [REDACTED], Herr [REDACTED]          |

O.g. Lebensmittelunternehmen ist am 26.01.2017 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung besichtigt worden. Bei der Kontrolle [REDACTED] anwesend.

Dabei wurde folgendes festgestellt:

**I. Umkleide Damen und Herren**

1. Auf den Spinden wurden teilweise die Arbeitsschuhe abgestellt.  
Für die Arbeitsschuhe ist ein Schuhregal anzuschaffen.

**II. Aufzug**

1. Die Bodenfläche im Aufzug war unsauber, und an einigen Stellen war die Bodenfläche nicht mehr mit dem Unterboden verbunden.  
Der Boden ist zu reinigen und instand zu setzen.

**III. Anlieferungszone vor der Küche**

1. Das Handwaschbecken lieferte zum Zeitpunkt der Kontrolle kein warmes Wasser.  
Das Handwaschbecken bzw. die Armatur ist zu überprüfen und instand zu setzen.

**IV. Kühlhäuser**

1. In den Kühlhäusern gab es keine eindeutige Trennung von Lebensmitteln oder deren Verpackungen.  
Die Waren müssen nach Hygienestatus der Verpackung bzw. nach Hygienestatus der Lebensmittel gelagert werden. Kartonagen sind, wenn möglich, zu entfernen.  
Lebensmittelverpackungen (Primärverpackungen) wie die Folie von eingeschweißten Kartoffeln oder auch Salat sind als reine Verpackungen zu sehen und dürfen nicht in Kühlräumen gelagert werden, in denen hygienisch bedenkliche Lebensmittel oder Verpackungen (Kartonagen) lagern.

## V. Trockenlager

1. Im Trockenlager wurden teilweise offene Verpackungen von Einmalgeschirr zusammen mit Kartonagen gelagert.  
Da Einmalverpackungen nicht mehr gereinigt werden, müssen sie wie das Lebensmittel selbst gesehen werden und es gelten dieselben hygienischen Grundsätze wie die zuvor angesprochene Lagerung in den Kühlhäusern.

## VI. Produktion

1. Die Steckdose am Kochblock war beschädigt.  
Es ist eine neue Steckdose anzubringen, um eine Reinigung zu ermöglichen.
2. Der Auslass am Kochkessel sowie der Verschluss zeigten Reinigungsmängel.  
Der Auslass und der Verschluss sind zu reinigen und gegebenenfalls in den Reinigungsplan aufzunehmen, um ihn einer regelmäßigen Reinigung zu unterziehen.
3. Im Produktionsbereich gab es eine Durchmischung verschiedener Arbeitsschritte, die keine ausreichende Hygiene für den Produktionsablauf gewährleisten.  
Unsaubere Arbeiten, wie die Verarbeitung von z.B. ungewaschenem Obst und Gemüse, sind aus dem Produktionsbereich zu entfernen.  
Der nur zeitweise genutzte Vorbereitungsbereich für belegte Brötchen würde sich zur Vorbereitung bestens anbieten.

## VII. Eismaschine

1. Der Ablaufschlauch der Eismaschine war von innen mit Schimmel behaftet.  
Der Schlauch ist zu wechseln.

## VIII. Küche im Ausgabebereich

1. Die Rand- und Eckbereiche waren unsauber, insbesondere hinter den Konvektomaten. Die Oberfläche des Konvektomaten war mit einem leichten Kalkfilm belegt. Schwer zugängliche Stellen, wie z.B. zwischen den Arbeitstischen, waren unsauber.  
Die Küche ist einer Grundreinigung zu unterziehen.

## IX. Spülküche

1. Das Handwaschbecken lieferte zum Zeitpunkt der Kontrolle kein warmes Wasser.  
Das Handwaschbecken bzw. die Armatur ist zu überprüfen und instand zu setzen.
2. Am während der Kontrolle geöffneten Fenster war kein Insektenschutz angebracht.  
Wenn das Fenster geöffnet wird, ist ein Insektenschutzgitter anzubringen.

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

gez. [REDACTED]