

Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

Betrieb: ██████████ Pizza Castle Reichsstr. 050 53125 Bonn BN-0004736H	Durchführende Behörde: Bundesstadt Bonn Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und Lokale Agenda Engeltalstr 4 53103 Bonn Tel.-Nr.: +49(0)2 28.77 2756 Fax-Nr.: +49(0)2 28.77 9619634 E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de Datum/Uhrzeit: 13.12.2018 von 12:10 bis 12:38 Uhr
Ansprechpartner vor Ort: Herr ██████████	Behördenvertreter: Herr Ulland Tel.-Nr.: +49(0)2 28.77 4172
Weiteres Betriebspersonal:	Weiteres Kontrollpersonal: Herr Andreas Weber
Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Verpflegungsdienst Bringdienst, Speisegaststätte	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Bedientresen, Vorbereitungsraum, Lagerraum, Personaltoilette, Eigenkontrollsystem / HACCP, Kennzeichnung, Personalraum

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

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

Vorbereitungsraum

1. Im Vorbereitungsraum wurde an mehreren Regalen sowie an der Unterseite des Arbeitstisches offenporiges Holz vorgefunden.
**Die offenporigen Holzstellen sind dicht, glatt und abwaschbar zu gestalten.
Sie sind mit einem wasserfesten Farbanstrich zu versehen.**
Art. 4 Abs. 2 VO EG 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1f
Frist: 17.01.2019
2. Die Beschichtung der Gittereinlegeböden im Kühlschrank waren beschädigt und fingen an zu rosten.
Sie sind daher nicht mehr leicht zu reinigen.
Die Gittereinlegeböden sind in einen leicht zu reinigenden Zustand zu bringen oder gegen einwandfreie zu ersetzen.
Art. 4 Abs. 2 VO EG 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a
Frist: 17.01.2019
3. Der Innenraum der Spülmaschine war in den Falzen und Eckbereichen mit schwarzen alten Rückständen verunreinigt.
Die Spülmaschine ist in einen sauberen Zustand zu bringen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a
Frist: unverzüglich

Folgende Kontrollbereiche (oder Kontrollpunkte) wiesen keine Mängel auf: Bedientresen, Lagerraum, Personaltoilette, Eigenkontrollsystem / HACCP, Kennzeichnung, Personalraum

IV. Kontrollbewertung

Hinweis: Dieser Kontrollbericht wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
Herr Ulland, 13.12.2018

