

**Bericht**

Kontrolle     Beratung     Schwerpunkt

Inhaberin/Inhaber		Betriebsname	
[Redacted]		BrotWERK Bonn Zentrum Inh. Fred Pendelin e.K.	
PLZ, Straße, Hausnummer		Betriebsart	
Poststraße 21 53111 Bonn		Brotwarenverkaufsstelle	
Telefon	Telefax	Mobil	E-Mail
		[Redacted]	
Datum	Uhrzeit	Name der anwesenden Person	Stellung im Betrieb
5.9.17	13 <sup>30</sup> - 14 <sup>25</sup> Hr.	[Redacted]	Inhaber
<input type="checkbox"/> Nachkontrolle	Aktenzeichen	Bezug	<input type="checkbox"/> Bericht erfolgt

**Beanstandungen / Bemerkungen**

<input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/> ja	Würde ein Verwarnungsgeld erhoben? <input checked="" type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja € _____	Handelsklassenkontrolle <input checked="" type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja
<p>1. Die Produkttemperaturen der kühlpflichtigen Lebensmittel im Kühlschrank des Verbereiterzimmers war zu hoch. (18 - 25°C)</p> <p>Es sind künftig nur zur direkten Verarbeitung bestimmte Lebensmittel in dieser Kühleinheit zu lagern.</p> <p>Es wurden vereinzelte banke Mängel festgestellt die im Zuge der künftigen Umbaumaßnahmen beseitigt werden</p>		

**Bei Kontrollen:**

Die/Der Betriebsinhaber/in bzw. -leiter/in wurde eingehend auf die Vorschriften, gegen die sie/er verstoßen hat und die Art, wie die Beanstandungsgründe abzustellen sind, hingewiesen.

Die festgestellten Mängel – Punkt- \_\_\_\_\_ sind sofort zu beheben.

Die - übrigen - Mängel – Punkt- \_\_\_\_\_ sind bis spätestens zum \_\_\_\_\_ abzustellen.

[Redacted Signature]

[Redacted Signature]

Unterschrift des anwesenden Betriebsinhabers/in bzw. seiner/seiner Vertreters/in

Unterschriften der Lebensmittelüberwachung

Stade-Schuldt  
62281773575

**Bericht über eine amtliche Kontrolle  
gemäß § 42 LFGB**

<u>Betrieb:</u> [REDACTED] BackWerk Poststr. 021 53111 Bonn BN-0004031H	<u>Durchführende Behörde:</u> Bundesstadt Bonn Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und Lokale Agenda Engeltalstraße 4 53103 Bonn Tel.-Nr.: +49 228 - 773372 Fax-Nr.: +49 228-77 9619634 E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de Datum/Uhrzeit: <b>04.09.2019</b> von <b>13:00</b> bis <b>14:00</b> Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u> Herr [REDACTED]	<u>Behördenvertreter:</u> Herr Reinshagen Tel.-Nr: 0228 773372
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u>	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u>
<b>Kontrollart:</b> planmäßige Routinekontrolle	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: <b>Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung</b>	

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

Anlieferungsbereich, Thekenbereich SB, Bäckereiabteilung, Vorbereitungsraum, Tiefkühlraum, Kühlschränke, Lagerraum Keller, Umkleieraum, Personaltoilette, Flur Keller, Eigenkontrollsystem / HACCP, Personalschulung, Treppe

**II. Kontrollierte Punkte**

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

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

**Bäckereiabteilung**

- Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.  
**Der Fußboden ist zu reinigen.**  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
Frist: unverzüglich
- Die Armatur des Handwaschbeckens war verkalkt.  
**Die Armatur des Handwaschbeckens ist zu reinigen.**  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
Frist: unverzüglich
- Die Armatur des Handwaschbeckens war verunreinigt.  
**Die Armatur ist zu reinigen.**  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
Frist: unverzüglich
- Die Silikonfugen um das Handwaschbecken herum waren dunkel verfärbt.  
**Die Silikonfugen müssen erneuert werden.**  
Frist: 1 Monat(e)

**Vorbereitungsraum**

- Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.  
**Der Fußboden ist zu reinigen.**  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
Frist: unverzüglich

6. Mehrere Reinigungsgeräte waren erheblich verunreinigt.  
**Die Reinigungsgeräte sind zu reinigen.**  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
Frist: unverzüglich

#### **Umkleideraum**

7. Für die Lagerung der Schutzkleidung fehlte eine hygienische Aufbewahrungsmöglichkeit.(z. B. Schränke, Spinde)  
**Die Lagerung der Schutzkleidung muss hygienisch erfolgen können.**  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1  
Frist: 1 Monat(e)

#### **Flur Keller**

8. Es wurden zweckfremde Gegenstände (Sperrmüll aus anderen Läden) aufbewahrt.  
**Die zweckfremden Gegenstände sind zu entfernen.**  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3  
Frist: unverzüglich

#### **Treppe**

9. Die Treppe zeigte in allen schwer zugänglichen Bereichen erhebliche Reinigungsmängel.  
**Die Treppe ist zu reinigen.**  
Frist: unverzüglich
10. Der Treppenanstrich blätterte stellenweise ab.  
**Das Treppenanstrich ist instand zu setzen.**  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
Frist: unverzüglich

Folgende Kontrollbereiche (oder Kontrollpunkte) wiesen keine Mängel auf: Anlieferungsbereich, Thekenbereich SB, Tiefkühlraum, Kühlschränke, Lagerraum Keller, Personaltoilette, Eigenkontrollsystem / HACCP, Personalschulung

#### **Anmerkung:**

Die Eigenkontrollen sowie die Personalschulungen werden bei der Nachkontrolle eingesehen.

#### **IV. Kontrollbewertung**

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

Herr Reinshagen, 09.09.2019

Lebensmittelkontrolleur