

Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

Betrieb: [Redacted] Tao Mildred-Scheel-Str. 001 53175 Bonn BN-0003834H	Durchführende Behörde: Bundesstadt Bonn Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und für Lokale Agenda der Bundesstadt Bonn Engeltalstr. 004 53103 Bonn Tel.-Nr.: 0228-772872 Fax-Nr.: 0228774302 E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de Datum/Uhrzeit: 26.11.2019 von 11:45 bis 12:30 Uhr
Ansprechpartner vor Ort: Herr [Redacted]	Behördenvertreter: [Redacted] Tel.-Nr.: 0228-772872
Weiteres Betriebspersonal:	Weiteres Kontrollpersonal:
Kontrollart: Nachkontrolle (gebührenrelevant)	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko: 10
Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Spülküche, Kühlraum Küche, Umkleideraum Damen, Umkleideraum Herren, Küche

Folgendes wurde nicht kontrolliert: Schankraum

II. Kontrollierte Punkte

✓ = kontrolliert ■ = nicht kontrolliert ○ = nicht vorhanden/nicht zutreffend				
01 Hygiene (-management, betriebliche Eigenkontrolle)	02 Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	03 Zusammensetzung -nicht mikrobiologisch		
1. Mitarbeiterschulung	○ 1. Bauliche Beschaffenheit	○ Untersuchung von Produkten		○
2. Rückverfolgbarkeit	○ 2. Personalhygiene	○ 04 Kennzeichnung / Aufmachung		
3. Schädlingsbekämpfung	○ 3. Produkthygiene	○ Kennzeichnung		○
4. Reinigung / Desinfektion	○ 4. Temperatureinhaltung	○ 05 Andere Kontrollpunkte		○
5. HACCP-Verfahren	○			

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

Spülküche

1. Verstoß: Das Handwaschbecken war mit Gegenständen belegt und nicht nutzbar. Während dem Herstellen, Verarbeiten und Inverkehrbringen von Lebensmitteln hat keine Händereinigung stattgefunden. Die Lebensmittel wurden der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch Kontaminationen ausgesetzt. Salatwäsche in dem Handwaschbecken der Spülküche ist hiermit untersagt.

Das Handwaschbecken ist während der Betriebszeit freizuhalten.
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3

Kühlraum Küche

2. Verstoß: Das Regal war verunreinigt. Es befanden sich an den Unterseiten der Gitterregale schimmelähnliche Anhaftungen. Unverzügliche Reinigung und Desinfektion der Regale und sämtlichen Wand und Bodenbereichen.

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

Umkleideraum Herren

3. Verstoß: 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
4. Verstoß: Im Vorraum der Personaltoilette wurden Bedarfsgegenstände, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, aufbewahrt bzw. gelagert. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.
Es müssen geeignete Lagerungsmöglichkeiten geschaffen werden.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3

Küche

5. Verstoß: Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.

Für Mittwoch , den 27.11.2019 wird eine Hygiene Nachkontrolle durchgeführt. 11:00 Uhr
Der Fußboden ist zu reinigen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
6. Verstoß: Die Kunststoff behälter zur Lagerung von Lebensmittel waren rissig und schadhaft.
Eine Nachteilige Beeinflussung der LM ist hier nicht mehr auszuschließen.
Die Innenverkleidung des Kühlschranks ist instand zu setzen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
7. Verstoß: Die Türdichtung des Kühlschranks war schimmelähnlich verunreinigt.
Die Türdichtung des Kühlschranks ist zu reinigen und zu desinfizieren.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
8. Verstoß: Das Schneidebrett war beschädigt, so dass es nicht mehr leicht zu reinigen war.
Das Schneidebrett ist instand zu setzen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b

Folgender Kontrollbereich wies keinen Mangel auf: Umkleideraum Damen

IV. Kontrollbewertung

Lichtbilder angefertigt Proben entnommen eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt
in 1 Tagen / ab 27.11.2019

Merkblätter ausgehändigt:

Das Original wurde dem Anwesenden ausgehändigt und sollte an den Verantwortlichen weitergeleitet werden.

Unterschrift Behörde:

Unterschrift Anwesende/r:

27.11.2019

Lebensmittelkontrolleur