

BETRIEBSKONTROLLE
im Rahmen der Lebensmittelüberwachung

Name des Lebensmittelunternehmens:	Fratelli Tartero GmbH
Ort:	Karthäuserplatz 021, 53129 Bonn
Datum der Besichtigung:	04.10.2017
Lebensmittelkontrolleur/in:	Frau Jütte

O.g. Lebensmittelunternehmen ist am 04.10.2017 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung besichtigt worden. Bei der Kontrolle war f. anwesend.

Dabei wurde folgendes festgestellt:

Allgemeines „Rincon &

I. Eigenkontrollen/Schulungen

1. Es konnten größtenteils keine Eigenkontrollen nachgewiesen werden.
..... Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 fordert gemäß Art. 4 und 5 betriebseigene Kontrollsysteme zur Erfassung und Beherrschung kritischer Punkte. Es müssen angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden. Dabei sind mindestens der Wareneingang, die Lagerung der Lebensmittel und die damit verbundenen Temperaturen sowie die dem Reinigungsplan entsprechende Reinigung zu kontrollieren und zu dokumentieren. Die Eigenkontrollen sind entsprechend durchzuführen.
2. Es konnte keine Personalschulung nachgewiesen werden.
Das Personal ist sofort und in Zukunft mindestens jährlich in Fragen der Lebensmittelhygiene zu schulen. Weiterhin sind die Personen, die für die Eigenkontrollen verantwortlich sind, in allen Fragen und Anwendungen der HACCP-Grundsätze zu schulen. Die Schulungen sind im Rahmen der Eigenkontrollen zu dokumentieren.

II. Arbeitsbereich

1. Die Eingangstür zu beiden Küchen stand offen. Das erforderliche Insektenschutzgitter in Form einer Türe fehlte. Somit besteht die Gefahr, dass Insekten oder andere Schädlinge in den Küchenbereich gelangen.
Sofern die Tür nicht geschlossen halten wird, ist eine Insektenschutztür anzubringen.
2. Die Lenkrollen an verschiedenen Apparaturen (Stikkenwagen, Saladette etc.) waren stark verrostet. Flächen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sind in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie müssen dicht, glatt

und abwaschbar sein.

Der Rost ist zu entfernen oder die Lenkrollen sind gegen einwandfreie auszutauschen.

3. Sämtliche Silikonfugen in allen Bereichen der Küchen, Spülbereiche und Vorbereitungsräume wurden unfachmännisch instand gesetzt. Dadurch waren diese weder wasserundurchlässig noch glatt. Teilweise konnte man diese Fugen ohne großen Aufwand abziehen. Sie waren stellenweise durch Feuchtigkeit aufgequollen. Dieser Umstand stellt nicht nur ein Problem für die bauliche Beschaffenheit der Flächen dar, sondern sorgt auch für ein erhöhtes Risiko von Schimmelbildung. Die Fugen müssen dicht, glatt und abwaschbar sein.
Die schadhaften Silikonfugen sind zu entfernen und fachmännisch instand zu setzen.
4. Sämtliche Handwaschbecken verfügten über keine Warmwasserzufuhr. Generell waren die Armaturen der Handwaschbecken größtenteils locker und funktionsunfähig. Für eine einwandfreie Handhygiene ist eine Warmwasserzufuhr an den Handwaschbecken erforderlich. Darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein.
Die betroffenen Handwaschbecken sind instand zu setzen. Eine Warmwasserzufuhr muss gewährleistet sein.
5. In den Tiefkühltruhen bzw. Räumen wurden selbsteingefrorene Lebensmittel ohne jegliche Kennzeichnung eingefroren. Die Rückverfolgbarkeit des Lebensmittels muss gewährleistet sein, um eine Überlagerung zu vermeiden.
Selbst eingefrorene Lebensmittel sind zukünftig mit einem Einfrierdatum zu versehen.

„Rincon de Espana“

III. Kühlager (oben)

1. Teile des Wand- und Deckenbereichs im Kühlager waren mit schwarzen Schimmelanhaftungen verunreinigt. Durch die im Kühlhaus vorhandene Luftzirkulation besteht ein hohes Risiko, dass Schimmelsporen die Lebensmittel kontaminieren.
Die Schimmelanhaftungen sind aus dem Lager zu entfernen.
2. Der Kühler war undicht, und Kondenswasser tropfte auf die Regale. Durch das mit Keimen behaftete Kondenswasser besteht das Risiko, dass dieses die gelagerten Lebensmittel kontaminiert.
Der Kühler ist instand zu setzen.

IV. Küche

1. Die Dichtungen der Saladette mit Untertischkühlung zeigten Risse auf. Zudem war der Innenbereich mit alten krümeligen Lebensmittelresten verunreinigt.
 - a) Die Dichtungen sind instand zu setzen.
 - b) Der Innenraum ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.
2. Im Bodenbereich lösten sich Fugen sowie einzelne Bodenplatten. Zusätzlich sammelten sich Wasser und Verschmutzungen in den ausgewaschenen Fugenbereichen. Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen

leicht zu reinigen sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Der Bodenbereich sowie die ausgewaschenen Fugen sind instand zu setzen.

3. Der Bereich unter der Grillfläche war mit alten schwarzen Verkrustungen verunreinigt. Zudem befand sich dort ein alter Handschuh, welcher ebenfalls bereits verunreinigt war.
Der betroffene Bereich ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.
4. In der Dunstabzugshaube fehlte bei einer Leuchtröhre die Abdeckung. Flächen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
Eine neue Abdeckung ist anzubringen.

V. Vorbereitung

1. Der Tischdosenöffner war an der Einstechspitze und an den Antriebsrädern zum Teil schmierig bis alt verkrustet und mit Rückständen von Metallspänen verunreinigt. Abfallende Metallspäne können in das Lebensmittel gelangen und zu erheblichen Verletzungen beim Verzehr der Speisen führen. Zudem hatte der Dosenöffner einige Roststellen.
Der Tischdosenöffner ist sofort und zukünftig regelmäßig gründlich zu reinigen. Die verrosteten Stellen sind instand zu setzen und mit einer neuen Lackierung zu versehen.
2. Unter der Spüle waren Leitungen, Fliesen und Abdeckungen stark mit alten schwarzen schmierigen Anhaftungen verunreinigt. Zusätzlich war der Siphon undicht.
Der betroffene Bereich ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten. Der Siphon ist instand zu setzen.
3. Sämtliche Unterseiten der Arbeitstische und Schränke waren stark mit alten braunen Anhaftungen verunreinigt.
Es ist eine Grundreinigung aller betroffenen Bereiche vorzunehmen. Diese müssen zukünftig sauber gehalten werden.

VI. Bar / Theke

1. Die Spülmaschine war mit alten schmierigen Anhaftungen verunreinigt. Durch eine unreine Spülmaschine besteht das Risiko, dass Keime auf augenscheinlich sauberes Geschirr gelangen.
Die Spülmaschine ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.
2. Im unteren Bereich war ein beschädigtes Regalbrett mit offenporigem Holz vorzufinden. Flächen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen sein. Sie müssen dicht, glatt und abwaschbar sein.
Das Brett ist leicht reinigungsfähig herzurichten oder auszutauschen.

XI. Lagerräume (allgemein)

1. Im Tiefkühlhaus 1 war das Verdampfergitter stark mit schwarzschimmelähnlichen Anlagerungen behaftet. Durch die entstehende Luftzirkulation besteht das Risiko, dass Schimmelsporen die Lebensmittel kontaminieren.
Das Verdampfergitter ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.
2. Im Fleisch- und Fischlager wurde ein fischig-fauler Geruch wahrgenommen. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber sein, um eine aerogene Kontamination mit schadhaften Stoffen zu verhindern.
Die Ursache dieses fauligen Geruches ist zu ermitteln und zu beseitigen.
3. Im gesamten Lagerbereich waren bauliche Mängel festzustellen. Beispielsweise bröckelte an einigen Stellen der Putz von den Wandbereichen.
Die baulichen Mängel sind instand zu setzen.

Die o.g. Beanstandungen stellen Verstöße gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I, II, V, IX, XII und Art. 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 i.V.m. § 3 der Lebensmittelhygiene-Verordnung sowie gegen Art. 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 dar.

gez.

Jütte