

BETRIEBSKONTROLLE
im Rahmen der Lebensmittelüberwachung

Name des Lebensmittelunternehmers:	Fratelli Tartero GmbH
Ort:	Karthäuserplatz 21, 53129 Bonn
Datum der Besichtigung:	17.04.2019
Kontrollpersonal:	Frau Jütte, Herr Weber

O.g. Lebensmittelunternehmen ist am 17.04.2019 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung besichtigt worden. Bei der Kontrolle war t anwesend.

Dabei wurde folgendes festgestellt:

I. Spülmaschine

1. Die Spülmaschine war im Innenbereich, vor allem am Spülarm mit Rotschmiere alt verunreinigt.
Die Spülmaschine ist zu reinigen. Zukünftig sind die Reinigungsintervalle zu verkürzen und nach Bedarf anzupassen.

II. Vorbereitung (hinten)

1. Beim Abfluss im Bodenbereich fehlte die Abdeckung.
Der Abfluss ist abzudecken.
2. Im Sockelbereich, unter den aufgehängten Bildern, wurde ein Fliesenschaden festgestellt.
Der Sockelbereich ist instand zu setzen.
3. Der Arbeitstisch aus Edelstahl wurde mit ausgefranzten Bierdeckeln abgestützt.
Die Bierdeckel sind zu entfernen. Sofern eine Abstützung nötig ist, ist eine leicht reinigungsfähige Alternative zu verwenden.
4. Die Tischunterseiten der Arbeitstische waren stellenweise mit alten, braunen Anhaftungen verunreinigt.
Die Tischunterseiten sind zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.
5. Sämtliche Klebefallen für Insekten waren übermäßig mit Insekten benetzt.
Die Klebefallen sind gegen Neue auszutauschen. Zukünftig sind die Wechselintervalle zu verkürzen.

6. Die Unterseite des Edelstahltisches (auf dem die kleine Glas-Saladette steht) bestand aus offenporigem Holz, welches bereits aufgequollen war und stellenweise abblätterte.
Die Unterseite des Tisches ist instand zu setzen, sodass diese dicht, glatt und abwaschbar ist.
7. Der Fliesenspiegel hinter dem Edelstahltisch (auf dem die kleine Glas-Saladette steht) war stellenweise beschädigt und abgeplatzt.
Der betroffene Bereich ist instand zu setzen.
8. Die Glasscheibe des kleinen Kühlschranks war im Innenbereich durch einen Riss beschädigt.
Die Glasscheibe ist instand zu setzen.

III. Küche

1. Beim Abfluss im Bodenbereich fehlte die Abdeckung.
Der Abfluss ist sachgerecht abzudecken.
2. Die Fettablassventile sowie der komplette Bereich rundherum waren stark durch alte, schwarze, fettige Ablagerungen verunreinigt.
Der betroffene Bereich ist einer Grundreinigung zu unterziehen. Zukünftig sind die Reinigungsintervalle zu verkürzen.
3. Im Bodenbereich unter den Fritteusen sammelte sich Wasser und Fett.
Die Ursache ist zu ermitteln und abzustellen.
4. Die weiße Bodenleiste am Rand des mittleren Küchenblocks war beschädigt.
Die Leiste ist instand zu setzen, sodass eine leichtreinigungsfähige Fläche entsteht.
5. Das Lüftungsrohr (über der Messerleiste) war mit Alufolie abgedeckt.
Der betroffene Bereich ist zu reinigen. Die fehlende Abdeckung ist nachzurüsten.
6. Die Lampe im Innenbereich der Dunstabzugshaube hing halb herunter.
Die Lampe ist sachgemäß anzubringen.
7. Im Bodenbereich lösten sich Fugen sowie einzelne Bodenplatten. Zusätzlich sammelten sich Wasser und Verschmutzungen sowie Lebensmittelreste in den ausgewaschenen Fugen. Die 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 fachgerecht instand zu setzen.

IV. Vorbereitung 2 (oben)

1. Das Handwaschbecken war zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht funktionsfähig.
Das Handwaschbecken ist instand zu setzen.

2. Die Abdeckung des Deckenlüfters war mit alten staubigen und fettigen Ablagerungen verunreinigt.
Die betroffene Stelle ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.

V. Keller

1. Die Eiswürfelmaschine war stellenweise mit schmierigen Ablagerungen verunreinigt. Das Eis wird lediglich für die äußere Kühlung von Getränken genutzt. Die Eiswürfelmaschine ist zu reinigen. Zukünftig sind die Reinigungsintervalle zu verkürzen.
2. Die Schaufel für das Eis hing offen und ohne jeglichen Schutz vor Staub oder sonstigen Verunreinigung an der Wand.
Die Schaufel ist in einem geschlossenen Behältnis aufzubewahren.

VI. Getränke Kühlhaus (Keller)

1. Es fehlte ein Ventilatorengitter am Kühlaggregat.
Das fehlende Gitter ist wieder an das Kühlaggregat zu montieren.

VII. Thekenbereich

1. Im Thekenbereich wurden an jeglichen Stellen Ameisen vorgefunden.
Da das Restaurant noch nicht geöffnet hatte, wurde als Sofortmaßnahme noch während der Kontrolle ein Schädlingsbekämpfer beauftragt, welcher vor der Öffnung des Restaurants weitere Maßnahmen eingeleitet hat.
Die Flächen sind regelmäßig zu reinigen. Der Ameisenbefall ist weiter zu bekämpfen.

VIII. Allgemein

1. Die Lenkrollen an verschiedenen Apparaturen (Stickenwagen, 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 gegen einwandfreie auszutauschen.

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

gez.
Jütte