

Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

<u>Betrieb:</u> [REDACTED] Burgermanufaktur Vorgebirgsstr. 060 53119 Bonn BN-0006732	<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: 06.05.2019 von 11:15 bis 12:30 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>
Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko: 10
Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Küche, Spülbereich, Lagerraum, Grillbereich, Personalschulung, Verkaufsraum, Umkleideraum, Personaltoilette, Eigenkontrollsystem / HACCP, Personalschulung, Bierkeller

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

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

Küche

1. Das Fenster war nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter ausgestattet.
 Das Fenster ist mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter auszustatten.
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1d
 Frist: 1 Monat(e)
2. Teilweise wurden zur Flächenreinigung Mittel ohne Lebensmittelmitteleignung verwendet.
 Es sind nur geeignete Mittel zur Reinigung von Arbeitsflächen zur verwenden.
 Frist: unverzüglich
3. Um Außenbereich wurden Lebensmittel so gelagert, dass eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden konnte.
 Die Lebensmittel sind so zu lagern, dass sie vor einer Kontamination geschützt sind.
 Der Kühlschrank sollte in den Innenbereich verlegt werden.
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3
 Frist: unverzüglich

Spülbereich

4. Am Spülbecken war die Silikonfuge beschädigt.
 Die Silikonfuge ist zu erneuern.
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
 Frist: 1 Monat(e)

5. Der Innenraum der Geschirrspülmaschine war mit alten Rückständen verunreinigt.
Die Geschirrspülmaschine ist zu reinigen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

6. Das Türblatt des Türe zum Reinigungsmittelager war beschädigt.
Das Türblatt ist instand zu setzen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: 1 Monat(e)

Lagerraum

7. Der Wandanstrich war verbraucht.
Die Wand ist instand zu setzen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b
Frist: 1 Monat(e)

Grillbereich

8. An einigen Geräten bzw. Maschinen war die Transportschutzfolie nicht bestimmungsgemäß entfernt worden.
Die Folie ist zu entfernen, die Geräte/Maschinen sind zu reinigen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1f
Frist: unverzüglich
9. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
Der Fußbodenrandbereich ist zu reinigen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Personaltoilette

10. Für das Handwaschbecken fehlte die Warmwasserzufuhr.
Es muss eine Warmwasserzufuhr installiert werden.
- Alternativ ist die Toilette zu demontieren und es sind die Gästetoiletten zur verwenden.**
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4
Frist: 1 Monat(e)

Bierkeller

11. Im Bierkeller wurden neben den Kisten auch Lebensmittel gelagert die nicht vollständig verpackt waren.
Die Lebensmittel dürfen in diesem Bereich nur vollständig verpackt gelagert werden.
Frist: unverzüglich

Folgende Kontrollbereiche (oder Kontrollpunkte) wiesen keine Mängel auf: Personalschulung, Verkaufsraum, Umkleideraum, Eigenkontrollsystem / HACCP

IV. Kontrollbewertung

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

Herr Reinshagen, 06.05.2019

Lebensmittelkontrolleur