

Der Oberbürgermeister
Amt für Umwelt, Verbraucherschutz
und Lokale Agenda
Lebensmittelüberwachung und
Veterinärdienste

BETRIEBSKONTROLLE
im Rahmen der Lebensmittelüberwachung

Name des Lebensmittelunternehmens:	Restaurant zur Bühne Bonn GmbH
Ort:	Kapuzinerstr. 013, 53111 Bonn
Datum der Besichtigung:	19.01.2016
Kontrollpersonal:	[REDACTED]

O.g. Lebensmittelunternehmen ist am 19.01.2016 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung besichtigt worden. Bei der Kontrolle waren [REDACTED] anwesend.

Dabei wurde folgendes festgestellt:

I. Warenanlieferung

1. Im Bodenbereich der Eingangstüre wurde ein erhebliches Spaltmaß festgestellt. Im Sinne einer guten und vorbeugenden Schädlingsbekämpfung ist das Spaltmaß fachgerecht so zu reduzieren (z.B. Montage Türbesen), dass das mögliche Eindringen von Schadnagern (Mäuse) wirkungsvoll verhindert wird.

II. Vorbereitungsraum / Lager

1. Zum Zeitpunkt der Kontrolle wies die Lagerung nach Hygienestatus in den Kühlzellen und Kühleinrichtungen keine ausreichende Trennung nach Hygienestatus auf.
Zukünftig sind die Lebensmittel nach Produktart bzw. Hygienestatus ausreichend getrennt zu lagern.
2. In der Tiefkühltruhe für Fleischwaren wurden selbst eingefrorene Fleischprodukte vorgefunden, die nicht mit dem erforderlichen Einfrierdatum gekennzeichnet waren.
Zukünftig ist darauf zu achten, dass alle für das Einfrieren vorgesehenen Lebensmittel vor dem Einfrieren mit dem erforderlichen Einfrierdatum gekennzeichnet werden.
3. Der Eisbereiter wies im Innenbereich unterschiedliche Verschmutzungen auf. Aufgrund der Verunreinigungen war das Eis zu verwerfen.
Der Eiswürfelbereiter ist einer Grundreinigung zu unterziehen. Die Reinigungsintervalle sind zu verkürzen.
4. In dem als Lager und Vorbereitungsraum genutzten Raum gab es keine ausreichende Trennung von reinen zu unreinen Bereichen und Tätigkeiten (z.B. offenen Waschmittel neben glacierten Möhrchen, verunreinigte Kartonagen neben unverpackten Lebensmitteln, offenporiges Holz wie Holzpaletten, betriebsfremde

Gegenstände wie Theken etc. im Vorbereitungsbereich, usw.). Es fehlte auch die Handwaschgelegenheit, um in diesem Bereich mit Lebensmitteln umzugehen.

Es ist eine Handwaschgelegenheit anzubringen, die sachgerecht ausgestattet ist (mit Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einwegtüchern).

Zudem ist die ausreichende Trennung reiner und unreiner Bereiche umzusetzen. Es wird empfohlen, die betriebsfremden Gegenstände im jetzigen Trockenlager aufzubewahren und das Trockenlager/Lebensmittellager in den angrenzenden Vorbereitungsraum zu schaffen. Weitere Lösungsmöglichkeiten für eine ausreichende Trennung wurden besprochen.

III. Personaltoilette

1. Der Vorraum der Personaltoilette wurde durch den Betrieb einer Waschmaschine und eines Wäschetrockners zweckentfremdet.
Aus den allgemein bekannten hygienischen Gründen sind die Waschmaschine und der Wäschetrockner aus dem Vorraum der Personaltoilette zu entfernen.
2. Im Toilettenbereich waren einige Teile (z.B. Türblätter, Mülleimer etc.) beschädigt.
Um eine leichte und gründliche Reinigung zu ermöglichen, sind die betroffenen Bereiche sachgerecht instand zu setzen.

IV. Weinlager

1. Die Deckenfläche war durch einen offenen Bereich nach oben hin nicht leicht zu reinigen. Der über der abgehängenen Decke liegende Bereich wies unterschiedliche Verunreinigungen auf.
Das Loch in der abgehängenen Decke ist sachgerecht zu verschließen.

V. Lager hinter der Spülküche

1. In dem als Lager genutzten Raum wurde unverpacktes Einweggeschirr unmittelbar neben sauberer Arbeitskleidung, Reinigungsmitteln, Dekorationsartikeln, Bedarfsgegenständen und Einrichtungsgegenständen gelagert.
Zukünftig sind die Arbeitsschutzkleidung und die Einweggegenstände sachgerecht und ausreichend geschützt zu lagern.

VI. Küche

1. In der Küche fehlte die Lampenabdeckung der Deckenleuchte in der Vorbereitung.
Um eine leichte und gründliche Reinigung zu ermöglichen, ist die betroffene Abdeckung wieder einzusetzen.
2. Die Auflageflächen der Schneidebretter waren vereinzelt verbraucht.
Die betroffenen Auflageflächen sind zu entfernen.
3. Das vorhandene Handwaschbecken war ohne ausreichende Funktion. Ein Reinigungsbecken im unmittelbaren Küchenbereich wurde als Handwaschbecken und Reinigungsbecken genutzt.
Um zukünftig eine ausreichende Personalhygiene durch eine gründliche und sachgerechte Händereinigung gewährleisten zu können, ist das praktisch gelegene Reinigungsbecken (neben der Türe zum Lager hin) zusätzlich nur noch als

Handwaschbecken zu nutzen. Dieses ist dann sachgerecht mit Flüssigseife und Papiereinwegtüchern auszustatten.

Das vorhandene Handwaschbecken ist sachgerecht an den Bodenablauf anzuschließen. Zudem ist Personal hinsichtlich der sachgerechten Händereinigung zu schulen.

4. Im Küchekühlhaus war der geöffnete schmutzige Deckel der Dose Tomatenmark in die Dose gesteckt.
Zukünftig sind die offenen Lebensmittel sachgerecht vor einer nachteiligen Beeinflussung zu schützen.
5. Bei der Kontrolle wurden verschiedene alte Verschmutzungen festgestellt. So waren z.B. das Vakuumiergerät, der Tischdosenöffner, die schwer zugänglichen Bodenbereiche um Standfüße von Einrichtungsgegenständen und offene Stellen zwischen den Einrichtungsgegenständen verunreinigt.
Die verunreinigten Bereiche sind gründlich zu säubern.
6. Bei der Kontrolle fiel auf, dass die in der Verkaufskühlung bereitgehaltenen Produkte mit Schafskäse nicht mit den verwendeten Ursprungsprodukten übereinstimmen.
Herr [REDACTED] wurde über eine evtl. Täuschung des Verbrauchers durch die Verwendung einer Lebensmittelzubereitung als vermeintlichen Schafskäse belehrt.
7. Bei der Kontrolle wurden einige schadhafte Lebensmittelbedarfsgegenstände (wie z.B. Kunststoffkisten, Kunststoffdeckel, Tischdosenöffner, etc.) vorgefunden.
Um einer evtl. Gefahr für den Verbraucher durch abgesprungene / abgefallene Materialteile in Speisen vorzubeugen, sind die betroffenen schadhafte Gegenstände zu entfernen bzw. instand zu setzen.

VII. Eigenkontrollen und Personalschulung

1. Zum Zeitpunkt der Kontrolle konnten keine Eigenkontrollen bzw. nur lückenhafte Dokumentationen 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, das Schädlingsmonitoring, die Lagerung der Lebensmittel und die damit verbundenen Temperaturen sowie die dem Reinigungsplan entsprechende Reinigung zu kontrollieren und zu dokumentieren.
2. Zum Zeitpunkt der Kontrolle 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 das Eigenkontrollsystem verantwortlich sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze zu schulen. Die Schulungen sind im Rahmen der Eigenkontrollen zu dokumentieren.

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. 852/2004 i.V.m. § 3 der Lebensmittelhygiene-Verordnung dar.

gez. [REDACTED]