

Lucks, Florian (30-1)

Von: Dietl, Jana (56-2)
Gesendet: Donnerstag, 10. September 2020 15:24
An: Lucks, Florian (30-1)
Cc: Eck, Heinz (56-2); Thar, Regina (56-2)
Betreff: AW: Anträge nach dem VIG - Kontrollberichte
Anlagen:



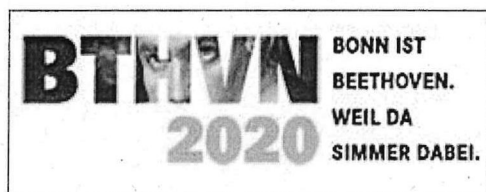
Hallo Herr Lucks,

anbei die erbetenen Informationen. Bei Rückfragen können Sie sich gerne an mich wenden.

Viele Grüße

Jana Dietl
Bundesstadt Bonn
Amt für Umwelt, Verbraucherschutz
und Lokale Agenda
Lebensmittelüberwachung und Veterinärdienste
Heilsbachstr. 26, 53103 Bonn
Telefon +49 228 - 77 33 63
Telefax +49 228 - 77 96 19 63 4
E-Mail lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de
Internet www.bonn.de

**STADT.
CITY.
VILLE.
BONN.**



Von: Lucks, Florian (30-1) <Florian.Lucks@Bonn.de>
Gesendet: Donnerstag, 10. September 2020 09:06
An: Dietl, Jana (56-2) <Jana.Dietl@bonn.de>
Betreff: Anträge nach dem VIG - Kontrollberichte

Liebe Frau Dietl,

mir liegen mal wieder einige VIG Anträge vor.

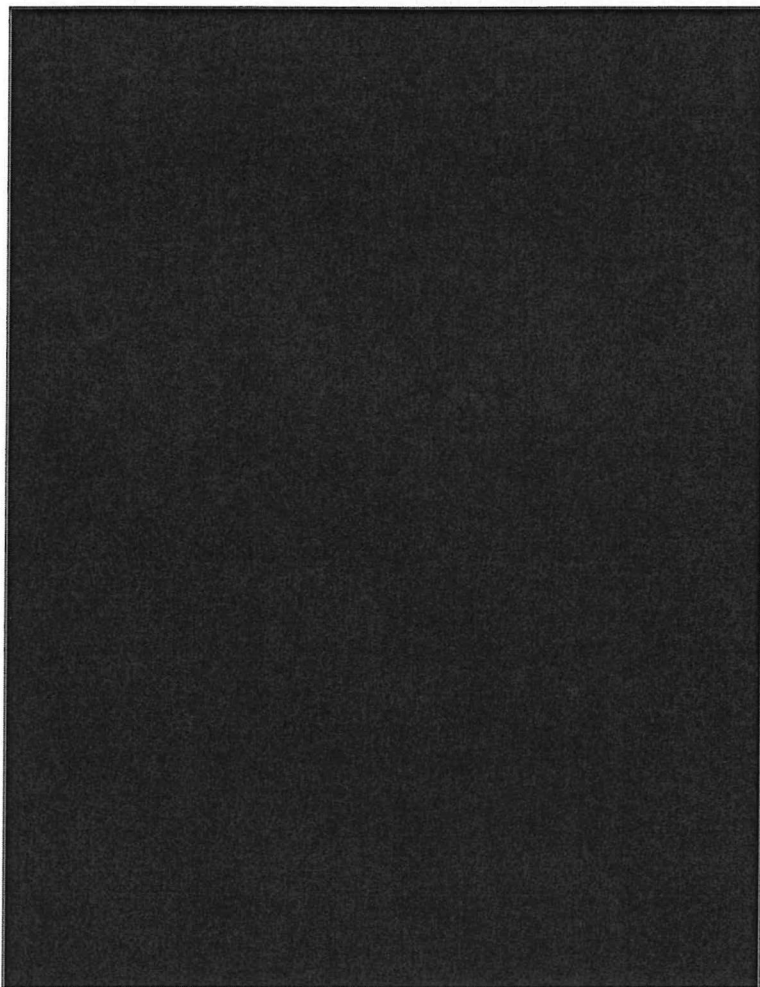
Ich benötige Informationen und ggf. die Kontrollberichte zu den letzten beiden Kontrollen in den folgenden Betrieben.

1. Anfragen vom 07.09.

Saigon
Sachsenweg 13
53119 Bonn

> Kontrolle am 08.11.2018: Kontrollbericht im Anhang

> Kontrolle am 31.05.2019: Kontrollbericht im Anhang



Florian Lucks
Bundesstadt Bonn
Amt für Recht und Versicherungen
Rechtsangelegenheiten
Bertha-von-Suttner-Platz 2-4, 53111 Bonn
Telefon: +49 (0)228 77 4410
Telefax 0228 - 9619889
E-Mail: florian.lucks@bonn.de
Internet: www.bonn.de

**STADT.
CITY.
VILLE.
BONN.**



Vielen Dank und Viele Grüße

Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

<u>Betrieb:</u> Vi Phuc Mai Saigon, vietnamesisch Sachsenweg 013 53119 Bonn BN-0003618H	<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: 08.11.2018 von 13:00 bis 13:45 Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u> Vi Phuc Mai	<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:
Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Küche, Eigenkontrollsystem / HACCP

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

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

Küche

1. Der Fußboden hinter und neben dem Kühlschrank war unsauber.
Die unsauberen Stellen sind zu reinigen.
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1f
 Frist: unverzüglich
2. Es wurden selbst eingefrorene Lebensmittel ohne Angabe des Einfrierdatums vorrätig gehalten, so dass das Alter und damit die Verkehrsfähigkeit nicht zweifelsfrei zu bestimmen war.
Es wurden selbst eingefrorene Lebensmittel ohne Angabe des Einfrierdatums vorrätig gehalten, so dass das Alter und damit die Verkehrsfähigkeit nicht zweifelsfrei zu bestimmen war.
 Art. 18 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002
3. Im Bereich des Fensters gab es einen etwas modrigen Geruch
Der Grund des Geruchs ist zu klären.
 Frist: unverzüglich
4. Die Kühltischdichtungen waren beschädigt und dadurch nicht mehr leicht zu reinigen.
Die Dichtungen sind zu erneuern
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
 Frist: 2 Monat(e)

Eigenkontrollsystem / HACCP

5. Es wurden keine der Art und Größe des Unternehmens angemessenen Dokumente und Aufzeichnungen erstellt, um nachzuweisen, dass die Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen eingerichtet, durchgeführt und aufrechterhalten werden.
Es sind ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Es sind der Art und Größe des Unternehmens angemessenen Dokumente und Aufzeichnungen zu erstellen.
 Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Abs. 2 Buchst. g
 Frist: unverzüglich

IV. Kontrollbewertung

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

Unterschrift Behörde:	Unterschrift Anwesende/r:
Reinshagen	Vi Phuc Mai

Herr Reinshagen, 08.11.2018

Lebensmittelkontrolleur

Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

<u>Betrieb:</u> Vi Phuc Mai Saigon, vietnamesisch Sachsenweg 013 53119 Bonn BN-0003618H	<u>Durchführende Behörde:</u> Bundesstadt Bonn Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und Lokale Agenda Engelstalstr 4 53103 Bonn Tel.-Nr.: +49(0)228772756 Fax-Nr.: +49(0)228779619634 E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de Datum/Uhrzeit: 31.05.2019 von 12:08 bis 12:38 Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u> Vi Phuc Mai	<u>Behördenvertreter:</u>
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u>	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u> Herr A
Kontrollart: Beschwerdekontrolle	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko: 10
Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Küche, Theke, Eigenkontrollsystem / HACCP

II. Kontrollierte Punkte

Andere Kontrollpunkte, Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

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

Küche

1. Der o.a. Betrieb wurde aufgrund der Beschwerde vom 28.05.2019 aufgesucht.
Die Beschwerdeführerin erlitt nach ihrem Besuch an Erbrechen.

Bei der Kontrolle vor Ort konnten keine hygienischen Mängel festgestellt werden.

Eigenkontrollsystem / HACCP

2. Bei der Kontrolle wurde festgestellt, dass keine Dokumentation der Eigenkontrolle stattgefunden hat.
Zukünftig sind diese regelmäßig zu dokumentieren.
 - Temperaturkontrolle der Kühleinrichtungen (mindestens 1x pro Betriebstag)
 - Reinigungsnachweis
 - Wareneingangskontrolle
 - Schädlingsmonitoring**Beispieldokumente wurden per E-Mail angehängen.**
 Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Abs. 2g
 Frist: unverzüglich

Folgender Kontrollbereich (oder Kontrollpunkt) wies kein Mangel auf: Theke

IV. Kontrollbewertung

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

31.05.2019
Lebensmittelkontrolleur