

## Bericht über eine Kontrolle gemäß Art. 9 VO (EU) 2017/625

<u>Betrieb:</u>  Die Kichererbse Poppelsdorfer Allee (unter Unterführung) 000 53115 Bonn BN-0010823	<u>Durchführende Behörde:</u> Bundesstadt Bonn Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und Lokale Agenda Engeltalstr 4 53103 Bonn Tel.-Nr.: +49(0)228772756      Fax-Nr.: +49(0)228779619634 E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de Datum/Uhrzeit: 04.02.2020 von 11:40 bis 12:20 Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u> '	<u>Behördenvertreter:</u> <div style="background-color: black; width: 100px; height: 20px; margin-top: 5px;"></div>
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u>	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u> Herr Hans Werner Schröder
<u>Zweck der amtlichen Kontrolle:</u> planmäßige Routinekontrolle	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: <b>Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung</b>	

### I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Küche, Personaltoilette Vorraum, Personaltoilette

### II. Kontrollierte Punkte/Angewandte Kontrollmethoden

✓ = kontrolliert      ■ = nicht kontrolliert      ○ = nicht zutreffend

01 Hygiene (-management, betriebliche Eigenkontrolle)		02 Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		03 Zusammensetzung -nicht mikrobiologisch	
1: Mitarbeiterschulung	✓	1. Bauliche Beschaffenheit	✓	Untersuchung von Produkten	✓
2. Rückverfolgbarkeit	✓	2. Personalhygiene	✓	<b>04 Kennzeichnung / Aufmachung</b>	
3. Schädlingsbekämpfung	✓	3. Produktionshygiene	✓	Kennzeichnung	✓
4. Reinigung / Desinfektion	✓	4. Temperatureinhaltung	✓	<b>05 Andere Kontrollpunkte</b>	✓
5. HACCP-Verfahren	✓				

### III. Kontrollerggebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen und Punkten)

#### Betriebsstätte (allgemein)

1. **Verstoß:** Es konnten keine Hygieneschulungen nachgewiesen werden. Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmittel umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/ oder geschult wurden. Das Personal ist sofort und in Zukunft jährlich in Fragen der Lebensmittelhygiene zu schulen. Die Schulungen sind im Rahmen der Eigenkontrollen zu dokumentieren. Frist: unverzüglich
  
2. **Verstoß:** Zum Zeitpunkt der Kontrolle konnten keine Dokumentationen der Wareneingangskontrollen, der Temperaturkontrollen und des Reinigungsplanes nachgewiesen werden. Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. 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 zu kontrollieren und zu dokumentieren. Frist: unverzüglich

3. Feststellung: Es wurde festgestellt, dass zwar Arbeitskleidung getragen wurde, einzelne Mitarbeiter aber aus Gründen der kalten Jahreszeit teilweise private Kleidungsstücke wie beispielsweise eine Mütze oder ein Kapuzenpulli trugen.  
Es wurde vereinbart, dass zukünftig einheitliche Arbeitskleidung besorgt und getragen wird.

#### Küche

4. Verstoß: Die Türdichtung der Saladette war beschädigt.  
Die Türdichtung der Saladette ist instand zu setzen.  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
Frist: 05.03.2020
5. Verstoß: In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher.  
Die Dübellöcher sind zu verschließen.  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
Frist: 05.03.2020

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf: Personaltoilette Vorraum, Personaltoilette

Anmerkung:

Beispieldokumente bezüglich der Eigenkontrollen wurden mit dem Bericht zugesendet.

#### IV. Kontrollbewertung

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

Herr Ulland, 05.02.2020

Lebensmittelkontrolleur