

14

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

<b>Betrieb:</b> Jossan Jaswinder Kaur Namaste India Ippendorfer Allee 089 53127 Bonn BN-0006035	<b>Durchführende Behörde:</b> Verbraucherschutz und Lokale Agenda Heilsbachstr. 26 53103 Bonn Tel.-Nr.: +49 228-77 3372 Fax-Nr.: +49 228-77 9619634 E-Mail: peter.reinshagen@bonn.de Datum/Uhrzeit: 24.08.2020 von 11:45 bis 13:15 Uhr
<b>Ansprechpartner vor Ort:</b> Herr Baljinder Singh	<b>Behördenvertreter:</b> Peter Reinshagen Tel.-Nr: +49(0)228773372
<b>Weiteres Betriebspersonal:</b>	<b>Weiteres Kontrollpersonal:</b>
<b>Zweck der amtlichen Kontrolle:</b> planmäßige Routinekontrolle	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: <b>Speisegaststätte</b>	

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

Flur, Getränkeschankanlage, Bierkeller, Umkleideraum, Personaltoilette, Kühlraum, Lagerraum, Küche, Produktion vorne, Eigenkontrollsystem / HACCP, Anlieferungsbereich

## 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)

**Flur**

1. Frist: 1 Monat(e)

**Umkleideraum**

2. Verstoß: Es wurden Lebensmittel so gelagert, dass eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden konnte.  
*Die Lebensmittel sind so zu lagern, dass sie vor einer Kontamination geschützt sind.  
Die Lebensmittel sind ins Lebensmittellager umzuräumen.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3  
Frist: unverzüglich

**Kühlraum**

3. Verstoß: Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.  
*Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden. Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3  
Frist: unverzüglich

### Lagerraum

- 4. Verstoß: Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.  
*Der Fußboden ist zu reinigen.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

### Küche

- 5. Verstoß: Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.  
*Der Fußboden ist zu reinigen.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
- 6. Verstoß: Der Tischdosenöffner war verunreinigt.  
*Der Tischdosenöffner ist zu reinigen.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a  
Frist: unverzüglich
- 7. Verstoß: Es wurden tiefgefrorene Lebensmittel ohne eine Bezeichnung und Angabe des Einfrierens und der Herkunft vorrätig gehalten, so dass das Alter und damit die Verkehrsfähigkeit nicht einwandfrei zu bestimmen war.  
*Die Rückverfolgbarkeit der tiefgefrorenen Lebensmittel ist sicherzustellen.*  
Art. 18 VO (EG) Nr. 178/2002  
Frist: unverzüglich
- 8. Verstoß: Die Wandfliesen unterhalb des Spültisches waren verunreinigt.  
*Die Wandfliesen sind zu reinigen.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
Frist: unverzüglich
- 9. Verstoß: Der Siphon unter dem Spülbecken war unsauber.  
Der Umliegende und etwas schwer zu erreichende Unterbereich des Spültisches war teilweise unsauber.  
*Der Siphon sowie der gesamte Bereich unter der Spüle ist zu reinigen.*  
Frist: unverzüglich

### Produktion vorne

- 10. Verstoß: Die Dichtungen mehrerer Kühleinrichtungen waren verunreinigt.  
*Die Dichtungen der Kühleinrichtungen sind zu reinigen.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
Frist: unverzüglich
- 11. Verstoß: Es wurden tiefgefrorene Lebensmittel ohne eine Bezeichnung und Angabe des Einfrierens und der Herkunft vorrätig gehalten, so dass das Alter und damit die Verkehrsfähigkeit nicht einwandfrei zu bestimmen war.  
*Die Rückverfolgbarkeit der tiefgefrorenen Lebensmittel ist sicherzustellen.*  
Art. 18 VO (EG) Nr. 178/2002  
Frist: unverzüglich

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf: Flur, Getränkeschankanlage, Bierkeller, Personaltoilette, Eigenkontrollsystem / HACCP, Anlieferungsbereich

### IV. Kontrollbewertung

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

Peter Reinshagen, 25.08.2020

Lebensmittelkontrolleur