

Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

Betrieb: J. Hahne Systemgastronomie e.K. Mc Donald's Am Hauptbahnhof 001 53111 Bonn BN-0012523	Durchführende Behörde: 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: 31.10.2019 von 10:50 bis 12:15 Uhr
Ansprechpartner vor Ort:	Behördenvertreter: Herr Reinshagen Tel.-Nr: 0228 773372
Weiteres Betriebspersonal:	Weiteres Kontrollpersonal:
Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle	Betriebsart Risikopunkte: / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Personalschulung, Eigenkontrollsystem / HACCP, Mc Cafe, Küche, Waschküche/-raum, Sozialraum, Umkleideraum D+H, Tiefkühlraum, Kühlraum, Lagerraum Verpackungen, Anlieferungsbereich

II. Kontrollierte Punkte

✓ = kontrolliert ■ = nicht kontrolliert ○ = nicht vorhanden/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	✓	04 Kennzeichnung / Aufmachung	
3. Schädlingsbekämpfung	✓	3. Produkthygiene	✓	Kennzeichnung	✓
4. Reinigung / Desinfektion	✓	4. Temperatureinhaltung	✓	05 Andere Kontrollpunkte	✓
5. HACCP-Verfahren	✓				

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

Mc Cafe

1. Verstoß: Der Fußboden war um die Standfüße der Einrichtung verunreinigt.
 Der Fußboden ist zu reinigen.
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
 Frist: unverzüglich

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

Küche

3. Feststellung: Es wurde zu Zeitpunkt der Kontrolle festgestellt das gegenüber der Spülstation der Vortemperierwagen sowie die Burgerbuns zum vortemperieren standen.
 Es wurde während der Kontrolle über verschiedenste Möglichkeiten gesprochen dort eine bessere räumliche Trennung zu erreichen.

 Da es sich um einen Spülbereich handelt muss eine Trennung zu den Lebensmittel eingehalten werden.
 Frist: unverzüglich

4. Verstoß: Der Fußboden war um die Standfüße der Einrichtung verunreinigt.
Der Fußboden ist zu reinigen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf: Personalschulung, Eigenkontrollsystem / HACCP, Waschküche/-raum, Sozialraum, Umkleieraum D+H, Tiefkühlraum, Kühlraum, Lagerraum Verpackungen, Anlieferungsbereich

IV. Kontrollbewertung

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

Herr Reinshagen, 31.10.2019

Lebensmittelkontrolleur