



Bundesstadt Bonn - Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und
Lokale Agenda, Engeltalstraße 4,
53103 Bonn

Hahne Management GmbH

Mc Donald's

Bertha-von-Suttner-Platz 001 -007
53111 Bonn

Telefon: +49 0228 773975

Fax: +49 0228 77 9619634

Kontrollbericht zu einer Überprüfung

gem. §§ 42 ff Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) in der Bekanntmachung
der Neufassung vom 22.08.2011 (BGBl. I S. 1770) in der derzeit gültigen Fassung

Datum des Kontrollberichts:	20.06.2018
Datum/Uhrzeit der Überprüfung:	20.06.2018 14.30 Uhr bis 14.50 Uhr
Überprüfter Betrieb:	Betriebsnummer: BN-0002572H Hahne Management GmbH Mc Donald's Bertha-von-Suttner-Platz 001 -007, 53111 Bonn
Überprüfung durch:	S [REDACTED]
bei Kontrolle anwesend:	F [REDACTED]
Kontrollart:	Nachkontrolle

Beanstandungen/Mängel

Küche

1. Mangel nicht behoben.

festgestellt am 13.06.2018 11:00:

Die Wandflächen unter der Frittierstation, sowie die Unterseiten der Geräte, waren mit alten dunklen
Fettrückständen stark verunreinigt.

Maßnahme: Die verunreinigten Bereiche sind gründlich zu reinigen und im regelmäßigen Reinigungsplan
einzubeziehen.

Frist: 27.06.2018

Im Auftrag

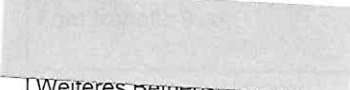
Durchschrift erhalten

Sören Stade-Schuldt
Lebensmittelkontrolleur

Frau Anke Fundke

5

Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

Betrieb: Hahne Management GmbH Mc Donald's Bertha-von-Suttner-Platz 001 -007 53111 Bonn BN-0002572H	Durchführende Behörde: Bundesstadt Bonn - Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und Lokale Agenda Engelthalstraße 4 53103 Bonn Tel.-Nr.: +49 0228 773975 Fax-Nr.: +49 0228 77 9619634 E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de Datum/Uhrzeit: 02.07.2018 von 12:55 bis 13:15 Uhr
Ansprechpartner vor Ort: 	Behördenvertreter: Sören Stade-Schuldt Tel.-Nr: 0228 77 3975
Weiteres Betriebspersonal:	Weiteres Kontrollpersonal:
Kontrollart: Nachkontrolle	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar/Mobilar)

Folgendes wurde nicht kontrolliert: Küche, Lagerraum - Verpackungsmaterialien, Umkleideraum

II. Kontrollierte Punkte

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

Küche

1. Mangel beseitigt.

festgestellt am 20.06.2018 14:30:
Mangel nicht behoben.

festgestellt am 13.06.2018 11:00:
Die Wandflächen unter der Frittierstation, sowie die Unterseiten der Geräte, waren mit alten dunklen Fettrückständen stark verunreinigt.

IV. Kontrollbewertung

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

Unterschrift Behörde:	Unterschrift Anwesende/r:

Sören Stade-Schuldt, 02.07.2018

Lebensmittelkontrolleur