

Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

<u>Betrieb:</u> Mohr Frischecenter KG Edeka-Center Mohr Bornheimer Str. 162 53119 Bonn BN-10754991	<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: 29.10.2018 von 10:00 bis 11:30 Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u>	<u>Behördenvertreter:</u> Herr Reinshagen Tel.-Nr: 0228 773372
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u>	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u>
Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle	Betriebsart Risikopunkte: 60 / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt), Metzgereifiliale Fleischereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Convenience Küche, Convenience Lagerraum, Gemüseraum, Fleisch- und Wurstabteilung, Spülküche, Kühlraum Fleisch u. Wurst, Tiefkühlraum, Flur vor Fleisch- und Wurstabteilung, Kühlraum Verkaufsware LM, Käseabteilung, Käseabteilung Kühlraum, Verkaufsraum, Getränkemarkt, Eigenkontrollsystem / HACCP, Personalschulung

Folgendes wurde nicht kontrolliert: Anlieferungsbereich, Lagerraum, Kühlraum Gemüse

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

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

Convenience Küche

1. Im Vorbereich der Convenience Küche wurde auf einer der zwei Induktionsplatten Eier gekocht. Laut Aussage der Mitarbeiter wird bei Platzmangel auf den Vorbereich ausgewichen.
Der genutzte Bereich entspricht in der jetzigen baulichen Form nicht dem das dort vorbereitet, gekocht oder zubereitet werden kann.

Aufgrund der steigenden Produktionsmengen und dem daraus entstehenden Platzmangel muss über eine Vergrößerung der Produktionsstätte oder über eine zeitlich angepasste Produktion nachgedacht werden um einen Hygienischen Arbeitsablauf zu gewährleisten.

Zudem wurde im "sauberen" Kühlhaus wo die zubereiteten und die vorbereiteten Lebensmittel gelagert werden auch ungewaschenes Obst und Gemüse in offenen Kisten gelagert.
Um eine Kontamination der dort lagernden Lebensmittel zu verhindern muss das Gemüse bis zur Verarbeitung im Gemüse Kühlhaus gelagert werden.

Für kleinere Mengen könnte im Vorbereich der Convenience Küche ein Kühlschrank zur Zwischenlagerung aufgestellt werden.

Convenience Lagerraum

2. - Der Bodenbereich des Lagerschranks war stark verrostet.
- Die Schranktüre war aus der Halterung gebrochen so das der Schrank nicht mehr geschlossen werden konnte.

Der Schrank ist zu erneuern oder instand zu setzen.

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1e

Frist: 1 Monat(e)

Gemüseraum

3. Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.
Der Verdampfer ist zu reinigen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Fleisch- und Wurstabteilung

4. Einer der Messerhalter im Thekenbereich war im Innenraum unsauber.
Der Messerhalter ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
5. Die im Lagerbereich vorhandenen Verpackungs und Vakuum Beutel lagerten teilweise offen neben Reinigungsmitteln.
Die für Lebensmittel genutzten Materialien müssen so gelagert werden das eine Kontamination ausgeschlossen werden kann.
Die Verpackungsmaterialien sind wie das Lebensmittel selbst zu sehen und zu lagern.
- Es wurde ein geschlossener Schrank zu Lagerung empfohlen.**
- Die dort unaufgeräumt lagernden Stiefel zum Putzen der Metzgerei sind dort zu entfernen und sind wenn möglich bei den Reinigungsmittel unterzubringen.**

Spülküche

6. Die Silikonfugen am Bodenabfluss waren teilweise defekt.
Die Silikonfugen sind zu erneuern.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a
Frist: 1 Monat(e)

Kühlraum Fleisch u. Wurst

7. Die Fugen am Kühlhausübergang waren defekt.
Die Fugen sind zu erneuern.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a
Frist: 1 Monat(e)
8. Im Fleischkühlhaus wurde das Geflügelfleisch nicht ausreichend verpackt.
Geflügelfleisch ist in einem gemischten Kühlhaus ausreichend zu verpacken um eine Kontamination zu verhindern.

Tiefkühlraum

9. Der Fußboden war verunreinigt.
Der Fußboden ist zu reinigen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1f
Frist: unverzüglich

Käseabteilung

10. Der Innenraumventilatorschutzgitter des Kühltisches war verunreinigt.
Das Innenraumventilatorschutzgitter des Kühltisches ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich

Folgende Kontrollbereiche (oder Kontrollpunkte) wiesen keine Mängel auf: Flur vor Fleisch- und Wurstabteilung, Kühlraum Verkaufsware LM, Käseabteilung Kühlraum, Verkaufsraum, Getränkemarkt, Eigenkontrollsystem / HACCP, Personalschulung

IV. Kontrollbewertung

Hinweis: Dieser Kontrollbericht wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
Herr Reinshagen, 30.10.2018
Lebensmittelkontrolleur