

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

<b>Betrieb:</b> Heiderich Pad KG McDonald's Frankfurter Weg 17 33106 Paderborn [REDACTED]	<b>Durchführende Behörde:</b> Der Landrat des Kreises Paderborn Aldegrevestr. 10-14 33102 Paderborn Tel.-Nr.: 05251 / 308 - 3950 Fax-Nr.: 05251 / 308 - 893999 E-Mail: lebensmittelueberwachung@kreis-paderborn.de Datum/Uhrzeit: 18.05.2021 um 10:45 Uhr
<b>Ansprechpartner vor Ort:</b> [REDACTED]	<b>Behördenvertreter:</b> [REDACTED]
<b>Weiteres Betriebspersonal:</b>	<b>Weiteres Kontrollpersonal:</b>
<b>Zweck der amtlichen Kontrolle:</b> Plankontrolle (gebührenrelevant)	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko:
<b>Kontrollierte Betriebsart/en:</b> Speisegaststätte, Schankwirtschaft	

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

McCafé, Trennraum, Ausgabetheke/McDrive Schalter, Küche, Trockenlager, Siruplager, Tiefkühlraum, Kühlraum, Reinigungsmittelager, Abfall-Lager, Umkleideraum-H, Personaltoilette-H, Personaltoilette-D, Umkleideraum-D, Waschküche/-raum, Sozialraum

**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	□ 2. Untersuchung von Produkten	✓
2. Rückverfolgbarkeit	✓ 2. Personalhygiene	✓ 04 Kennzeichnung / Aufmachung	
3. Schädlingsbekämpfung	✓ 3. Produktionshygiene	□ Kennzeichnung	✓
4. Reinigung / Desinfektion	✓ 4. Temperatureinhaltung	✓ 05 Andere Kontrollpunkte	□
5. HACCP-Verfahren	✓		

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

**Schädlingsbekämpfung**

[REDACTED]

**HACCP - Verfahren**

[REDACTED]

**Betriebsstätte (allgemein)**

3. Verstoß: Einige der im Betrieb befindlichen Bodenabläufe rochen abweichend.  
*Die Bodenabläufe sind regelmäßig zu spülen. Weiterhin ist darauf zu achten, dass nach der Reinigung die Geruchsverschlüsse korrekt eingesetzt werden.*  
Frist: unverzüglich

**Ausgabetheke/McDrive Schalter**

4. Verstoß: In einem Unterschrank wurden neben den Reinigungsmitteln, auch Behälter mit Kondensmilch und Zucker verstaut.  
*Reinigungsmittel sind getrennt von Lebensmitteln aufzubewahren.*  
Frist: unverzüglich

## Küche

5. Verstoß: In einem Tiefkühlschrank lagen Krümelreste der Panaden auf dem Boden.  
*Der Boden des Tiefkühlschranks ist regelmäßig zu reinigen.*  
Frist: unverzüglich
6. Verstoß: In einigen Filtergittern der Abluftanlagen befanden sich stellenweise ältere Kondensatrückstände im unteren Bereich.  
*Ein reines Abspritzen der Filtergitter ist nicht ausreichend. Zur vollständigen Fettentfernung muss ggfls. ein Reinigungs-Tauchbad genutzt werden.*  
Frist: unverzüglich
7. Verstoß: Der Geschirrkorb der Geschirrspülmaschine war außen stellenweise verunreinigt. An der Unterseite der Maschine trat fortlaufend Wasser aus.  
*Der Korb der Geschirrspülmaschine ist zu reinigen. Die Temperatur und die Dosierung der Reinigungsmittel sollten überprüft werden. Der Wasseraustritt ist zu beheben.*  
Frist: unverzüglich

## Siruplager

8. Verstoß: Der Fußboden war im Bereich schwer zugänglicher Stellen (neben und hinter der Wassertherme) stellenweise verunreinigt. Im linken Bereich waren vereinzelt ältere Mäusekotspuren vorhanden.  
*Der Fußboden ist zu reinigen.*  
Frist: unverzüglich

## Reinigungsmittellager

9. Verstoß: Der Fettwechselwagen war mit älteren Fettrückständen behaftet.  
*Der Wagen ist regelmäßig vollständig zu reinigen.*  
Frist: unverzüglich
10. Verstoß: Der Fußboden war unterhalb des Reinigungsmittelspindes stellenweise verunreinigt.  
*Der Fußboden ist zu reinigen.*  
Frist: unverzüglich

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf: McCafé, Trennraum, Trockenlager, Tiefkühlraum, Kühlraum, Abfall-Lager, Umkleideraum-H, Personaltoilette-H, Personaltoilette-D, Umkleideraum-D, Waschküche/-raum, Sozialraum

### Anmerkung:

Die oben genannten Mängel sind innerhalb der vorgegebenen Fristen zu beseitigen.

## IV. Kontrollbewertung

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

21.05.2021

Lebensmittelkontrolleur