

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

<u>Betrieb:</u> Bon Appetito Kilianstr. 53 33098 Paderborn	<u>Durchführende Behörde:</u> Der Landrat des Kreises Paderborn Aldegrevestr. 10-14 33102 Paderborn Tel.-Nr.: 05251 - 308 3950      Fax-Nr.: 05251 - 3083999 E-Mail: veterinaeramt@kreis-paderborn.de Datum/Uhrzeit: <b>04.08.2020</b> von <b>11:00</b> bis <b>11:30</b> Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u> [Redacted]	<u>Behördenvertreter:</u> [Redacted]
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u>	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u>
<b>Zweck der amtlichen Kontrolle:</b> planmäßige Routinekontrolle (gebührenrelevant)	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko: 10
Kontrollierte Betriebsart/en: <b>Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung</b>	

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

Bedientresen, Küche / Vorbereitung, Personaltoilette

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

**Betriebsstätte (allgemein)**

1. Verstoß: Eigenkontrollen werden nach Aussage von [Redacted] dokumentiert, es konnten zum Zeitpunkt der Kontrolle jedoch keine Listen / Vordrucke vorgezeigt werden.  
*Gemäß Artikel 5 der VO(EG) 852/2004 sind betriebseigene Kontrollsysteme zur Erfassung und Beherrschung kritischer Punkte erforderlich.  
 Dabei sind mindestens der Wareneingang, die Lagerung der Lebensmittel und die damit verbundenen Temperaturen, die dem Reinigungsplan entsprechende Reinigung, sowie die Schädlingsprophylaxe zu kontrollieren und zu dokumentieren.*  
 Frist: unverzüglich

**Bedientresen**

2. Verstoß: Im Bereich des Kochfeldes wiesen die Fettfilter der Abzugshaube und die obere Ablage des angrenzenden Holzregals eine deutlich fettige Oberfläche auf.  
 Es wurde angeraten die Fettfilter ggf. auszutauschen.  
 Frist: unverzüglich

3. Verstoß: Der Standventilator über der Pizzatheke war durch Staubablagerungen verunreinigt.  
 Frist: unverzüglich

4. Verstoß: Im Bereich der Untertischkühlung wies die Kunststoffwanne für Kondenswasser Beschädigungen und Rostablagerungen durch die vorhandenen Schrauben auf. Der Auffangbehälter sollte ausgetauscht werden. Die Gummidichtungen waren teilweise ebenfalls beschädigt, wurden jedoch bereits bestellt.  
Frist: unverzüglich
5. Verstoß: In den Regalablagen unter dem Ofen befanden sich zum Teil Holzleisten, die nicht abwaschbar sind. Flächen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird müssen glatt und leicht zu reinigen, sowie Wasser abstoßend und abriebfest sein.  
Frist: unverzüglich

#### **Küche / Vorbereitung**

6. Verstoß: Bei einer Untertischkühlung war ebenfalls der Behälter für Kondenswasser verunreinigt. An einer Stelle befand sich zusätzlich ein Handtuch. Um eine Verwirbelung von Keimen zu vermeiden, ist das Handtuch zu entfernen und der Behälter zu reinigen.  
Frist: unverzüglich
7. Verstoß: Bei dem Regal für Konserven waren die vorderen Kanten beschädigt. Die Oberfläche war nicht mehr glatt und leicht zu reinigen, Materialteilchen können sich ablösen. Die untere Regalablage, sowie das angrenzende Umfeld waren leicht verunreinigt.  
Frist: unverzüglich
8. Verstoß: Im hinteren Bereich des Pizzaofens waren die obere und untere Ablage staubig. An der Unterseite des Teigkneters waren leichte Ablagerungen von angetrockneten Teigrückständen.  
Frist: unverzüglich

Folgender Kontrollbereich wies keinen Mangel auf: Personaltoilette

#### **IV. Kontrollbewertung**

Aufgrund der o.g. Feststellungen wurde folgende Maßnahmen getroffen: mündliche Belehrung

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

05.08.2020

LM-Kontrolleur