

Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) Nr. 2017/625

Kontrolldatum: 11.01.2022

Seite 1 von 3

Kontrollobjekt: La Italiano da Massimo,
PI-0011634

Betrieb:

La Italiano da Massimo

kontrollierende Behörde:

Landrätin des Kreises Pinneberg
Fachdienst Sicherheit und Verbraucherschutz
Kurt-Wagener-Str. 11
25337 Elmshorn

Tel.: 04121 - 4502 2206

Fax: 04121 - 4502 92324

E-Mail: vetamt@kreis-pinneberg.de

Kontrollzweck:

planmäßige Routinekontrolle

am: 11.01.2022 von: 10:00 Uhr bis: 11:40 Uhr

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Schankraum mit Getränketerminen, Kühlraum, Lagerraum vor der Küche mit TK- Schrank, Vorraum Personaltoilette, Personaltoilette, Küche

Kontrollpunkte:

☒ Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle

☒ HACCP (Konzept zur Herstellung sicherer Lebensmittel, einschließlich Dokumentation)

☒ Rückverfolgbarkeit (einschließlich Dokumentation)

☒ Reinigung/Desinfektion (einschließlich Dokumentation)

☒ Ausbildung/Schulung Personal (einschließlich Dokumentation)

☒ Schädlingsbekämpfung (einschließlich Dokumentation)

☒ Dokumentation

☒ Hygiene allgemein

(Räume, Geräte, Personal)

☒ Zusammensetzung-nicht mikrob.

☒ Kennzeichnung/Aufmachung

☒ andere Kontrollpunkte

(z.B. Verweigerung der Duldungs- und Mitwirkungspflicht und sonstige nicht bereits definierte Punkte)

Folgende Bereiche waren in Ordnung:

Lagerraum vor der Küche mit TK- Schrank

Betriebsstätte (allgemein)

1. **Feststellung:** Es wurden Lebensmittel mit zur Irreführung geeigneten Informationen in Bezug auf die Eigenschaften des Lebensmittels, insbesondere in Bezug auf Art, Identität, Eigenschaften, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprungsland oder Herkunftsort und Methode der Herstellung oder Erzeugung in den Verkehr gebracht.

Es ist darauf zu achten das die Angebotenen Lebensmittel auch dem tatsächlich vorhandenen Lebensmittel entsprechen:

Argentinisches Rinderfilet --> Brasilianisches
Scampi --> Garnele

Anordnung: Das Lebensmittel ist mit geeigneten Informationen in Bezug auf die Eigenschaften des Lebensmittels, insbesondere in Bezug auf Art, Identität, Eigenschaften, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprungsland oder Herkunftsort und Methode der Herstellung oder Erzeugung in den Verkehr zu bringen.

Frist: unverzüglich

Norm: § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB i.V.m. Art. 7 Abs. 1 a VO (EU) Nr. 1169/2011

Schankraum mit Getränketresen

2. **Feststellung:** Es wurden leichtverderbliche Lebensmittel unabgedeckt gelagert.

- Milch offen gelagert etc.

Anordnung: Leichtverderbliche Lebensmittel sind vor Kontamination und nachteiliger Beeinflussung zu schützen.

Frist: unverzüglich

Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 853/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3

3. **Feststellung:** Die Fasskühlbox war an der Türdichtung und am Zapfhahn schimmelähnlich verunreinigt.
Anordnung: Die Fasskühlbox ist zu reinigen und zu desinfizieren.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Kühlraum

4. **Feststellung:** Es wurden leichtverderbliche Lebensmittel unabgedeckt gelagert.
Anordnung: Leichtverderbliche Lebensmittel sind vor Kontamination und nachteiliger Beeinflussung zu schützen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3

Vorraum Personaltoilette

5. **Feststellung:** Es wurden Lebensmittelverpackungen so aufbewahrt, dass sie einer nachteiligen Beeinflussung bzw. Kontaminationsgefahr ausgesetzt waren.
Anordnung: Im Vorraum der Personaltoilette aufbewahrt.
Die Lebensmittelverpackungen müssen so gelagert werden, dass diese nicht kontaminiert werden können.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. X Nr. 2

Personaltoilette

6. **Feststellung:** Die Tür war nicht geschlossen, dadurch waren die Lebensmittel im an den Toilettenbereich angrenzenden Raum einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.
Anordnung: Die Toilettentür ist geschlossen zu halten.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3
7. **Feststellung:** Private Sachen wurden in der Toilette aufbewahrt. Es fehlte eine geeignete Aufbewahrungsmöglichkeit für private Sachen (z. B. Schränke, Spinde).
Anordnung: Die privaten Sachen sind zu entfernen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 9

Küche

8. **Feststellung:** Diverse Bedarfsgegenstände sind unzureichend gereinigt, teilweise auch Fettverschmutzt:
- Siebe, Schüsseln, Kellen, Reiben, Messer(Griffe), Salatschleuder Staunässe, Behälter zur Aufbewahrung der Bedarfsgegenstände
Anordnung: Die Bedarfsgegenstände sind hygienisch einwandfrei aufzubewahren.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3
9. **Feststellung:** Es wurden Reinigungsmittel in Bereichen gelagert, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wurde.
Anordnung: Das Reinigungsmittel ist in einem separaten, verschlossenen Behältnis oder Schrank zu lagern.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 10
10. **Feststellung:** Die maximal zulässige Höchsttemperatur von 2 °C für frischen Fisch wurde überschritten, eine Aufbewahrung unter schmelzendem Eis erfolgte nicht.
Anordnung: Garnelen, Lachs bei 6,9°C im Kern (Montag Ruhetag)
Der frische Fisch ist bei höchstens 2 °C oder unter schmelzendem Eis vorrätig zu halten.
Die Ware wurde freiwillig unschädlich beseitigt.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 5

11. **Feststellung:** Mehreren Steckdosen fehlte die Abdeckung, sodass die Elektroinstallation sichtbar war und eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion nicht möglich war. Ansammlungen von Schmutz wurden nicht vermieden.
Anordnung: Die Steckdosen sind mit Abdeckungen zu versehen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2a, b und c
12. **Feststellung:** Diverse Bedarfsgegenstände waren defekt:
- Holzlöffel
Anordnung: Die Bedarfsgegenstände sind hygienisch einwandfrei aufzubewahren.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3
13. **Feststellung:** Die Aufschnittmaschine war hinter der Messerabdeckung verunreinigt.
Anordnung: Die Aufschnittmaschine ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a
14. **Feststellung:** Der Tischdosenöffner war verunreinigt.
Anordnung: Der Tischdosenöffner ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a
15. **Feststellung:** Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
Anordnung: Der Fußboden ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
16. **Feststellung:** Der Innenboden der Kühltheke war unter den Kühltürblenden verunreinigt.
Anordnung: Der Innenboden der Kühltheke ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
17. **Feststellung:** Die Dunstabzugsanlage war von oben mit Fettschmutz verunreinigt.
Anordnung: Die Dunstabzugsanlage ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

☐ Lichtbilder angefertigt ☐ Proben entnommen
☐ Merkblätter ausgehändigt:

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Verantwortliche(r)/
Beauftragte(r):

Unterschrift: _____

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

Kontrolleurin/Kontrolleur:

Lebensmittelkontrolleur

Unterschrift: _____