

Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 09.02.2022

Seite 1 von 2

Kontrollobjekt: Rozafa,
PI-0015248

Betrieb:

[REDACTED]

Rozafa

[REDACTED]

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: 09.02.2022

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Vorraum Personaltoilette, Personaltoilette Herren, Personaltoilette Frauen, Büffet, Theke und Kaffecke, Keller, Fasskühlraum im Keller, Trockenlager mit Eismaschinen, Küche, Tiefkühlraum, Kühlraum 2, Kühlraum 1, Außenbereich mit Getränkekühlager

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:

Vorraum Personaltoilette, Personaltoilette Herren, Personaltoilette Frauen, Büffet, Theke und Kaffecke, Keller, Fasskühlraum im Keller, Trockenlager mit Eismaschinen

Betriebsstätte (allgemein)

1. **Feststellung:** Die Personalschulung wurde nicht durchgeführt und dokumentiert.
Anordnung: Die Mitarbeiter müssen fachgerecht geschult werden. Die erworbenen Fachkenntnisse müssen nachgewiesen werden.
Norm: Art. 4 VO (EG) Nr. 852/2004

Küche

2. **Feststellung:** Die Spender für Flüssigseife und Einmalhandtücher am Handwaschbecken waren leer.
Anordnung: Die Spender für Flüssigseife und Einmalhandtücher am Handwaschbecken sind aufzufüllen.
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4
3. **Feststellung:** Bei der Aufbewahrung von leicht verderblich Lebensmitteln (Hähnchenfleisch) wurde die Herstellertemperaturangabe bzw. die produktspezifische Höchsttemperatur überschritten. Die Temperatur des Produktes lag bei +6,1 Grad.
Anordnung: Die Lebensmittel (Hähnchenfleisch) dürfen bei der Aufbewahrung die Herstellertemperaturangaben bzw. den produktspezifischen Höchsttemperaturen nicht überschreiten. Das Hähnchenfleisch wurde von [REDACTED] freiwillig, unschädlich beseitigt.
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 5
4. **Feststellung:** Das Mikrowellengerät war verunreinigt.
Anordnung: Das Mikrowellengerät ist zu reinigen.
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

5. **Feststellung:** Der Backofen war verunreinigt.
Anordnung: Der Backofen ist zu reinigen.
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
6. **Feststellung:** Der Teigkneteter war verunreinigt.
Anordnung: Der Teigkneteter ist zu reinigen.
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a

Tiefkühlraum

7. **Feststellung:** Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.
Anordnung: Das Verdampferschutzgitter ist zu reinigen.
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Kühlraum 2

8. **Feststellung:** Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.
Anordnung: Das Verdampferschutzgitter ist zu reinigen.
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Kühlraum 1

9. **Feststellung:** Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.
Anordnung: Das Verdampferschutzgitter ist zu reinigen.
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Außenbereich mit Getränkeköhlager

10. **Feststellung:** Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.
Anordnung: Das Verdampferschutzgitter ist zu reinigen.
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: MB-05-618-PI - Merkblatt Personalschulung in Lebensmittelunternehmen V1.0

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

Verantwortliche(r)/
Beauftragte(r):

Unterschrift:

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

Kontrollleurin/Kontrollleur:

LM-Kontrollleur

Unterschrift: