

KONTROLLDATENBLATT LMÜ

Ausdruck der Kontrolle vom 05.05.2020 um 11:00 Uhr, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von [REDACTED] Amt/Dienststelle Amt für Verbraucherschutz
und Veterinärwesen
Begleitpersonal
Anwesendes Betriebspersonal [REDACTED]
Ergebnis Verstoß

1.1.1 Betriebsdaten

Betrieb [REDACTED] Kennzeichen [REDACTED]
Betrieb zus. Bez. Alte Residenz
Straße Bielefelder Str. 16 Kontrollort
Ort 33104 Paderborn - Schloß Neuhaus Kennzeichen Fahrzeug
Hauptbetriebsart Speisegaststätte
Nebenbetriebsarten Schankwirtschaft
zust. Überw. Schloß Neuhaus
Zulassung Registrierung

Bemerkung

Überprüfte Betriebsarten Speisegaststätte
Gattung Dienstleistungsbetriebe

1.1.2 Kontrollpunkte und Verstöße

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

1. Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal

Küche:

1. Eine Trittleiter war unsauber und korrodiert.- Leiter reinigen und streichen
2. In einer TK Truhe befanden sich verschiedene Lebensmittel ohne vorgeschriebenes Einfrierdatum.- Einfrierdatum dokumentieren
3. In einem Kühlraum betrug die gemessene Temperatur 13 C°; [REDACTED] wurde aufgefordert die vorrätigen Lebensmittel in einer anderen Kühlvorrichtung zu lagern und unverzüglich eine Kühltechnik Firma zu beauftragen-Nachweis per Mail

Keller:

4. Einige Wandbereiche waren noch nicht vollständig verschlossen. Wände vollständig verschließen

Personaltoilette:

5. Der gesamte Fußboden und Wandbereich war stark verunreinigt; zudem fehlten die Einweghandtücher. - Grundreinigung und Desinfektion/Handtücher auffüllen

Datum 05.05.2020 Maßnahmeart mündliche Belehrung

[REDACTED]
[REDACTED]

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

<u>Betrieb:</u> [REDACTED] Alte Residenz Bielefelder Str. 16 33104 Paderborn [REDACTED]	<u>Durchführende Behörde:</u> Der Landrat des Kreises Paderborn Aldegrevestr. 10-14 33102 Paderborn Tel.-Nr.: 05251 - 308 / [REDACTED] Fax-Nr.: 05251 - 308 893999 E-Mail: veterinaeramt@kreis-paderborn.de Datum/Uhrzeit: 23.02.2021 um 10:00 Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u>	<u>Behördenvertreter:</u> [REDACTED] Tel.-Nr: 0 52 51 - 308 - [REDACTED]
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u>	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u>
Zweck der amtlichen Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle (gebührenrelevant)	Betriebsart Risikopunkte: [REDACTED] / Punkte Produktrisiko: [REDACTED]
Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte, Schankwirtschaft	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Personaltoilette, Bedientresen, Lagerraum, Bierkeller, Küche

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	✓	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)

Lagerraum

1. Verstoß: Die Oberflächen der Wände im Trockenlager waren nicht vollständig verschlossen.
Wandflächen sind stets in einem einwandfreien Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest sein und aus nicht toxischem Material bestehen.

Die Wände sind vollständig zu verschließen.
 Art. 4 VO (EG) Nr. 852/2004
 Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel, belehrte Person: [REDACTED]
 [REDACTED]
 Frist: 26.04.2021

Bierkeller

2. Verstoß: Die Wandflächen/Türrahmen im Vorraum des Bierkellers waren beschädigt.
Die Wandflächen sind instand zu setzen.
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
 Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel, belehrte Person: [REDACTED]
 [REDACTED]
 Frist: 26.04.2021

Küche

3. Verstoß: Der Backofen für Flammkuchen war unzureichend gereinigt.
Der Backofen ist zu reinigen.

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

Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel, belehrte Person: [REDACTED]

Frist: unverzüglich

IV. Kontrollbewertung

Aufgrund der o.g. Feststellungen wurde folgende Maßnahmen getroffen: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

Das Original wurde dem Anwesenden ausgehändigt und sollte an den Verantwortlichen weitergeleitet werden.

Unterschrift Behörde:

Unterschrift Anwesende/r:

[REDACTED], 25.02.2021

Lebensmittelkontrolleurin