

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

<u>Betrieb:</u> "big boy pizza" Langemarkstr. 29 a 53227 Bonn BN-0013515	<u>Durchführende Behörde:</u> Bundesstadt Bonn Amt für Umwelt und Stadtgrün Heilsbachstraße 26 53103 Bonn Tel.-Nr.: 0228 / 772837 Fax-Nr.: 0228 / 77 9619634 E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de Datum/Uhrzeit: 25.01.2022 von 11:40 bis 13:00 Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u> 	<u>Behördenvertreter:</u> Tel.-Nr: 0228 / 772837
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u> 	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u>
Zweck der amtlichen Kontrolle: Plankontrolle	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko: 10
Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Küche, Bedientresen, Gastraum, Personaltoilette, Schankraum /Bierthresen, Nebenraum/Küche, Lager/Garten

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)

Küche

1. Verstoß: Die Dokumente und Aufzeichnungen des auf HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahrens zur Minimierung der Gesundheitsgefahren wurden nicht aktuell gehalten und waren daher nicht auf dem neuesten Stand.
Die Dokumente, aus denen die gemäß Artikel 5 Abs.1 entwickelten Verfahren hervorgehen, sind jederzeit auf dem neuesten Stand zu halten.

Lager/Garten

2. Verstoß: Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf: Bedientresen, Gastraum, Personaltoilette, Schankraum /Bierthresen, Nebenraum/Küche

Anmerkung:
 Ausführlicher Bericht folgt.

IV. Kontrollbewertung

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

, 02.02.2022
 Lebensmittelkontrolleurin