

# Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

<b>Betrieb:</b> [REDACTED] <b>China Town</b> <b>Hohe Str. 055</b> <b>53119 Bonn</b> BN-0012154	<b>Durchführende Behörde:</b> <b>Bundesstadt Bonn - Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und Lokale Agenda</b> <b>Engeltalstraße 4</b> <b>53103 Bonn</b> Tel.-Nr.: +49 0228 773975      Fax-Nr.: +49 0228 77 9619634 E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de Datum/Uhrzeit: <b>17.09.2019</b> von <b>12:05</b> bis <b>12:50</b> Uhr
<b>Ansprechpartner vor Ort:</b> [REDACTED]	<b>Behördenvertreter:</b> [REDACTED] Tel.-Nr: 0228 77 3975
<b>Weiteres Betriebspersonal:</b>	<b>Weiteres Kontrollpersonal:</b>
<b>Kontrollart:</b> planmäßige Routinekontrolle	<b>Betriebsart Risikopunkte:</b> / Punkte Produktrisiko:
<b>Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte</b>	

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

**Küche, Kühlraum, Gefrierraum, Speisesaal, Umkleideraum, Lagerraum, Bedientresen, Personaltoilette**

## II. Kontrollierte Punkte

✓ = kontrolliert      ■ = nicht kontrolliert      ○ = nicht vorhanden/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. Produkthygiene	✓	Kennzeichnung	✓
4. Reinigung / Desinfektion	✓	4. Temperatureinhaltung	✓	<b>05 Andere Kontrollpunkte</b>	✓
5. HACCP-Verfahren	✓				

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

### Eigenkontrolle HACCP/Leitlinien

1.      **Verstoß:** Es konnten keine Eigenkontrollen nachgewiesen werden.  
 Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 fordert gemäß Art. 4 und 5 betriebseigene Kontrollsysteme zur Erfassung und Beherrschung kritischer Punkte. Es müssen angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden. Dabei sind mindestens der Wareneingang, die Lagerung der Lebensmittel und die damit verbundenen Temperaturen sowie die regelmäßige Reinigung zu kontrollieren und zu dokumentieren.  
 Folgende Dokumentationen der Eigenkontrollen sind durchzuführen und vor Ort bereitzuhalten.

- 1. Wareneingangskontrolle
- 2. Temperaturkontrolle
- 3. Reinigungsplan.

Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Abs. 2  
 Frist: unverzüglich

### Personalschulung

2.      **Verstoß:** Der Nachweis, dass eine Schulung/Unterweisung im Bereich der Lebensmittelhygiene durchgeführt wurde, konnte nicht vorgelegt werden.  
 Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, sind entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen und/oder zu schulen.  
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr. 1  
 Frist: unverzüglich

### **Rückverfolgbarkeit**

3. Verstoß: Es wurden tiefgefrorene Lebensmittel ohne eine Bezeichnung und Angabe des Einfrierens und der Herkunft vorrätig gehalten, so dass das Alter und damit die Verkehrsfähigkeit nicht einwandfrei zu bestimmen war.  
Die Rückverfolgbarkeit von tiefgefrorenen Lebensmitteln ist sicherzustellen. Künftig sind auf sämtlichen, selbst eingefrorenen Lebensmitteln, das Einfrierdatum kenntlich zu machen.  
Art. 18 VO (EG) Nr. 178/2002  
Frist: unverzüglich

### **Eigenkontrolle HACCP/Leitlinien**

4. Verstoß: Es konnten keine Eigenkontrollen nachgewiesen werden.  
Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 fordert gemäß Art. 4 und 5 betriebseigene Kontrollsysteme zur Erfassung und Beherrschung kritischer Punkte. Es müssen angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden. Dabei sind mindestens der Wareneingang, die Lagerung der Lebensmittel und die damit verbundenen Temperaturen sowie die regelmäßige Reinigung zu kontrollieren und zu dokumentieren.  
Folgende Dokumentationen der Eigenkontrollen sind durchzuführen und vor Ort bereitzuhalten.
1. Wareneingangskontrolle
  2. Temperaturkontrolle
  3. Reinigungsplan.
- Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Abs. 2g  
Frist: unverzüglich

### **Personalschulung**

5. Verstoß: Der Nachweis, dass eine Schulung/Unterweisung im Bereich der Lebensmittelhygiene durchgeführt wurde, konnte nicht vorgelegt werden.  
Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, sind entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen und/oder zu schulen.  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr.1  
Frist: unverzüglich

### **Belehrung Infektionsschutzgesetz**

6. Verstoß: Es wurden Personen beschäftigt, für die keine Dokumentation der Teilnahme an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz vorlag.  
Die Personen müssen an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz teilnehmen. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren und im Betrieb auf Verlangen vorzulegen.  
§ 43 Abs. 4 IfSG  
Frist: unverzüglich

### **Schädlingskontrolle**

7. Verstoß: Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen, ein sogenanntes Schädlingsmonitoring, fehlte.  
Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen ist anzuwenden bzw. zu dokumentieren.  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 4  
Frist: unverzüglich

## **Küche**

8. Verstoß: Vereinzelt Ölsiebzellen war massiv beschädigt.  
Die Ölsiebzellen sind gegen einwandfreie auszutauschen.  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b  
Frist: unverzüglich
9. Verstoß: Das Fenster war nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter ausgestattet.  
Das Fenster ist mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter auszustatten.  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1d  
Frist: unverzüglich

## **Kühlraum**

10. Verstoß: Es wurden vereinzelt Lebensmittel unabgedeckt gelagert.  
Sämtliche Lebensmittel sind künftig abzudecken bzw. vor Kontamination und nachteiliger Beeinflussung zu schützen.  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3  
Frist: unverzüglich

## **Gefrierraum**

11. Verstoß: Es wurden tiefgefrorene Lebensmittel ohne eine Bezeichnung und Angabe des Einfrierens vorrätig gehalten, so dass das Alter und damit die Verkehrsfähigkeit nicht einwandfrei zu bestimmen war.  
Künftig sind selbst eingefrorene Lebensmittel mit dem Einfrierdatum zu kennzeichnen.  
Art. 18 VO (EG) Nr. 178/2002  
Frist: unverzüglich

## **Speisesaal**

12. Verstoß: Es wurden verzehrfertige Lebensmittel am Buffet angeboten, die mangels einer geeigneten Abtrennung (Hustenschutzvorrichtung) nicht vor einer nachteiligen Beeinflussung/Kontamination durch Gäste geschützt waren.  
Die angebotenen Speisen sind durch geeignete Vorrichtungen vor einer nachteiligen Beeinflussungen durch Gäste zu schützen.  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3  
Frist: unverzüglich

## **Umkleideraum**

13. Verstoß: Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.  
Der Fußboden ist zu reinigen und in den regelmäßigen Reinigungsplan einzubeziehen.  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
Frist: unverzüglich

## **Lagerraum**

14. Verstoß: Der Tischdosenöffner war am Zahnrad und der Einstechspitze verunreinigt.  
Der Tischdosenöffner ist zu reinigen.  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a  
Frist: unverzüglich

## **Bedientresen**

15. Verstoß: Der Innenraum des Getränkeköhltresens war verunreinigt.  
Der Innenraum des Getränkeköhltresens ist zu reinigen und in den regelmäßigen Reinigungsplan einzubeziehen.  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
Frist: unverzüglich

Folgender Kontrollbereich wies keinen Mangel auf: Personaltoilette

Anmerkung:

Gebührenpflichtiger Kontrollzeitraum: 12:10 - 12:40

## **IV. Kontrollbewertung**

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

██████████ 24.10.2019

Lebensmittelkontrolleur