

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

Betrieb: China Restaurant WanHa Neumühle 7 a 41812 Erkelenz HS-0030173	Durchführende Behörde: Kreis Heinsberg Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Valkenburgerstr. 45 52525 Heinsberg Tel.-Nr.: 02452- Fax-Nr.: 02452/133995 E-Mail: veterinaramt@kreis-heinsberg.de
Ansprechpartner vor Ort:	Datum/Uhrzeit: 17.06.2020
Weiteres Betriebspersonal:	Behördenvertreter:
Zweck der amtlichen Kontrolle: Nachkontrolle	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Buffet, Getränketheke, Lagerraum gegenüber des Raumes mit Bierkühlzelle, Raum mit Bierkühlzelle hinter der Theke, Sushi Bar, Teppanyaki Küche (im Gastraum), Küche, Spülküche, Lager, Gemüsekühlzelle, Fleischkühlzelle, Gefrierzelle, Personaltoilette im Keller, Umkleideraum im Keller, Eigenkontrollen

Folgendes wurde nicht kontrolliert: Putzmittelraum im Keller, Abfalllagerung, Infektionsschutzgesetz, Kennzeichnung

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)

Buffet

- Verstoß: Hier wurden offene Besteckkörbe vorgefunden. Ein geeigneter Spuck- (Huste) schutz war nicht gegeben.

Teppanyaki Küche (im Gastraum)

- Verstoß: An der Beleuchtungsröhre in der Dunstabzugshaube über der Bratstation fehlte die erforderliche Splitterschutzabdeckung.

Küche

- Verstoß: Einzelne Bodenfliesenfugen wiesen Ausspülungen auf. Im Bereich der Bodeneinlaufrinne wurden einzelne beschädigte Fliesen vorgefunden.

Lager

- Verstoß: Die Stufen zur Gemüse- und Fleischkühlzelle waren mit ablösender Farbbeschichtung und beginnenden Rostschäden versehen.

Gefrierzelle

- Verstoß: Hier lagerten einzelne Kartons mit Lebensmittel unmittelbar auf dem Boden.

Eigenkontrollen

6. Verstoß: Die bereits vorhandene vorbeugende Schädlingsbekämpfung ist durch das Aufstellen/Anbringen von Klebefallen gegen Lebensmittelmotten (erhältlich z.B. in Drogerien oder Thomas Philipps) zu erweitern.

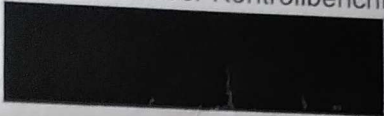
Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf: Getränketheke, Lagerraum gegenüber des Raumes mit Bierkühlzelle, Raum mit Bierkühlzelle hinter der Theke, Sushi Bar, Spülküche, Gemüse Kühlzelle, Fleisch Kühlzelle, Personaltoilette im Keller, Umkleideraum im Keller

Anmerkung:

Ich bitte, die hygienischen Mängel umgehend zu beheben.

IV. Kontrollbewertung

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



F. Getränketheke

1. Die Bodenfläche im Bereich der Spülmaschine wies Verunreinigungen auf.
2. Für die vorhandenen Einweghandtücher am Handwaschbecken fehlte eine geeignete Halterung.

G. Gefrierzelle

Hier lagerten einige Pappkartons mit Lebensmittel unmittelbar auf dem Boden.

H. Personaltoilette im Keller

1. Der Einweghandtuchspender am Handwaschbecken war leer.
2. Die Armatur auf dem Handwaschbecken war mit Kalkanhaftungen versehen.

I. Gemüse Kühlzelle

Im Eingangsbereich wurden Rostschäden vorgefunden.

J. Eigenkontrollen

1. Täglich aufzulistende Temperaturdokumentationen konnten nur lückenhaft vorgelegt werden.
2. Eine verpflichtend durchzuführende vorbeugende Schädlingsbekämpfung konnte nur unzureichend vorgewiesen werden. Hier wurde das Aufstellen/Anbringen von Klebefallen gegen Lebensmittelmotten (erhältlich z.B. in Drogerien) angeordnet.

K. Raum mit Bierkühlzelle hinter der Theke

In den Boden- und Deckeneckbereichen im Vorraum befanden sich einzelne Spinnweben.

L. Lager

1. Einige Bodeneckbereiche sowie die unteren Flächen einiger Einrichtungsmöbel waren mit Verschmutzungen versehen.
2. Hier lagerten Reinigungsutensilien (Besen, Schrubber, Abzieher) unmittelbar auf dem Boden.
3. Die Wandflächen, insbesondere seitlich des Sicherungskastens, waren stellenweise mit fleckigen Verunreinigungen behaftet.
4. Stellenweise wurden beschädigte Bodenfliesen vorgefunden.
5. Im Türzargenbereich des Wareneingangs hatten sich massive Verschmutzungen gebildet.

Mit freundlichen Grüßen

i. A.

Kreisverwaltung * 52523 Heinsberg

Neumühle 7a
41812 Erkelenz

Der Landrat
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Geschäftszeichen: 39 10 12 / Abg-E-02/21

Zimmer-Nr.:
Tel.: 02452-
Fax: 02452-133995
E-Mail: veterinaeramt@kreis-heinsberg.de

Sprechstunden:
mo. - fr.: 08:30 - 12:00 Uhr
di. u. do.: 14:00 - 17:00 Uhr

27.07.2021

Planmäßige Routinekontrolle in Ihrem Betrieb in 41812 Erkelenz, Neumühle 7 a, am
15.07.2021

Sehr geehrte(r) [REDACTED]

bei der o. a. Kontrolle wurde Folgendes festgestellt:

A. Lagerraum gegenüber des Raumes mit Bierkühlzelle

1. In den Deckeneckbereichen wurden einzelne Spinnweben vorgefunden.
2. Hier lagerten einzelne Pappkarton mit Lebensmitteln unmittelbar auf dem Boden.

B. Spülküche

1. In den Sockelbereichen der Wandflächen wurden stellenweise fleckige Verunreinigungen festgestellt.
2. Die Silikonversiegelungen zwischen der Bodenfläche und den angrenzenden Wandflächen waren stellenweise mit dunklen Stockflecken unterlaufen.

C. Küche

1. Die Kunststoffschneidbretter wiesen teilweise gelbliche Eiweißeinlagerungen auf.
2. In den Fugen der Sockelleisten hatten sich Verunreinigungen gebildet.
3. Die Armatur auf dem Handwaschbecken war mit leichten Verunreinigungen versehen.
4. In den Türdichtungen der Kühlanlage Nummer vier hatten sich mäßige Schmutzeinlagerungen gebildet.

D. Fleischkühlzelle

1. Im Eingangsbereich wurden Rostschäden vorgefunden.
2. Einzelne Behältnisse mit Lebensmittel lagerten hier unmittelbar auf dem Boden.

E. Umkleideraum im Keller

Auf den Lichtschaltern hatten sich dunkle, klebrige Ablagerungen gebildet.

Datenschutzhinweis:

Der Kreis Heinsberg beachtet den gesetzlichen Datenschutz. Die Informationen gemäß Art. 13 und 14 DS-GVO über die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten bzw. der personenbezogenen Daten Ihres Kindes können Sie auf der Internetseite unter https://www.kreis-heinsberg.de/datenschutz_infos/ einsehen. Sofern Sie einen Ausdruck des Merkblattes zu Ihrer Verfügung oder eine persönliche Information wünschen, wenden Sie sich bitte an Herrn Nobis, Zimmer E 38, Telefonnummer 02452/13-39 25, E-Mail: veterinaeramt@kreis-heinsberg.de.

Kreishaus Heinsberg
Valkenburger Straße 45
52525 Heinsberg
Tel.: (0 24 52) 13 - 0
Fax: (0 24 52) 13 - 11 00
E-Mail: info@kreis-heinsberg.de
Internet: www.kreis-heinsberg.de

Kontoverbindungen:
Kreissparkasse Heinsberg
IBAN: DE76 3125 1220 0000 0002 73
BIC: WELADED1ERK
Postbank Köln
IBAN: DE97 3701 0050 0025 4405 03
BIC: PBNKDEFF