

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 25.04.2022 , planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von
Sachverständige
(r)
/Begleitpersonal



Amt/Dienststelle

Hansestadt Lübeck

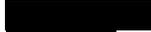
Betriebsdaten

Betrieb

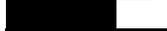
„Restaurant Pegasus“

Registrierung /
Zulassung

Kennzeichen



Nachname



Vorname

Teilort

Ort

D-23566 Lübeck

Straße

Marliring 94

Öffnungszeiten

Ruhetage

Nummern

Lebensmittelbetriebsarten

Gattung

Betriebsart

Kontrolliert
= X

Dienstleistungsbetriebe

Speisegaststätte

X

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

Verstoß = X

Gewichtung

1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

allgemeine
Betriebsstätte

X

Die Hygiene im gesamten Betrieb in den verschiedenen Bereichen und Räumen wies erhebliche Mängel auf.

-> Eine Grundreinigung im gesamten Betrieb muss in allen Bereichen, bei allen Arbeitsmaterialien und Einrichtungsgegenständen erfolgen.
Eine Reinigung muss auf, unter, neben, in, zwischen und hinter allen Gegenständen erfolgen.

2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Raum Ordnung Struktur mangelhaft

allgemeine
Betriebsstätte

X

Die Ordnung und Struktur der Räume in dem Lebensmittel behandelt oder gelagert werden war mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich.

-> Die Ordnung und Struktur aller Räume ist zu verbessern.

<p>3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Raum baulicher Zustand</p> <p>Mehrere Räume befanden sich in keinen angemessenen baulichen Zustand. (Spülküche - offene Wand unter der Spülarbeitsplatte, Vorbereitungsraum-fehlende Wandfliesen, Keller-fehlende Insektenschutzgitter, Bar-keine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche im Wandbereich am Tresen)</p> <p>-> Die Räume sind so instand zu setzen das diese eine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche aufweisen, sowie ein Eintrag von Schädlingen durch ein Insektenschutzgitter verhindert werden kann.</p>	<p>allgemeine Betriebsstätte</p>	<p>X</p>
<p>4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Decke verunreinigt</p> <p>Die Decke war im oberen Randbereich mit Schmutz und Staub verunreinigt.</p> <p>-> Die Decke ist zu reinigen.</p>	<p>Schankraum</p>	<p>X</p>
<p>5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Geräte/Maschinen Transportschutzfolie (Mehrzahl)</p> <p>An Geräten bzw. Maschinen war die Transportschutzfolie teilweise nicht bestimmungsgemäß entfernt worden, eine angemessene Reinigung war nicht möglich, das Ansammeln von Schmutz wurde nicht vermieden.</p> <p>-> Die Transportschutzfolie ist zu entfernen, die Geräte bzw. Maschinen sind zu reinigen.</p>	<p>Schankraum</p>	<p>X</p>
<p>6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Regal aus Holz</p> <p>Die Arbeitsplatte an der Bar sowie die Rückwand, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde, bestand aus unbehandeltem, offenporigem und rissigem Holz, welches nicht leicht zu reinigen und zu desinfizieren war.</p> <p>-> Die Arbeitsplatte und Rückwand ist in einen Zustand zu versetzen, dass es leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren ist.</p>	<p>Schankraum</p>	<p>X</p>
<p>7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Randbereiche verunreinigt</p> <p>Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen in mehreren Bereichen des Betriebes verunreinigt.</p> <p>-> Der Fußboden ist zu reinigen.</p>	<p>Schankraum</p>	<p>X</p>

- | | | |
|---|------------|---|
| 8. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Gläserspülmaschine verunreinigt | Schankraum | X |
| Die Gläserspülmaschine war stark verunreinigt. | | |
| -> Die Gläserspülmaschine ist zu reinigen. | | |
| 9. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Scherbeneismaschine Innenraum verunreinigt | Schankraum | X |
| Die Eiwürfelmachine war im Innenbereich stark mit alten Schmutz und schimmelähnlich verunreinigt. | | |
| -> Die Eiwürfelmachine ist zu reinigen und zu desinfizieren. | | |
| 10. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Mikrowellengerät verunreinigt | Schankraum | X |
| Das Mikrowellengerät war verunreinigt. | | |
| -> Das Mikrowellengerät ist zu reinigen. | | |
| 11. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Zapfkopf verunreinigt innen | Schankraum | X |
| Der Zapfkopf war im Inneren und Äußeren verunreinigt. | | |
| -> Der Zapfkopf ist täglich innen und außen mit einer Ballpumpe zu reinigen.
Zudem ist auch der Abfluss im Tischbereich mit einer geeigneten Bürste regelmäßig zu reinigen und auseinanderzubauen. | | |
| 12. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Getränkekühltresen Innenraum verunreinigt | Schankraum | X |
| Der Innenraum des Getränkekühltresens war verunreinigt. | | |
| -> Der Innenraum des Getränkekühltresens ist zu reinigen. | | |
| 13. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Geschirrspülmaschine Innenraum rötlichem Belag verunreinigt | Spülküche | X |
| Der Innenraum der Geschirrspülmaschine war mit einem rötlichen Belag und alten Schmutz stark verunreinigt. | | |
| -> Der Innenraum der Geschirrspülmaschine ist zu reinigen. | | |

- | | | |
|---|-----------|---|
| 14. Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Abfallbehälter Deckel fehlt | Spülküche | X |
| <p>Die Deckel aller Abfallbehälter fehlte.</p> <p>-> Die Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, die angemessen gebaut sind, einwandfrei instand gehalten, sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sind.</p> | | |
| 15. Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Fußboden Randbereiche verunreinigt | Spülküche | X |
| <p>Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.</p> <p>-> Der Fußboden ist zu reinigen.</p> | | |
| 16. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand
Fliesen verunreinigt (Mehrzahl) | Spülküche | X |
| <p>Die Wandfliesen waren verunreinigt.</p> <p>-> Die Wandfliesen sind zu reinigen.</p> | | |
| 17. Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Deckenlüfter verunreinigt | Küche | X |
| <p>Der Deckenlüfter in der Küche war verunreinigt.</p> <p>-> Der Lüfter ist zu reinigen.</p> | | |
| 18. Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Schneidebrett beschädigt | Küche | X |
| <p>Das Schneidebrett war beschädigt, so dass es nicht mehr leicht zu reinigen war.</p> <p>-> Das Schneidebrett ist instand zu setzen.</p> | | |
| 19. Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Kühlschrank Türdichtung beschädigt | Küche | X |
| <p>Die Türdichtung des Kühlschranks war beschädigt.</p> <p>-> Die Türdichtung des Kühlschranks ist instand zu setzen.</p> | | |
| 20. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Kühl-
tische verunreinigt | Küche | X |
| <p>Die Kühlische waren verunreinigt.</p> <p>-> Die Kühlische sind zu reinigen.</p> | | |

- | | | |
|---|----------------------|---|
| 21. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Insektengitter Fenster fehlt | Küche | X |
| <p>Das Fenster war nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter ausgestattet.</p> <p>-> Das Fenster ist mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter auszustatten.</p> | | |
| 22. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Regalboden aus Holz (Mehrzahl) | Küche | X |
| <p>Die Unterseite des Arbeitstisches, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde, bestanden aus unbehandeltem, offenporigem und rissigem Holz, welches nicht leicht zu reinigen und zu desinfizieren war.</p> <p>-> Der Arbeitstisch ist in einen Zustand zu versetzen, dass diese leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sind.</p> | | |
| 23. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) | Küche | X |
| <p>Die Styroporbox in der altes Brot aufbewahrt wurde, war stark mit Schmutz und alten Lebensmittelresten verunreinigt.</p> <p>-> Die Styroporbox ist gründlich zu reinigen.</p> | | |
| 24. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) | Personalhygiene / WC | X |
| <p>Für das Personal muss an allen Handwaschbecken sowie auf der Toilette die das Personal benutzt Flüssigseife in einem Wandhängenden Spender ohne Duftstoffe vorhanden sein.</p> | | |
| 25. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Fliesen verunreinigt (Mehrzahl) | Vorbereitungsraum | X |
| <p>Die Wandfliesen waren verunreinigt. Die Regale und Arbeitstische sowie die Tiefkühltruhen waren ebenfalls stark mit altem Schmutz verunreinigt. Der Fußboden außerhalb der Laufwege war ebenfalls stark verunreinigt. An den Wänden und Decken in mehreren Räumen waren Spinnengewebe vorhanden.</p> <p>-> Die Wandfliesen, Decken, Arbeitstische und Regale sind gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.</p> | | |

<p>26. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Gemüseschneidemaschine verunreinigt</p> <p>Die Gemüseschneidemaschine sowie die Scheiben zum schneiden des Gemüses waren verunreinigt.</p> <p>-> Die Gemüseschneidemaschine sowie die Scheiben sind zu reinigen.</p>	<p>Vorbereitungsraum</p>	<p>X</p>
<p>27. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Raum Ordnung Struktur mangelhaft</p> <p>Private Gegenstände wie Ladekabel, Zigaretten, Mobiltelefone usw. wurden offen in dem Raum gelagert.</p> <p>-> Betriebsfremde Gegenstände sind aus den Betriebsräumen zu entfernen oder in einer separaten verschließbaren Box die leicht zu reinigen ist auf zu bewahren.</p>	<p>Vorbereitungsraum</p>	<p>X</p>
<p>28. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Putz beschädigt</p> <p>Der Wand- und Deckenputz war stellenweise beschädigt.</p> <p>-> Der Raum ist instand zu setzen sodass eine gründliche Reinigung an glatten und leicht zu reinigenden Oberflächen möglich ist.</p>	<p>Lagerraum</p>	<p>X</p>
<p>29. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Stabmixer beschädigt</p> <p>Es wurde ein Stabmixer aus dem Baumarkt mit einem nicht aus Edelstahl Rühraufsatz verwendet.</p> <p>-> Für den Umgang mit Lebensmitteln dürfen nur Materialien verwendet werden die für den Umgang mit Lebensmitteln zugelassen sind und keine Kontamination der Lebensmittel verursachen.</p>	<p>Lagerraum</p>	<p>X</p>
<p>30. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Kühlschrank Türdichtung beschädigt</p> <p>Die Türdichtung des Kühlhauses war beschädigt und verunreinigt.</p> <p>-> Die Türdichtung des Kühlschranks ist instand zu setzen sowie zu reinigen.</p>	<p>Kühlraum</p>	<p>X</p>
<p>31. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Verdampfer Schimmel</p> <p>Der Verdampfer sowie, die Decke, Wände und Regale waren stark schimmelähnlich verunreinigt.</p> <p>-> Der Kühlraum ist grundlegend zu reinigen und zu desinfizieren.</p>	<p>Kühlraum</p>	<p>X</p>

- | | | |
|---|----------|---|
| <p>32. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Behälter Lebensmittel Fußboden gelagert</p> <p>Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.</p> <p>-> Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden. Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen.</p> | Kühlraum | X |
| <p>33. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Eier Kühlschrank nicht umhüllt</p> <p>Es wurden nicht umhüllte Eier zusammen mit anderen offenen Lebensmitteln gelagert.</p> <p>-> Die Eier sind umhüllt (zum Beispiel in einer Box) zu lagern.</p> | Kühlraum | X |
| <p>34. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Temperatur Lebensmittel gemäß Kennzeichnung/Verpackung überschritten</p> <p>Es wurden Lebensmittel in Verkehr gebracht, die die vom Hersteller auf der Packung angegebene Höchsttemperatur überschritten hatten.</p> <p>-> Die Pommes müssen laut Hersteller bei -18°C gelagert werden, bei Pommes die für den Tag heraus gelegt werden dürfen im Kühlraum gelagert werden. Alles was über einen Tag hinaus geht muss bei den ausgewiesenen Temperaturen gelagert werden.</p> | Kühlraum | X |
| <p>35. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Reinigungsgeräte erheblich verunreinigt (Mehrzahl)</p> <p>Mehrere Reinigungsgeräte waren erheblich verunreinigt.</p> <p>-> Die Reinigungsgeräte sind zu reinigen oder zu ersetzen.</p> | Keller | X |
| <p>36. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Leiter verunreinigt</p> <p>Die Leiter war verunreinigt.</p> <p>-> Die Leiter ist zu reinigen.</p> | Keller | X |

37. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden mit Teppich ausgelegt	Keller	X
<p>Der Fußboden im Keller war mit Teppich ausgelegt und somit nicht leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren.</p>		
<p>-> Der Teppich ist zu entfernen, der Fußboden ist in einen einwandfreien Zustand zu bringen, so dass dieser leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren ist. der Fußboden muss entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen.</p>		
38. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand verunreinigt (Mehrzahl)	Keller	X
<p>Die Wände und Decken waren teilweise mit Schmutz und Spinnengewebe verunreinigt. An mehreren Übergängen waren offene Löcher vorhanden.</p>		
<p>-> Die Wände und Decken sind zu reinigen und so herzurichten das eine glatte Oberfläche vorhanden ist.</p>		
39. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Insektengitter Fenster fehlt	Getränkelageraum	X
<p>Die Fenster im gesamten Keller waren nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter ausgestattet.</p>		
<p>-> Die Fenster sind mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter auszustatten.</p>		
40. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Behälter Lebensmittel Fußboden gelagert	Lebensmittel-Trockenlagerraum	X
<p>Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.</p>		
<p>-> Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden. Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen.</p>		

- | | | |
|---|--------------------------------------|----------|
| <p>41. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Gefrier/Tiefkühlfach verunreinigt</p> <p>Die Gefriertruhen waren verunreinigt. Ein Einfrierdatum an den Lebensmitteln war nicht vorhanden.</p> <p>-> Die Gefriertruhen sind zu reinigen. Es muss an allen selbsteingefrorenen Lebensmitteln ein Einfrierdatum vorhanden sein.</p> | <p>Lebensmittel-Trockenlagerraum</p> | <p>X</p> |
| <p>42. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Insektengitter Fenster fehlt</p> <p>Das Fenster war nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter ausgestattet.</p> <p>-> Das Fenster ist mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter auszustatten.</p> | <p>Fettabscheider</p> | <p>X</p> |
| <p>43. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</p> <p>Die Tür vom Raum des Fettabscheiders zum Flur war im unteren Bereich nicht mit einem Schutz zum Eintrag von Schädlingen ausgestattet.</p> <p>-> Die Tür muss so schließen oder hergerichtet werden das diese ein Eintrag von Schädlingen ausschließt.</p> | <p>Fettabscheider</p> | <p>X</p> |
| <p>44. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Reinigungsballpumpe verunreinigt</p> <p>Die Reinigungsballpumpe für die Zapfhahnreinigung war mit Rückständen verunreinigt.</p> <p>-> Die Reinigungsballpumpe für die Zapfhahnreinigung ist zu reinigen.</p> | <p>Schankraum</p> | <p>X</p> |

Maßnahmen

Datum	Maßnahme	Stand
25.04.2022	Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)	

Bemerkung (Kontrolle):

Hygienische Mängel sind bis zum 28.04.2022 zu beseitigen.

Kleine Bauliche Mängel wie z.B. Insektenschutzgitter am Küchenfenster, Beschaffung der Ballpumpe, sowie Ordnung und Sortierung sind sofort zu erledigen.

Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt am 28.04.2022.

Große Bauliche Mängel sind bis zum 28.07.2022 zu beseitigen.