

Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) Nr. 2017/625

Kontrolldatum: 15.06.2022

Seite 1 von 3

Kontrollobjekt: Burger BRO Restaurant,
SE-0028383

Betrieb:

Burger BRO Restaurant
Berliner Allee 40 b
22850 Norderstedt

kontrollierende Behörde:

Kreis Segeberg -Der Landrat-
Lebensmittel und Bedarfsgegenstände
Hamburger Straße 30
23795 Bad Segeberg
Tel.: 04551/951-9292
Fax: 04551/951-9237
E-Mail: lebensmittel@segeberg.de



Kontrollzweck:

planmäßige Routinekontrolle

am: 15.06.2022 von: 11:55 Uhr bis: 12:30 Uhr

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Umkleideraum D/H, Konfiskatraum, Kühlhaus mit Tiefkühlhaus, Küche

Nicht Kontrolliert: Sozialraum, Spülküche

Kontrollpunkte:

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle | <input type="checkbox"/> Hygiene allgemein
(Räume, Geräte, Personal) |
| <input type="checkbox"/> HACCP (Konzept zur Herstellung sicherer Lebensmittel, einschließlich Dokumentation) | <input type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob. |
| <input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit
(einschließlich Dokumentation) | <input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung |
| <input type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion
(einschließlich Dokumentation) | <input type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte
(z.B. Verweigerung der Duldungs- und Mitwirkungspflicht und sonstige nicht bereits definierte Punkte) |
| <input type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal
(einschließlich Dokumentation) | |
| <input type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung
(einschließlich Dokumentation) | |
| <input type="checkbox"/> Dokumentation | |

Folgende Bereiche waren in Ordnung:

Betriebsstätte (allgemein)

- Feststellung:** 15.06.22 Die Kennzeichnung liegt weiterhin nicht vollständig vor. Zudem fehlt die Legende zur Vorlage für den Kunden.

festgestellt am 03.05.2022:
Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Allergene anzugeben. Ein Hinweis auf eine mündliche Auskunft war nicht vorhanden.
Norm: § 4 Abs. 2 Nr. 1 LMIDV i.V.m. Abs. 3
- Feststellung:** 15.06.22 Die Kennzeichnung liegt weiterhin nicht vollständig vor. Zudem fehlt die Legende zur Vorlage für den Kunden.

festgestellt am 03.05.2022:
Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in den Verkehr gebracht, ohne die bei ihrer Herstellung verwendeten kennzeichnungspflichtigen Lebensmittelzusatzstoffe anzugeben.
Norm: § 5 Abs. 1 u. 2 Nr.1 LMZDV i.V.m. § 4 Abs. 3 LMIDV

Umkleideraum D/H

- Feststellung:** 15.06.2022 Es wurde erneut festgestellt, dass einige Deckenplatten offen stehen.

festgestellt am 03.05.2022:
Im Gang vor den Umkleiden/Toiletten fehlen zum Teil die Deckenplatten.
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2a, b und c

Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) Nr. 2017/625

Kontrolldatum: 15.06.2022

Seite 2 von 3

Kontrollobjekt: Burger BRO Restaurant,
SE-0028383

Konfiskatraum

4. **Feststellung:** 15.06.2022 Im Konfiskatraum herrscht eine große Unordnung. Es werden größere Mengen an Abfall und Kartonagen vorgehalten.

festgestellt am 03.05.2022:

Zum Zeitpunkt der Kontrolle keine separate Speisenabfalltonne.

Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. VI Nr. 2

Kühlhaus mit Tiefkühlhaus

5. **Feststellung:** 15.06.2022 Mangel wurde nicht abgestellt, es wurden erneut LM unmittelbar am Boden gelagert.

festgestellt am 03.05.2022:

Es wurden Lebensmittelverpackungen so aufbewahrt, dass sie einer nachteiligen Beeinflussung bzw. Kontaminationsgefahr ausgesetzt waren. Die Lebensmittel wurden im Kühl- und Tiefkühlhaus unmittelbar am Boden gelagert.

Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. X Nr. 2

Küche

6. **Feststellung:**

festgestellt am 03.05.2022:

Eine erforderliche Waschorruchtung für Lebensmittel fehlte.

Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 3

7. **Feststellung:** 15.06.22 Es wurden erneut Mängel in Bezug auf die Reinigung festgestellt. Die Reinigung, auch während der Produktion ist als unzureichend zu bewerten.

festgestellt am 03.05.2022:

Die Reinigungsmaßnahmen für Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, waren mangelhaft. Es wurden nach erfolgter Reinigung noch Verunreinigungen festgestellt. Zudem war der Fußboden stark verunreinigt.

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

8. **Feststellung:** 15.06.2022 Mangel wurde abgestellt

festgestellt am 03.05.2022:

Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spendern).

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

mündliche Anhörung gemäß §87 LVwG Schleswig-Holstein ist erfolgt!

Lichtbilder angefertigt Proben entnommen

Merkblätter ausgehändigt:

Diese Kontrolle ist gebührenpflichtig.

Die Beseitigung vorgenannter Mängel ist der Überwachungsbehörde Kreis Segeberg -Der Landrat- bis zum _____ **schriftlich** anzuzeigen. Andernfalls erfolgt eine kostenpflichtige Nachkontrolle.

Kostenpflichtige **Nachkontrolle** nach Fristablauf wird erfolgen.

Kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt ab / am 03.07.2022

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Mit der Übermittlung des Kontrollberichtes per E-Mail an den o.g. Betrieb bin ich einverstanden.

Verantwortliche(r)/
Beauftragte(r): 

Unterschrift: 

Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) Nr. 2017/625

Kontrolldatum: 15.06.2022

Seite 3 von 3

Kontrollobjekt: Burger BRO Restaurant,
SE-0028383

Kontrolle durch:	
Begleitpersonal: 	Kontrollleurin/Kontrollleur: [Redacted] Lebensmittelkontrolleur Unterschrift: _____ [Redacted]

