

Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 26.07.2023

Seite 1 von 5

Kontrollobjekt: Schulauer Fährhaus,

Betrieb:



kontrollierende Behörde:

Landrätin des Kreises Pinneberg
Fachdienst Sicherheit, Verbraucherschutz und
Migration
Kurt-Wagener-Str. 11
25337 Elmshorn
Tel.: 04121 - 4502 2206
Fax: 04121 - 4502 92324
E-Mail: vetamt@kreis-pinneberg.de

Kontrollzweck:

planmäßige Routinekontrolle

am: 26.07.2023

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), FischBüdchen Außenbereich, Spülküche Service, Keller, Konditorausgabe, Getränke Kühlhaus, Spülküche Topfspüle, Personaltoiletten D&H, Banket Küche, Tiefkühlhaus, Alacarte Kühlraum, Banket & Gemüse Kühlhaus, Tageskühler, Küche

Nicht Kontrolliert: Konditorraum mit Kühlräumen

Kontrollpunkte: Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle

HACCP (Konzept zur Herstellung sicherer Lebensmittel, einschließlich Dokumentation)

Rückverfolgbarkeit (einschließlich Dokumentation)

Reinigung/Desinfektion (einschließlich Dokumentation)

Ausbildung/Schulung Personal (einschließlich Dokumentation)

Schädlingsbekämpfung (einschließlich Dokumentation)

Dokumentation

Hygiene allgemein (Räume, Geräte, Personal)

Zusammensetzung-nicht mikrob.

Kennzeichnung/Aufmachung

andere Kontrollpunkte (z.B. Verweigerung der Duldungs- und Mitwirkungspflicht und sonstige nicht bereits definierte Punkte)

Folgende Bereiche waren in Ordnung:

Keller, Konditorausgabe, Getränke Kühlhaus, Personaltoiletten D&H, Banket Küche, Tiefkühlhaus, Alacarte Kühlraum, Banket & Gemüse Kühlhaus

Betriebsstätte (allgemein)

1. **Feststellung:** Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in den Verkehr gebracht, ohne die Allergene und Zusatzstoffe anzugeben. Ein Hinweis auf eine mündliche Auskunft war nicht vorhanden.
- Anordnung:** Die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen und die kennzeichnungspflichtigen Lebensmittelzusatzstoffe, sind bei der Abgabe von Lebensmittel ohne Verpackung
- auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel anzugeben
 - oder
 - in einem Aushang anzugeben
 - oder
 - in einer für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglichen schriftlichen oder elektronischen Unterrichtung anzugeben. In der schriftlichen oder elektronischen Unterrichtung sind alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten kennzeichnungspflichtigen Lebensmittelzusatzstoffe anzugeben; auf die schriftliche oder elektronische Unterrichtung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden
 - oder
 - mündlich anzugeben.
- Die erforderlichen Angaben müssen dafür den Endverbrauchern auf deren Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden, eine schriftliche Aufzeichnung über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten kennzeichnungspflichtigen Lebensmittelzusatzstoffe muss vorliegen und für die zuständige Behörde und auf Nachfrage auch für die Endverbraucher leicht zugänglich sein. Bei den betreffenden Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte muss an gut sichtbarer Stelle deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die erforderlichen Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.
- Frist:** unverzüglich
- Norm:** § 4 Abs. 2 Nr. 1 u. Abs. 3 LMIDV i.V.m. § 5 Abs. 1 u. 2 Nr.1 LMZDV

FischBüchchen Außenbereich

2. **Feststellung:** Die Sahnemaschine (Sahneautomat) war verunreinigt.
- Anordnung:** Die Sahnemaschine (Sahneautomat) ist nach den Vorgaben des Herstellers mit den empfohlenen Mitteln in der vorgeschriebenen Konzentration zu reinigen und desinfizieren. Nach der Reinigung und Desinfektion ist Restwasser insbesondere im Vorratsbehälter zu vermeiden. Der Vorratsbehälter und die mit der Sahne in Berührung kommenden Bauteile dürfen nach der Reinigung und Desinfektion nicht mit Spültüchern oder ähnlichem ausgewischt oder mit nicht gewaschenen und desinfizierten Händen angefasst werden, da die Gefahr der Kontamination mit Keimen besteht. Die erste Portion geschlagener Sahne nach Wiederinbetriebnahme muss verworfen werden.
- Frist:** unverzüglich
- Norm:** Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a
3. **Feststellung:** Der Grill war verunreinigt.
- Anordnung:** Der Grill ist zu reinigen.
- Frist:** unverzüglich
- Norm:** Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a
4. **Feststellung:** Das Tischeinlegeschnleibrett war beschädigt und daher nicht mehr leicht zu reinigen.
- Anordnung:** Das Tischeinlegeschnleibrett ist instand zu setzen.
- Frist:** unverzüglich
- Norm:** Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b
5. **Feststellung:** Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spendern).
- Anordnung:** Am Handwaschbecken sind Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender) und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzuhalten.
- Frist:** unverzüglich
- Norm:** Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4

6. **Feststellung:** Die Reinigungsmaßnahmen im Raum, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde, waren mangelhaft. Es wurden nach erfolgter Reinigung noch Verunreinigungen festgestellt.
Anordnung: Der Raum ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
7. **Feststellung:** Es wurden Lebensmittel so gelagert (Sahne, Currysauce), dass eine nachteilige Beeinflussung nicht auszuschließen war.
Anordnung: Bei der Lagerung von leicht verderblichen Lebensmitteln ist auf eine ausreichende Trennung und/oder Verpackung zu achten. Eine Kontamination/nachteilige Beeinflussung ist sicher auszuschließen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3
8. **Feststellung:** Es wurde ein erhebliches Aufkommen an Fruchtliegen festgestellt. Die in der Betriebsstätte hergestellten, verarbeiteten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel waren einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.
Anordnung: Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung der Fruchtliegen anzuwenden.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3

Spülküche Service

9. **Feststellung:** Der Lamellenvorhang der Geschirrspülmaschine war verunreinigt.
Anordnung: Der Lamellenvorhang der Geschirrspülmaschine ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
10. **Feststellung:** Die Dunstabzugsanlage war verunreinigt.
Anordnung: Die Dunstabzugsanlage ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Spülküche Topfspüle

11. **Feststellung:** Es wurden Reinigungsgeräte unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt. Eine schnelle Abtrocknung konnte dadurch nicht erfolgen.
Anordnung: Es ist eine geeignete Vorrichtung zur Aufbewahrung der Reinigungsgeräte zu schaffen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
12. **Feststellung:** Der Innenraum der Haubenspülmaschine war mit einem rötlichen Belag verunreinigt.
Anordnung: Der Innenraum der Haubenspülmaschine ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
13. **Feststellung:** Die Decke war verunreinigt.
Anordnung: Die Decke ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
14. **Feststellung:** Die Wandfliesen waren verunreinigt.
Anordnung: Die Wandfliesen sind zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
15. **Feststellung:** Die Silikonfuge der Reinigungsvorrichtung für Arbeitsgeräte und Ausrüstungen war schimmelähnlich verunreinigt.
Anordnung: Die Silikonfuge ist zu reinigen bzw. zu erneuern.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. III Nr. 1

16. **Feststellung:** An der Einrichtung war die Transportschutzfolie teilweise nicht bestimmungsgemäß entfernt worden, eine angemessene Reinigung war nicht möglich, das Ansammeln von Schmutz wurde nicht vermieden.
Anordnung: Die Transportschutzfolie ist zu entfernen, die Einrichtungsgegenstände sind zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2a und b

Tageskühler

17. **Feststellung:** Der Verdampfer war verunreinigt.
Anordnung: Der Verdampfer ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
18. **Feststellung:** Es wurden nicht umhüllte Eier zusammen mit anderen offenen Lebensmitteln gelagert.
Anordnung: Die Eier sind umhüllt (zum Beispiel in einer Box) zu lagern.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3

Küche

19. **Feststellung:** Das Schneidebrett war beschädigt, so dass es nicht mehr leicht zu reinigen war.
Anordnung: Das Schneidebrett ist instand zu setzen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b
20. **Feststellung:** Die Oberfläche des Hackblockes war nicht glatt und leicht zu reinigen.
Anordnung: Der Hackblock ist instand zu setzen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b
21. **Feststellung:** Es wurden Lebensmittel in den Kühlschränken unabgedeckt gelagert.
Anordnung: Alle Lebensmittel sind vor Kontamination und nachteiliger Beeinflussung zu schützen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3
22. **Feststellung:** Das Schneidebrett war verunreinigt.
Anordnung: Das Schneidebrett ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a

- Lichtbilder angefertigt Proben entnommen
 Merkblätter ausgehändigt:

- Die Beseitigung vorgenannter Mängel ist der Überwachungsbehörde Landrätin des Kreises Pinneberg bis zum 02.08.2023 **schriftlich** anzuzeigen. Andernfalls erfolgt eine kostenpflichtige Nachkontrolle.
 Kostenpflichtige **Nachkontrolle** nach Fristablauf wird erfolgen.
 Kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt ab / am _____

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

Verantwortliche(r)/
 Beauftragte(r): [REDACTED]

Unterschrift: [REDACTED]

Kontrollbericht

Kontrolldatum: 26.07.2023

Seite 5 von 5

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

Kontrollobjekt: Schulauer Fährhaus, [REDACTED]

Bemerkungen:

Zusätzlich zur Kontrolle wurde ein Rückruf der [REDACTED] geprüft. Der Rückruf war bekannt und die Ware wird zurückgegeben.

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

Kontrollleurin/Kontrollleur:

[REDACTED]

Unterschrift: _____

[REDACTED]