

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

Betrieb: Kaloa Heiersstr. 33 33098 Paderborn 	Durchführende Behörde: Kreis Paderborn Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen Aldegrevestr. 33102 Paderborn Tel.-Nr.: 05251 - 308 3958 Fax-Nr.: 05251 - 308 893999 E-Mail: lebensmittelueberwachung@kreis-paderborn.de Datum/Uhrzeit: 01.02.2024 um 12:00 Uhr
Anwesendes Betriebspersonal:	Anwesendes Behördenpersonal: Tel.-Nr.:
Weiteres Betriebspersonal:	Weiteres Kontrollpersonal:
Zweck der amtlichen Kontrolle: Plankontrolle (gebührenrelevant)	Betriebsart Risikopunkte: / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Thekenbereich, Vorbereitungsraum Keller, Lagerraum Keller, Kühlraum Keller

Folgendes wurde nicht kontrolliert: Personaltoilette

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. Kontrollergesbnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen und Punkten)

Thekenbereich

- Verstoß: Der Thekenbereich befand sich insgesamt in keinem guten hygienischen Zustand. Die Arbeitsflächen waren offensichtlich sauber, an den schwer erreichbaren Stellen und Ecken, ist jedoch eine Grundreinigung erforderlich.
Der Raum ist in einen guten hygienischen Zustand zu versetzen.
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
 Maßnahme: Belehrung
 Frist: unverzüglich

Vorbereitungsraum Keller

- Verstoß: Der Vorbereitungsbereich im Keller erfüllt weder die baulichen, noch die hygienischen Anforderungen des Lebensmittelrechts.
Der Raum ist entsprechend umzustrukturieren bzw. instand zu setzen.
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
 Maßnahme: Belehrung
 Frist: 4 Woche(n)

3. Verstoß: Der Raum war nicht so gestaltet/konzeptioniert, dass eine Trennung zwischen reinen und unreinen Bereichen möglich war und Kontaminationen zwischen und während den Arbeitsgängen vermieden wurden.
Der Raum ist so zu gestalten, dass eine Trennung zwischen reinen und unreinen Bereichen möglich ist und Kontaminationen zwischen und während den Arbeitsgängen vermieden werden.
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1
 Maßnahme: Belehrung
 Frist: 4 Woche(n)
4. Verstoß: Es wurden private, betriebs- bzw. zweckfremde Gegenstände aufbewahrt.
Die privaten, betriebs- bzw. zweckfremden Gegenstände sind zu entfernen.
 § 3 Satz 1 LMHV
 Maßnahme: Belehrung
 Frist: unverzüglich

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Verstöße auf: Lagerraum Keller, Kühlraum Keller

IV. Kontrollbewertung

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

Bannenberg, 22.03.2024