

Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 06.03.2023

Seite 1 von 2

Kontrollobjekt: Der Elbbäcker,

Betrieb:

Der Elbbäcker
Reichenstr. 23 a
25336 Elmshorn

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: 06.03.2023 von: 08:30 Uhr bis: 09:20 Uhr

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), PErsonalraum/Personaltoilette, Kühlraum, Vorbereitungsbereich, Verkaufsraum

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:

PErsonalraum/Personaltoilette

Betriebsstätte (allgemein)

1. **Feststellung:** Aktuelle Nachweise, dass eine Schulung/Unterweisung im Bereich der Lebensmittelhygiene durchgeführt wurde, konnten nicht für das gesamte Personal, das mit Lebensmitteln umgeht, eingesehen werden.
Anordnung: Das Personal, das mit Lebensmitteln umgeht, ist entsprechend der Tätigkeiten in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen und/oder zu schulen, die aktuellen Nachweise müssen im Unternehmen zur Einsichtnahme vorliegen.
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr. 1
2. **Feststellung:** Eine aktuelle Dokumentation des Monitoringergebnisses (Befall ja/nein bzw. welche Mengen Köder wurden ausgelegt und wie viel davon fehlt, ggf. getroffene Maßnahmen) konnte nicht vorgelegt werden. Ob das Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen geeignet war, konnte somit nicht überprüft werden.
Anordnung: Die Durchführung des Schädlingsmonitoring ist laufend zu dokumentieren, dass nachvollziehbar ist, dass das Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen geeignet ist.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 4

Kühlraum

3. **Feststellung:** Die Silikonfuge des Fußbodens war beschädigt.
Anordnung: Die Silikonfuge ist zu erneuern.
Frist: 1 Monat(e)
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Vorbereitungsbereich

4. **Feststellung:** Für das Handwaschbecken fehlte die Warmwasserzufuhr.
Anordnung: Das Handwaschbecken ist mit einer Warmwasserzufuhr auszustatten.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4
5. **Feststellung:** Die Türrandbereiche der Geschirrspülmaschine waren verunreinigt.
Anordnung: Die 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

Verkaufsraum

6. **Feststellung:** Die Türdichtung des SB-Kühlschranks war verunreinigt.
Anordnung: Die Türdichtung des SB-Kühlschranks 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:** Die Sahnemaschine (Sahneautomat) war am Lüftungsgitter verunreinigt.
Anordnung: Die Sahnemaschine (Sahneautomat) 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:

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

Einen Ausdruck des Kontrollberichtes habe ich erhalten.

Verantwortliche(r)/
Beauftragte(r):

Unterschrift:

anwesendes Betriebspersonal:

Bemerkungen:

Die oben Aufgeführten Mängel sind zu beseitigen.

Die Beseitigung der Mängel werden der Behörde unaufgefordert via Fotos Postalisch oder per E-Mail zeitnah übermittelt.

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

Kontrollleurin/Kontrollleur:

Lebensmittelkontrolleur

Unterschrift: