

Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

<u>Betrieb:</u> Held Gastro GmbH Hans im Glück Friedensplatz 014 53111 Bonn BN-0009330	<u>Durchführende Behörde:</u> Bundesstadt Bonn - Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und Lokale Agenda Engelstalstraße 4 53103 Bonn Tel.-Nr.: +49 0228 773975 Fax-Nr.: +49 0228 77 9619634 E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u> [REDACTED]	<u>Behördenvertreter:</u> Sören Stade-Schuldt Tel.-Nr: 0228 77 3975
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u>	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u> Herr u. Frau Praktikant
Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Küche 1.OG, Schanktheke 1.OG, Küche EG, Schanktheke EG, Anlieferungsbereich, Vorbereitungsraum Keller, Kühlraum, Tiefkühlraum, Lagerraum / Keller, Umkleideraum, Personaltoilette, Eigenkontrollsystem / HACCP, Personalschulung, Kennzeichnung

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen und Punkten)

Küche 1.OG

- Die Fußbodenoberfläche hinter dem Feuerlöscher war durch alte dunkle Rückstände verunreinigt.
Die Fußbodenoberfläche ist zu reinigen und in den regelmäßigen Reinigungsplan einzubeziehen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1f
Frist: unverzüglich

Küche EG

- Die Wandfläche neben der Frittierstation war beschädigt.

Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein
Die Wandfläche ist einwandfrei instand zu setzen. Es wird empfohlen an dem betroffenen Wandbereich einen Rammschutz zu installieren, um wiederkehrende Instandhaltungsmaßnahmen zu minimieren.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b
Frist: 12.01.2019
- Die schwer einsehbaren Führungsschienen der Haubenspülmaschine, waren mit alten, rotschmierigen Anhaftungen verunreinigt.
Die verunreinigten Bereiche sind gründlich zu reinigen und in den regelmäßigen Reinigungsplan einzubeziehen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a
Frist: unverzüglich

4. Von dem Ablaufrohr löste sich der Farbanstrich.
Der Farbanstrich ist zu erneuern
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b
Frist: 12.01.2019

Vorbereitungsraum Keller

5. Der Fußboden unter der Spüle, insbesondere am Ablaufrohr, war mit alten, dunklen Rückständen verunreinigt.
Der Fußboden ist zu reinigen und in den regelmäßigen Reinigungsplan einzubeziehen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1f
Frist: unverzüglich

Lageraum / Keller

6. Der Bodenflächen im Kellerbereich waren in einen stark abgenutzten Zustand. Die Oberflächenstruktur macht eine gründliche Reinigung schwierig und einen Reinigungserfolg nicht erkennbar.
Die Bodenflächen sind einwandfrei, hell und leicht reinigungsfähig instand zu setzen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a
Frist: 12.12.2018

Folgende Kontrollbereiche (oder Kontrollpunkte) wiesen keine Mängel auf: Schanktheke 1.OG, Schanktheke EG, Anlieferungsbereich, Kühlraum, Tiefkühlraum, Umkleideraum, Personaltoilette, Eigenkontrollsystem / HACCP, Personalschulung, Kennzeichnung

IV. Kontrollbewertung

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

Sören Stade-Schuldt, 12.12.2018

Lebensmittelkontrolleur