

**BETRIEBSKONTROLLE**  
**im Rahmen der Lebensmittelüberwachung**

Name des Lebensmittelunternehmers:	Sozialring beim BMI e.V.
Ort:	Graurheindorfer Str. 198, 53117 Bonn
Datum der Besichtigung:	09.12.2015
Lebensmittelkontrolleur/in:	Herr Trutzenberg, Herr Reinshagen

O.g. Lebensmittelunternehmen ist am 09.12.2015 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung besichtigt worden. Bei der Kontrolle war I \_\_\_\_\_ anwesend.  
Dabei wurde folgendes festgestellt:

**I. Produktionsküche:**

1. Im Deckenbereich zeigte sich vor allem im Kochbereich über den Kochkessel eine Ansammlung von Feuchtigkeit und auch fettige Ansammlungen waren zu sehen.  
Um ein Herabtropfen von Feuchtigkeit und Fettrückständen zu verhindern ist dieser Bereich regelmäßig zu reinigen und für das auftretende Problem eine Lösung zu finden.
2. Der Feuerlöscher war stark verschmutzt.  
Der Feuerlöscher ist zu reinigen und sollte in den Reinigungsplan aufgenommen werden.
3. Im gesamten Bodenbereich der Küche (Küche und Spülbereich ) waren zahlreiche Fugen ausgewaschen oder auch schadhaft. Silikonfugen waren teilweise dunkel verfärbt oder lösten sich ab.  
Die Fugen und Silikonfugen sind regelmäßig Instand zu setzten um eine Ansammlung von Schmutzwasser oder Verschmutzungen anderer Art zu verhindern.
4. Angebrochene Gewürze würden nicht mit dem Datum des Anbruchs gekennzeichnet.  
Um eine Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten sind Verpackungen generell mit dem Anbruch Datum zu Kennzeichnen. Zudem verhindert man durch eine nicht eintretende Überlagerung eine mögliche Verkeimung der Gewürze.

**II. Spülküche:**

1. An der Spülmaschine waren im Innenraum sowie auch im Außenbereich leichte bis mittelschwere Kalkablagerungen zu sehen.  
Um eine hygienische Reinigung des Geschirrs zu gewährleisten und die volle Funktionsfähigkeit der Maschine zu wahren muss eine Lösung des Problems gefunden werden.

### III. Lagerraum Küche:

1. Der Wandbereich wies teilweise eine schadhafte Oberfläche auf sowie einen stark verbrauchten Anstrich.  
Die Wandfläche ist Instand zu setzen.
2. Im Lagerraum befand sich eine erhöhte Anzahl an betriebsfremden Gegenständen.  
Diese ist aus dem Lagerraum zu entfernen.

### IV. Salatvorbereitung:

1. Die Türblätter sowie auch die Türzargen wiesen einen beschädigten Anstrich auf.  
Die Beanstandeten Flächen sind Instand zu setzen.

### V. Kellergang:

1. Der Anstrich im Kellergang war teilweise verunreinigt und beschädigt.  
Ein alter Wasserschaden mit bräunlich verfärbten Ausblühungen war ebenfalls vorhanden.  
Die Wandflächen sind mit einem neuen Anstrich zu versehen.
2. Im Deckenbereich gab es in verschiedenen Stellen Ansammlungen von Staubfäden.  
Eine regelmäßige Deckenreinigung ist einzuhalten.

### VI. Warenaufzug:

1. Der Boden im Innenraum des Aufzugs war verschmutzt.  
Der Boden ist zu säubern.

### VII. Kühlhaus:

1. In einigen Kühleinrichtungen wurden Lebensmittel mit unterschiedlichem Hygienestatus gemeinsam gelagert. Durch eine Kreuzkontamination können Verzehrsmitteln fertige Lebensmittel durch Keime, Mikroorganismen, Schimmel oder Verunreinigungen kontaminiert werden.  
Ab sofort ist bei der Lagerung darauf zu achten, dass die gelagerten Produkte nicht durch Kreuzkontaminationen nachteilig beeinflusst werden. Eine klare Trennung der einzelnen Lebensmittel und Speisen nach Hygienestatus muss gewährleistet sein.
2. Kartonagen wurden im sauberen Küchenbereich gelagert.  
Kartonagen sollten im Rahmen einer Wareneingangskontrolle entfernt werden.
3. Im Tageskühlhaus wurden am Ventilator Schutzgitter sowie an den Kühlrippen eine starke Flusenbildung vorgefunden.  
Durch den Luftzug war auch die Deckenlampe sowie die Decke mit Flusen behaftet. Die beanstandeten Stellen sind zu reinigen.

## VIII. Cafeteria:

1. Unter den Einrichtungsgegenständen gab es Reinigungsmängel.  
Es ist eine Reinigung der Eck- und Randbereiche durchzuführen.

## IX. Spezifische Hygienemaßnahmen:

1. Um eine Kontrolle der Spülergebnisse zu erhalten, sind verschiedene Untersuchungen durchzuführen. Die Untersuchungen haben regelmäßig entsprechend der DIN 10510 „Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehr-tank- Transportgeschirrspülmaschinen – Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung“ zu erfolgen. Die Durchführung der mikrobiologischen Prüfungen sind in den Normen DIN 10510, DIN 10511, DIN 10512 sowie DIN 10522 beschrieben. Eine orientierende mikrobiologische Überprüfung der Spülgutoberflächen kann mit sog. "Abklatschuntersuchungen" durchgeführt werden. Diese Prüfung lässt Rückschlüsse auf den hygienischen Allgemeinzustand des Spülgutes zu. Zusätzlich zu den Abklatschuntersuchungen ist eine Bestimmung der Koloniezahl in der Reinigerlösung des letzten Tanks erforderlich. Gemäß Artikel 4 VO (EG) Nr. 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer spezifische Hygienemaßnahmen zu treffen. Hierzu gehören zur Überprüfung der Erfüllung der mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel auch Probenahmen und Analysen. Damit sich der Lebensmittelunternehmer Sicherheit darüber verschaffen kann, dass die von ihm hergestellten Lebensmittel den rechtlichen Anforderungen entsprechen, sind in regelmäßigen Abständen Proben mikrobiologisch untersuchen zu lassen. Hierzu können neben den bereits unter Punkt III. erwähnten Untersuchungen Proben der selbst hergestellten Lebensmittel sowie Abklatschuntersuchungen von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, herangezogen werden. Aufgrund der im Betrieb vorgefundenen und bereits an anderer Stelle erwähnten risikoreichen Personal- und Warenflüsse sind derartige Analysen als unverzichtbar anzusehen. Hierzu ist dem Amt ein Konzept vorzulegen, wie zukünftig diesbezüglich verfahren werden soll, aus dem Art und Menge der geplanten Beprobungen ersichtlich sind.

## X. Schädlingsmonitoring:

1. Im Schädlingsmonitoring waren Lücken zu erkennen.  
Lageplan der Monitoringfallen war nicht aktuell.  
Im Betrieb bekannte Zugänge aus dem Außenbereich waren nicht geschlossen.  
Bei der letzten Durchgeführten Kontrolle am 30.10.15 wurde bereits ein Schädlingsbefall (Maus) dokumentiert aber an den betroffenen Stellen wurde keine gründliche abschließende Reinigung durchgeführt.  
Das Schädlingsmonitoring sollte in Absprache mit der Fachfirma optimiert werden.

Die o.g. Beanstandungen stellen Verstöße gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I, II, V und IX, der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. § 3 der Lebensmittelhygiene-Verordnung dar.

gez.  
Reinshagen



**BETRIEBSKONTROLLE**  
**im Rahmen der Lebensmittelüberwachung**

Name des Lebensmittelunternehmens:	Sozialring beim BMI e.V.
Ort:	Graurheindorfer Str. 198, 53117 Bonn
Datum der Besichtigung:	13.07.2017
Kontrollpersonal:	Frau Dr. Erbe, Herr Reinshagen

O.g. Lebensmittelunternehmen ist am 13.07.2017 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung besichtigt worden. Bei der Kontrolle war [ ] anwesend.

Dabei wurde folgendes festgestellt:

**I. Keller Trockenlager**

1. An den Wänden und im Deckenbereich gab es deutliche Ansammlungen von Staubflusen. Am Kabelschacht gab es ebenfalls eine starke Staubbildung. Die mit Staub verschmutzten Bereiche sind zu reinigen. Der Kabelkanal sollte verschlossen werden, um die vorgefundenen Schmutzansammlungen in Zukunft zu vermeiden.

**II. Kühlhaus 21 Cafeteria**

1. Im Eingangsbereich zum Kühlhaus gab es eine starke Beschädigung der Wandfläche. Das Eckprofil war aus der Wand gerissen, und einige Fliesen waren gebrochen.  
Die Wandfläche sowie das Eckprofil sind instand zu setzen.

**III. Umkleide Damen / Herren**

1. Auf den Spinden wurden betriebsfremde Gegenstände gelagert. In den Umkleiden sind nur Kleidungsstücke und Schuhe zu lagern. Eine Lagerung auf den Spinden ist zu vermeiden, um dort eine gründliche Reinigung durchführen zu können.

**IV. Kalte Küche**

1. Hinter dem großen Arbeitstisch gab es Reinigungsmängel im Bodenbereich. Die verschmutzten Stellen sind aufgrund des sehr schweren und großen Tisches extrem schwierig zu erreichen, da der Tisch nicht zu verrücken ist. Der Tisch sollte auf Rollen gestellt werden oder durch zwei kleinere Tische ersetzt werden, um auch dort eine ausreichende Reinigung vornehmen zu können.

## V. Produktion

1. Auf den Gewürzen fehlte teilweise ein Anbruchdatum.  
Um eine lückenlose Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten und eine Überlagerung zu vermeiden, müssen Gewürze sowie auch alle anderen geöffneten Packungen ein Anbruchdatum tragen.
2. Die Rückstellproben wurden im TK-Haus zwischen Kartonagen gelagert.  
Um ein verlässliches Probenergebnis zu gewährleisten, müssen die Probengefäße in einem hygienisch unbedenklichen Umfeld lagern. Es sollte ein separater Tiefkühlschrank für die Proben angeschafft werden.

## VI. Kochblock

1. Vor allem an den Bodenablaufgittern gab es zahlreiche Fugenschäden sowie auch abgelöste Silikonfugen.  
Die Fugen sind instand zu setzen.

## VII. Spülküche

1. Am Fliesenspiegel im Bereich der Hygienestation waren dunkel verfärbte Fugen zu erkennen.  
Die Fugen sind instand zu setzen.

Die o.g. Beanstandungen stellen Verstöße gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I, II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. § 3 der Lebensmittelhygiene-Verordnung sowie gegen Art. 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 dar.

gez.  
Reinshagen