

Bundesstadt Bonn
 Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und Lokale Agenda
 , Engeltalstraße 4,
 53103 Bonn

A & Z Foodmanufaktur GmbH
 Casino Rheinaue im BMBF
 Heinemannstr. 004
 53175 Bonn

Telefon: +49 228 - 773372

Fax: +49 228-77 9619634

Kontrollbericht zu einer Überprüfung

gem. §§ 42 ff Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) in der Bekanntmachung
 der Neufassung vom 22.08.2011 (BGBl. I S. 1770) in der derzeit gültigen Fassung

Datum des Kontrollberichts:	25.06.2018
Datum/Uhrzeit der Überprüfung:	25.06.2018 10.13 Uhr bis
Überprüfter Betrieb:	Betriebsnummer: BN-0007408 A & Z Foodmanufaktur GmbH Casino Rheinaue im BMBF Heinemannstr. 004, 53175 Bonn
Überprüfung durch:	
bei Kontrolle anwesend:	
Kontrollart:	Kontrolle auf Anforderung vom Betrieb

Beanstandungen/Mängel

Betriebsstätte (allgemein)

1. Spülküche:

Die Wandfliesen waren teilweise beschädigt, nicht mehr für Wasser undurchlässig und nicht mehr leicht zu reinigen.

Maßnahme: Die Fliesen sind instand zu setzen.

Frist: Unverzüglich

Bemerkungen:

Betriebsbegehung wegen geplanten Renovierungsarbeiten.

Baubeginn:

1. Bauabschnitt 30.7.18 bis 28.08.18
2. Bauabschnitt 28.8.18 bis 07.11.18

Umbau / Renovierung folgender Bereiche:

- Eingangsbereich
- Anlieferung
- Personalräume

Küche:

- 2 Vorbereitungsräume
- Flurbereich vor den Vorbereitungsräumen
- Bereich vor den Aufzug (Küchenbereich)

Es werden Boden und Wandbereiche neu gestaltet.

Für ca. 2 Wochen soll der vordere Bereich der Spülküche als kleine Produktionsstätte für Salat und Desserts genutzt werden.

Es werden soweit möglich vorbereitete Lebensmittel geordert um größere Arbeiten zu vermeiden.

Handwaschbecken ist vorhanden, Spülbecken wird installiert.

Eine Grundreinigung des Bereiches wird durchgeführt.

Während der verschiedenen Arbeitsgänge werden Zwischenreinigungen und Desinfektionsarbeiten durchgeführt.

Außenbereich:

Vor dem Casino werden Kühl und Tiefkühlcontainer aufgestellt die mit einer Schleuse am Casino angeschlossen werden.

Die bestellten Lebensmittel werden beim Lieferanten soweit möglich bereits ohne Kartonage in Kunststoffkisten bestellt um in den kleineren Kochbereichen eine Handhabung mit Kartonagen zu vermeiden.

Produktionsablauf:

Die Hauptproduktion wird im Nachbarbetrieb des BMBF durchgeführt und in Transportboxen geliefert.

Die notwendigen Eigenkontrollen müssen durchgeführt werden.

Unterlagen dazu sind bereits vorhanden.

Umkleidemöglichkeiten:

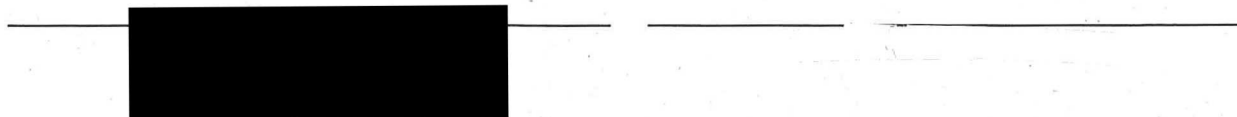
Nutzung über beide Bauabschnitte.

Die Umkleieräume werden kurzfristig verlegt.

Da der Zugang über das Parkhaus erfolgt wird im Kellerbereich vor dem Ausgang noch ein weiterer kleiner Umkleidebereich eingerichtet in dem Hygienekleidung (Schürzen , Mützen , Jacken) angelegt wird.

Im Auftrag

Durchschrift erhalten



Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

<u>Betrieb:</u> A & Z Foodmanufaktur GmbH Casino Rheinaue im BMBF Heinemannstr. 004 53175 Bonn BN-0007408	<u>Durchführende Behörde:</u> Bundesstadt Bonn Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und Lokale Agenda Engeltalstraße 4 53103 Bonn Tel.-Nr.: +49 228 - 773372 Fax-Nr.: +49 228-77 9619634 E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de Datum/Uhrzeit: 28.01.2019 von 11:00 bis 12:00 Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u> 	<u>Behördenvertreter:</u> <div style="background-color: black; width: 100px; height: 20px; margin-top: 5px;"></div>
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u> 	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u>
Kontrollart: sonstige außerplanmäßige Kontrolle	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Großküche Großkantine (>100 Essen täglich)	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Umkleideraum D, Umkleideraum H

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

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

Umkleideraum D

1. Bei der am 28.1.2019 durchgeführten Kontrolle nach den Renovierungsarbeiten wurde festgestellt das die WC's nur mit Schamwänden abgetrennt wurden und kein notwendiger Toilettenvorraum vorhanden war.

Die Toilettenräume öffnen dadurch unmittelbar in den Anlieferungsgang von Lebensmittel.

Der Gang wird zusätzlich auch als Warentransportweg genutzt um Waren und Vorbereitete Speisen in den Küchenbereich zu verb

Es ist ein entlüftbarer Toilettenvorraum zu schaffen.

Die Schamwände könnten im Boden sowie im Deckenbereich geschlossen werden.

Als Alternative könnte eine Zusätzlich Wand mit Türe gezogen werden.

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 3

Frist: 3 Monat(e)

Umkleideraum H

2. Bei der am 28.1.2019 durchgeführten Kontrolle nach den Renovierungsarbeiten wurde festgestellt das die WC's nur mit Schamwänden abgetrennt wurden und kein notwendiger Toilettenvorraum vorhanden war.

Die Toilettenräume öffnen dadurch unmittelbar in den Anlieferungsgang von Lebensmittel.

Der Gang wird zusätzlich auch als Warentransportweg genutzt um Waren und Vorbereitete Speisen in den Küchenbereich zu verbringen.

Es ist ein entlüftbarer Toilettenvorraum zu schaffen.

Die Schamwände könnten im Boden sowie im Deckenbereich geschlossen werden.

Als Alternative könnte eine Zusätzlich Wand mit Türe gezogen werden.

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 3

Frist: 3 Monat(e)

IV. Kontrollbewertung

Das Original wurde dem Anwesenden ausgehändigt und sollte an den Verantwortlichen weitergeleitet werden.

Unterschrift Behörde:	Unterschrift Anwesende/r:
-----------------------	---------------------------



Lebensmittelkontrolleur