

Bundesstadt Bonn
 Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und Lokale Agenda
 Lebensmittelüberwachung und Veterinärdienste
 , Engeltalstraße 4,
 53103 Bonn
 Jimba Sangmo
 Himalayak tibetisches Restaurant
 Bornheimer Str. 074
 53111 Bonn

Telefon: +49 228 - 772756
 Fax: +49 228 - 77 43 02

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:	30.08.2017
Datum/Uhrzeit der Überprüfung:	22.08.2017 17.30 Uhr bis 18.30 Uhr
Überprüfter Betrieb:	Betriebsnummer: BN-0010180 Jimba Sangmo Himalayak tibetisches Restaurant Bornheimer Str. 074, 53111 Bonn
Überprüfung durch:	Herr Reinshagen Herr Raphael Ulland
bei Kontrolle anwesend:	Frau Jimba Sangmo
Kontrollart:	planmäßige Routinekontrolle

Beanstandungen/Mängel

Betriebsstätte (allgemein)

1. Der Deckenanstrich blätterte stellenweise ab.
 Maßnahme: Der Deckenanstrich muss erneuert werden.
 Frist: 4 Tag(e)
2. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter der Einrichtung verunreinigt.
 Maßnahme: Die Randbereiche müssen gereinigt werden.
 Frist: 4 Woche(n)
3. Kellerbereich / Vorbereitungsküche:
 Der Anstrich der Wände war beschädigt, so dass die Wände nicht mehr leicht zu reinigen waren.
 Maßnahme: Die beschädigten Wandflächen müssen neu verputzt und anschließend neu gestrichen werden.
 Aufgrund der Feuchtigkeit muss auf einen geeigneten Anstrich geachtet werden.
 Frist: 4 Woche(n)

4. Kellerbereich / Vorbereitungsküche:
Der Fußbodenanstrich war stellenweise beschädigt bzw. stark abgenutzt.
Maßnahme: Der Fußbodenbereich in dem der Belag abgenutzt ist muss durch einen neuen Fußbodensanstrich mit einer geeigneten Bodenfarbe instand gesetzt werden.
Frist: 4 Woche(n)
5. Die Lagerung der Kühlmöbel im Kellerbereich wurde als kritisch angesehen da es sich um einen alten Altstadt Keller handelt in dem es schwierig ist die Wand und Deckenbereich sauber zu halten.

Der Vorbereitungsbereich bietet eine deutlich besser bauliche Voraussetzung.

Die Kühlmöbel sollten im den Vorbereitungsbereich gelagert werden.
Um den nötigen Platz zu schaffen können die im Vorbereitungsbereich gelagerten Bedarfsgegenstände die kein Risiko darstellen mit dem Kühlmöbeln getauscht werden.

Frist: Unverzüglich
6. Im Kühlhaus lagerten offene Lebensmittel und Kartonagen gemeinsam.

Um eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmittel zu verhindern sind die Kartonagen bei Anlieferung aus zu sortieren bzw. das Kühlhaus muss entweder als sauberes oder unsauberes Kühlhaus verwendet werden.

Frist: Unverzüglich
7. Momo-Theke:
Das Dichtungsgummi der Kühleinrichtung war beschädigt und deshalb nicht mehr leicht zu reinigen.
Maßnahme: Die Dichtung muss ersetzt werden.
Frist: 4 Woche(n)

Bemerkungen:

Die Unterlagen zu den Eigenkontrollen waren sehr lückenhaft geführt.
Beispiele über die notwendigen Unterlagen wurden vor Ort hinterlassen.

Im Auftrag

Durchschrift erhalten

Herr Reinshagen
Lebensmittelkontrolleur

Frau Jimba Sangmo