

BETRIEBSKONTROLLE
im Rahmen der Lebensmittelüberwachung

Name des Lebensmittelunternehmers:	Gasthaus Nolden GmbH,
Ort:	Magdalenenstr. 033, 53121 Bonn Endenich
Datum der Besichtigung:	10.03.2015
Lebensmittelkontrolleur/in:	Frau Jütte

O.g. Lebensmittelunternehmen ist am 10.03.2015 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung besichtigt worden. Bei der Kontrolle war _____ anwesend.

Dabei wurde folgendes festgestellt:

I. Küche

1. Es wurden einige beschädigte Lebensmittelbedarfsgegenstände vorgefunden. (Zum Beispiel: Kunststoffbehälter etc.). Zum einen lassen sich die beschädigten Lebensmittelbedarfsgegenstände nicht mehr leicht reinigen und zum anderen besteht die Gefahr, dass Absplitterungen in Lebensmittel geraten können.

Alle beschädigten Lebensmittelbedarfsgegenstände sind gegen intakte bzw. unbeschädigt auszutauschen. Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührungen kommen, müssen so instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

2. Einige Gummidichtungen an der Hochkühlung zeigten beginnende Schimmelanhaftungen.

Die betroffenen Gummidichtungen sind zu reinigen.

3. Der Lackanstrich der Holztür (Abgang zum Keller) hatte schadhafte Stellen.

Offenporiges Holz ist dazu geeignet, Wasser aufzunehmen und begünstigt das Wachstum von Mikroorganismen sowie Schimmel. Durch Sporenflug oder Hautkontakt kann eine negative Beeinflussung von Lebensmitteln nicht ausgeschlossen werden.

Die Holztür ist sach- und fachgerecht mit einem Anstrich zu versehen, so dass eine glatte, leicht zu reinigende Oberfläche entsteht.

II. Kühlhaus (Obst, Gemüse, zubereitete Speisen)

1. Stellenweise standen Eimer und Kisten unmittelbar auf dem Boden.

Lebensmittelbehältnisse oder auch Lebensmittel dürfen nicht auf dem Boden gelagert werden, um eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln zu vermeiden. Zudem können Arbeitsflächen durch das Abstellen dieser Behältnisse nachteilig beeinflusst werden, wenn die Behältnisse auf dem Boden gestanden haben.

Die auf dem Boden stehenden Behältnisse sind entweder in die Regale zu räumen oder auf Matten bzw. geeigneten Vorrichtungen zu stellen. Von einer direkten Bodenlagerung ist grundsätzlich abzusehen.

2. Es wurden Lebensmittel mit unterschiedlichem Hygienestatus gemeinsam gelagert. Durch eine Kreuzkontamination können verzehrfertige Lebensmittel durch Keime, Mikroorganismen, Schimmel oder Verunreinigungen kontaminiert werden. Es muss zukünftig eine klare Trennung nach Verarbeitungs- bzw. Hygienestatus der Lebensmittel geben.

Ab sofort ist bei der Lagerung darauf zu achten, dass die gelagerten Produkte nicht durch Kreuzkontamination nachteilig beeinflusst werden. Dies kann entweder durch eine Trennung nach Hygienestatus der einzelnen Lebensmittel/Speisen, oder durch einen sachgerechten Schutz durch Verpackungen und Behältnisse gewährleistet werden.

III. Tiefkühlhaus

1. Stellenweise standen Eimer und Kisten unmittelbar auf dem Boden.

Lebensmittelbehältnisse oder auch Lebensmittel dürfen nicht auf dem Boden gelagert werden, um eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln zu vermeiden. Zudem können Arbeitsflächen durch das Abstellen dieser Behältnisse nachteilig beeinflusst werden, wenn die Behältnisse auf dem Boden gestanden haben.

Die auf dem Boden stehenden Behältnisse sind entweder in die Regale zu räumen oder auf Matten bzw. geeigneten Vorrichtungen zu stellen. Von einer direkten Bodenlagerung ist grundsätzlich abzusehen.

Hinweis

Gefrorene Lebensmittel sind so aufzutauen, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen in den Lebensmitteln auf ein Mindestmaß beschränkt wird. Sie müssen bei einer Temperatur auftauen, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet. Sofern Taupflüssigkeit ein Gesundheitsrisiko darstellt muss diese abfließen können.

Künftig ist tiefgefrorenes Fleisch aus der Verpackung zu nehmen und in ein Sieb zu legen. Das Sieb wird auf ein Behältnis gestellt welches zum Auffangen der Taupflüssigkeit geeignet ist. Unter Kühltemperaturen z.B. im Kühlhaus, wird das tiefgefrorene Lebensmittel schonend aufgetaut.

Die o.g. Beanstandungen stellen Verstöße gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I, II, V, IX und X der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 i.V.m. § 3 der Lebensmittelhygiene-Verordnung dar.

gez.
Jütte