

BETRIEBSKONTROLLE
im Rahmen der Lebensmittelüberwachung

Name des Lebensmittelunternehmers:	Vuong, Than Tuan
Ort:	Rochusstr. 241, 53123 Bonn
Datum der Besichtigung:	■■■■■■■■■■
Lebensmittelkontrolleur:	Herr Berger

O.g. Lebensmittelunternehmen ist am ■■■■■■■■■■ im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung besichtigt worden. Bei der Kontrolle war Herr Than Tuan Vuong anwesend.

Dabei wurde folgendes festgestellt:

I. Trockenlager

1. Im Deckenbereich wurden stellenweise Spinnweben festgestellt.
Alle betroffenen Stellen sind gründlich und zukünftig regelmäßig zu reinigen.
2. Der Boden war insbesondere hinter der Tiefkühltruhe erheblich mit dunklen, staubigen Belägen alt verschmutzt.
Der Boden ist gründlich und zukünftig regelmäßig zu reinigen.

II. Umkleideraum

1. In den offen zugänglichen Umkleidespinden der Küchenmitarbeiter fehlte zum Zeitpunkt der Kontrolle die erforderliche Grundordnung.
Die erforderliche Grundordnung ist in allen betroffenen Umkleidespinden wiederherzustellen. Die Einzelheiten wurden vor Ort mit Herrn Vuong besprochen.
2. Der Boden war stellenweise mit dunklen, staubigen Belägen alt verschmutzt.
Der Boden ist gründlich und zukünftig regelmäßig zu reinigen.

III. Vorbereitungsraum mit Handwaschbecken

1. Der Wasserablauf des Handwaschbeckens war undicht.
Der Wasserablauf des Handwaschbeckens ist ordnungsgemäß abzudichten.
2. Die Oberflächen des Durchlauferhitzers waren erheblich mit dunklen, schmierigen Belägen alt verschmutzt.
Die Oberflächen des Durchlauferhitzers sind einer Grundreinigung zu unterziehen und zukünftig regelmäßig zu reinigen.
3. Der Boden war insbesondere im Bereich der schwer zugänglichen Stellen erheblich mit dunklen, schmierigen Belägen alt verschmutzt.

Der Boden ist einer Grundreinigung zu unterziehen und zukünftig regelmäßig zu reinigen.

4. Der Farbanstrich der Wände war stellenweise erheblich gedunkelt und somit alt verbraucht.
Der Farbanstrich der Wände ist mit einer weißen, Wasser abweisenden und leicht reinigungsfähigen Farbe fachgerecht zu erneuern.
5. Die Regale wurden mit Pappkartonagen ausgelegt.
Aus den allgemein bekannten hygienischen Gründen sind alle Pappkartonagen dauerhaft von den Regalen zu entfernen.
6. In der Tiefkühltruhe wurden selbst eingefrorene Lebensmittel ohne das erforderliche Einfrierdatum gelagert.
Zukünftig ist darauf zu achten, dass alle für das Einfrieren vorgesehenen Lebensmittel vor dem Einfrieren mit dem erforderlichen Einfrierdatum gekennzeichnet werden.

III. Küche

1. In den Türfalzen der Spülmaschine wurde stellenweise Schwarzsimmel festgestellt.
Der Innenraum der Spülmaschine ist einer Grundreinigung zu unterziehen, abschließend fachgerecht zu desinfizieren und zukünftig regelmäßig zu reinigen.
2. Am Mülleimer wurde der erforderliche Mülleimerdeckel entfernt.
Der erforderliche Mülleimerdeckel ist nachzurüsten.
3. Die Oberflächen des Gemüsehobels und der Messer-Magnetleiste waren stellenweise so erheblich beschädigt, dass eine leichte Reinigung nicht mehr gegeben war.
Der Gemüsehobel sowie die Magnet-Messerleiste sind gegen einen unbeschädigten Gemüsehobel und eine unbeschädigte Magnet-Messerleiste auszutauschen.

Die o.g. Beanstandungen stellen Verstöße gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I, II, V, VI, VIII, IX der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 i.V.m. § 3 der Lebensmittelhygiene-Verordnung sowie gegen Art. 18 der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 dar.

gez.
Berger