

BETRIEBSKONTROLLE
im Rahmen der Lebensmittelüberwachung

Name des Lebensmittelunternehmers:	[REDACTED]
Ort:	Am Schaumburger Hof 10, 53175 Bonn
Datum der Besichtigung:	12.02.2019
Kontrollpersonal:	[REDACTED]

O.g. Lebensmittelunternehmen ist am 12.02.2019 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung besichtigt worden. Bei der Kontrolle war [REDACTED] anwesend.

Dabei wurde folgendes festgestellt:

I. Küche

1. Der Türgriff am Kühlhaus (in der Nähe der Brotvorbereitung) war locker. An der Außenseite in Richtung der Küche war der Griff zudem umfassend mit Klebeband ummantelt, welches sich bereits ablöste. Durch das Klebeband war der Türgriff nicht mehr leicht reinigungsfähig. Es kann sich ungehindert Schmutz festsetzen. Somit besteht die Gefahr, dass sich unerwünschte Mikroorganismen vermehren und über Handkontakt an Lebensmittel gelangen. Das Klebeband ist zu entfernen und der Türgriff instand zu setzen. Zukünftig ist dieser stets instand zu halten.
2. Im vorderen Bereich der Küche wurden zwei Biergarnitur-Tische aus offenporigem Holz mit Kunststoffischdecken als zusätzliche Ablagefläche genutzt. Diese waren bereits schadhaft und alt verschmutzt. Die Tische sind aus der Küche zu entfernen und gegebenenfalls gegen eine leicht reinigungsfähige Alternative auszutauschen. Laut Aussage von Herrn Auf der Mauer befindet sich eine Alternative bereits in Auftrag.
3. Oberhalb des Kombidämpfers waren an der Raumdecke bereits bräunlich verfärbte Backschwaden vorzufinden. Der Grund hierfür ist der fehlende Abzug des aktuell genutzten Modells. Laut Aussage von Herrn Auf der Mauer steht bereits ein anderer, voll funktionsfähiger Kombidämpfer im Flur. Der Deckenbereich über dem Kombidämpfer ist zu säubern. Der aktuell genutzte Kombidämpfer ist gegen den bereits vorhandenen auszutauschen, sodass keine Verunreinigung der Raumdecke mehr entsteht.

II. Keller/Herrenumkleide

1. In der Umkleide der Herren war die Lampe defekt. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein. Die Lampe ist instand zu setzen.

2. Die Umkleide war sowohl im Bodenbereich als auch auf den Spinden alt staubig verunreinigt.
Um ein hygienisches Umziehen der Mitarbeiter von privater, als unrein geltender Kleidung, auf reine Arbeitskleidung zu gewährleisten, ist eine Grundreinigung des Umkleideraumes zu vollziehen.
3. Im Kellerdurchgang standen rote Kisten, welche zum Pfandsammeln genutzt wurden. Diese waren durch eingetrocknete Flüssigkeiten, schwarze Rückstände und einem Zigarettenstummel alt verunreinigt.
Die Kisten sind zu reinigen. Zukünftig sind die Reinigungsintervalle zu verkürzen. Grundsätzlich ist das Rauchen in der Betriebsstätte nicht statthaft.
4. In den Kellerräumen herrschte stellenweise Unordnung. So lag beispielweise ein zu reparierender Stuhl mitten im Gang.
Zur besseren Reinigung der Kellerräume sind diese weiter zu entrümpeln und zu ordnen.
5. Im hinteren Kellerbereich wurde eine im Gebrauch befindliche Co2 Flasche ohne angeschlossene Sicherheitskette aufbewahrt.
Da die aktuell vorhandenen Ketten für die Sicherung der kleinen Co2 Flaschen nicht lang genug sind, wird empfohlen, eine längere Kette zu montieren oder die Halterung tiefer zu hängen.
6. Der Bodenbereich im gesamten Kellerbereich war alt staubig und stellenweise mit angetrockneten Anhaftungen verunreinigt. Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen sein.
Die Bodenbereiche sind zu säubern und zukünftig sind die Reinigungsintervalle zu verkürzen.

III. Bierkeller

1. Der Bereich rund um den Türgriff an der Außentür war mit alten Anhaftungen verunreinigt. Ebenfalls löste sich bereits stellenweise der Lack.
 - a) Die betroffene Stelle ist zu reinigen und sauber zu halten.
 - b) Die betroffene Stelle ist instand zu setzen.
2. Im oberen Eckbereich über den Getränkekästen wurden schwarze schimmelähnliche Anhaftungen vorgefunden.
Die schimmelähnlichen Anhaftungen sind zu entfernen.
3. Im hinteren Bereich des Bierkühlhauses befand sich keine Lichtquelle, sodass dieser Bereich bei weitem nicht ausreichend ausgeleuchtet war.
Im Hinblick auf ein hygienisches und sicheres Arbeiten ist in diesem Bereich eine Lichtquelle zu installieren.
4. Die beiden im Bierkeller vorhandenen Lampen verfügten über keine Lampenabdeckungen.
Die fehlenden Lampenabdeckungen sind zu anzubringen.

IV. Umkleide Damen

1. Der Treppenaufgang zur Damenumkleide sowie der Personaltoilette war mit allerlei Gegenständen (beispielsweise Ordner, Kisten, Eimer etc.) fast komplett zugestellt, sodass weder ein einfacher Durchgang noch eine Reinigung in diesem Bereich möglich war. Da sich im oberen Bereich die Damenumkleide befindet und das Personal mit der sauberen Arbeitskleidung diesen Weg nutzen muss, ist dieser zu entrümpeln, sodass keine Gegenstände mehr den Treppenaufgang blockieren.
2. Die Umkleide der Damen war stellenweise in einem unordentlichen Zustand. Zudem waren alte, staubige Ablagerungen sowohl im Bodenbereich als auch auf den Spinden vorzufinden.
Die Umkleide ist zu entrümpeln und in einen strukturierten Zustand zu bringen.
Die Umkleide ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.

V. Personaltoilette

1. Auf der Personaltoilette fehlte die Warmwasserzufuhr und auch kaltes Wasser kam nur in einem Rinnsal aus dem Wasserhahn. Für eine hygienische Händereinigung ist warmes Wasser in einer ausreichend fließenden Menge nötig.
Es ist eine Warmwasserzufuhr zu installieren. Die Wasserzufuhr des Handwaschbeckens ist so zu regulieren, dass genügend Wasser aus dem Wasserhahn kommt.

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

