

Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

<u>Betrieb:</u> [REDACTED] C'est la Vie Friedrichstr. 033 53111 Bonn BN-0011472	<u>Durchführende Behörde:</u> Bundesstadt Bonn Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und Lokale Agenda Engeltalstr. 4 53103 Bonn [REDACTED] E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de Datum/Uhrzeit: 12.04.2019 von 10:30 bis 11:30 Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u> Herr [REDACTED]	<u>Behördenvertreter:</u> Herr Sören Stade-Schuldt Tel.-Nr: +49 228-773975
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u>	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u> Herr Andreas Weber
Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle	Betriebsart Risikopunkte: / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Bäckerei, Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Lagerraum, Personaltoilette, Küche, Eigenkontrollsystem / HACCP, Kennzeichnung

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Kennzeichnung/Aufmachung

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

Lagerraum

1. Die Personalumkleide befand sich zum Zeitpunkt der Kontrolle im Trockenlager. Insgesamt standen den Mitarbeitern lediglich Kleiderhaken zur Verfügung. Die private Kleidung lag überall verteilt im Lebensmittellager herum.
 Für das Personal müssen angemessene Umkleieräume, mit Spinden für private Kleidung und Arbeitskleidung, vorhanden sein.
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 9
 Frist: 23.05.2019

Personaltoilette

2. Am Handwaschbecken war lediglich ein Lufttrockner für die Hände verfügbar. Dieser war unzureichend.
 Für eine hygienische Händereinigung sind Einmalpapierhandtücher bereitzustellen.
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4
 Frist: unverzüglich

Küche

3. Am Handwaschbecken fehlten Einmalpapierhandtücher.
 Für eine hygienische Händereinigung sind Einmalpapierhandtücher bereitzustellen.
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4

4. Neben der Tiefkühltruhe wurden Lebensmittelbehälter, Kartonagen mit Gemüse auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.
Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden. Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3
Frist: unverzüglich
5. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen im gesamten Küchenbereich, sowie unter und hinter den Einrichtungen (besonders im Bereich der Tiefkühltruhe) durch alte Lebensmittelreste und schwarze Rückstände verunreinigt.
Der Fußbodenrandbereich ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten. Es wird empfohlen diese Stellen mit in den regelmäßigen Reinigungsplan einzuarbeiten.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
6. Es wurden Lebensmittel ohne Abdeckung in Tiefkühl- sowie Kühleinrichtungen vorrätig gehalten. Dadurch bestand die Gefahr, dass sie einer nachteiligen Kontamination ausgesetzt werden.
Die Lebensmittel sind zukünftig abzudecken.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 2
Frist: unverzüglich
7. An der Saladette bei der Durchreiche war die Transportschutzfolie teilweise nicht bestimmungsgemäß entfernt worden.
Die Folie ist zu entfernen, die Einrichtungsgegenstände sind zu reinigen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1f
Frist: unverzüglich
8. Auf dem Regal neben der Durchreiche befand sich ein Regalboden aus unbehandeltem, offenporigem und rissigem Holz, welches nicht leicht zu reinigen war.
Der Regalboden ist in einen leicht reinigungsfähigen Zustand zu versetzen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1f
Frist: 23.05.2019
9. Die Silikonabdichtung an der Spüle war schwarzschimmelähnlich verunreinigt.
Die Silikonfugen sind zu reinigen beziehungsweise zu erneuern.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: 23.05.2019
10. Die Geschirrspülmaschine war in den Kantenbereichen sowie am Sprüharm leicht mit einem rötlichen Belag verunreinigt.
Die Geschirrspülmaschine ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
11. Es fehlte eine angemessene natürliche und oder künstliche Be- und Entlüftung. Es wurde lediglich durch die geöffnete Tür sowie einem kippenden Fenster gelüftet. Es wurden bräunliche Backschwaden oberhalb des Ofen vorgefunden. Ebenfalls konnte beobachtet werden, dass Dämpfe von Kochvorgängen und der Spülmaschine nur unzureichend abgeführt wurden.
Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut und bemessen sein, dass eine wirksame Entlüftung vorhanden ist. Durch die wirksame Entlüftung soll die Bildung von Kondensflüssigkeit vermieden und eine mögliche Kontamination von Lebensmitteln durch direktes oder indirektes herabtropfendes oder auf Flächen und Geräten vorhandenes Kondenswasser vermieden werden.
Es ist für eine ausreichende Be- und Entlüftung zu sorgen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 5
Frist: 23.05.2019

12. Während der Kontrolle wurden klar zu trennende Arbeitsschritte beobachtet. So wurde Gemüse in unmittelbarer Nähe zu Spültätigkeiten gewaschen. Zusätzlich wurden beispielsweise zahlreiche Höckerkartonagen mit Eiern im reinen Verarbeitungsraum gelagert. Stellenweise standen diese neben verzehrfertigen Lebensmitteln wie Möhren. Zukünftig ist darauf zu achten, dass die Lagerung von unreinen Lebensmitteln in reinen Bereichen vermieden wird. Unreine Tätigkeiten und reine Tätigkeiten sind zeitlich zu trennen. Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1
Frist: unverzüglich

Eigenkontrollsystem / HACCP

13. Zum Zeitpunkt der Kontrolle konnte keine Dokumentation der Reinigung (& Desinfektion) der Räumlichkeiten nachgewiesen werden. Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 fordert gemäß Art. 4 und 5 betriebseigene Kontrollsysteme zur Erfassung und Beherrschung kritischer Punkte. Es ist eine spezifische Dokumentation der Reinigung (und Desinfektion), als auch die Nachkontrolle der Reinigung vorzunehmen. Art. 3 VO (EG) Nr. 852/2004
Frist: unverzüglich

Kennzeichnung

14. Zum Zeitpunkt der Kontrolle wurden Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen lediglich per mündliche Aussage getätigt. Aufgrund der großen Vielfalt an angebotenen Speisen und Produkten wird eine allgemeine Übersicht zu erstellen, welche bei Nachfrage dem betroffenen Kunden ausgehändigt werden kann. Frist: unverzüglich

IV. Kontrollbewertung

Hinweis: Dieser Kontrollbericht wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Lebensmittelkontrolleur