

Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

Betrieb: Tequila Runner Betreiber UG Cafe Especial Vivatsgasse 008 53111 Bonn BN-0012244	Durchführende Behörde: Bundesstadt Bonn Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und Lokale Agenda Engeltalstraße 4 53103 Bonn [Redacted] E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de Datum/Uhrzeit: 05.11.2019 von 13:15 bis 14:00 Uhr
Ansprechpartner vor Ort: Herr [Redacted]	Behördenvertreter: [Redacted]
Weiteres Betriebspersonal: Herr [Redacted]	Weiteres Kontrollpersonal: [Redacted]
Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle	Betriebsart Risikopunkte: / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Lagerraum, Eigenkontrollsystem / HACCP, Personalschulung, Raum Eismaschine, Umkleieraum UG, Tiefkühlraum, Kühlraum Getränke UG, Kühlgemüse UG, Tageskühlhaus, Spülbereich, Küche, Anlieferungsbereich

II. Kontrollierte Punkte

✓ = kontrolliert ■ = nicht kontrolliert ○ = nicht vorhanden/nicht zutreffend					
01 Hygiene (-management, betriebliche Eigenkontrolle)		02 Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		03 Zusammensetzung -nicht mikrobiologisch	
1. Mitarbeiterschulung	✓	1. Bauliche Beschaffenheit	✓	Untersuchung von Produkten	✓
2. Rückverfolgbarkeit	✓	2. Personahygiene	✓	04 Kennzeichnung / Aufmachung	
3. Schädlingsbekämpfung	✓	3. Produkthygiene	✓	Kennzeichnung	✓
4. Reinigung / Desinfektion	✓	4. Temperatureinhaltung	✓	05 Andere Kontrollpunkte	✓
5. HACCP-Verfahren	✓				

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

Eigenkontrollsystem / HACCP

1. Verstoß: Die Unterlagen zu den Eigenkontrollen waren nicht vollständig geführt.
Die notwendigen Unterlagen die im Betrieb vorhanden waren sind vom zuständigen Personal nach den Vorgaben des Eigenkontrollsystems auszufüllen.
Frist: unverzüglich

Personalschulung

2. Verstoß: Der Nachweis, dass eine Schulung/Unterweisung im Bereich der Lebensmittelhygiene durchgeführt wurde, konnte nicht vorgelegt werden.
Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, sind entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen und/oder zu schulen.
Die Unterlagen des Gesundheitszeugnisses und der Hygieneschulung sowie die notwendigen Folgeschulungen müssen im Betrieb einsehbar sein.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr.1
Frist: unverzüglich

Raum Eismaschine

3. Feststellung: Da das Eis aus der Eiswürfelmaschine auch zur Cocktailproduktion genutzt wird müssen bei der Eisentnahme die notwendigen Hygienemaßnahmen eingehalten werden.
- für die Eisschaufel ist eine verschließbare Box anzuschaffen
 - um eine Handhygiene einhalten zu können sind Einweghandschuhe bereit zu stellen.
 - das Personal ist durch eine Personalschulung über eine hygienische Eisentnahme zu informieren.
- Frist: unverzüglich

Umkleideraum UG

4. Verstoß: In den Spinden der Küchenmitarbeiter gab es keine ausreichende Trennung der Arbeits und Privatkleidung.
- Im Umkleidraum selbst standen die Kleiderständer ungünstig um sich die saubere Arbeitskleidung anzulegen.
- Die Ordnung und Organisation im Umkleidraum muss verbessert werden.
- Frist: unverzüglich

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf: Lagerraum, Raum Eismaschine, Tiefkühlraum, Kühlraum Getränke UG, Kühlgemüse UG, Tageskühlhaus, Spülbereich, Küche, Anlieferungsbereich

IV. Kontrollbewertung

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Lichtbilder angefertigt | <input type="checkbox"/> Proben entnommen | <input checked="" type="checkbox"/> eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt
in 1 Monaten / ab 05.12.2019 |
| <input type="checkbox"/> Merkblätter ausgehändigt: | | |

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

