

Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

<u>Betrieb:</u> Jeffrey Alexander Steinebächer Frittebud Franzstr. 42 53111 Bonn BN-0012090	<u>Durchführende Behörde:</u> Bundesstadt Bonn Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und Lokale Agenda Engelstalstraße 4 53103 Bonn Tel.-Nr.: +49 228 - 773372 Fax-Nr.: +49 228-77 9619634 E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de Datum/Uhrzeit: 05.06.2019 von 10:30 bis 11:15 Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u> Herr Jeffrey Alexander Steinebächer	<u>Behördenvertreter:</u> Herr Reinshagen Tel.-Nr: 0228 773372
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u>	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u>
Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle	Betriebsart Risikopunkte: / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Küche, Lagerraum, Kühlschränke, Umkleideraum, Eigenkontrollsystem / HACCP, Personalschulung, Kellerabgang

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

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

Küche

1. Es fehlte eine Fliese in der Wand. (Übergang zur Küche)
Die Wand ist instand zu setzen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b
Frist: 1 Monat(e)
2. Die Wand war nicht vollständig verfugt. (Übergang von Fugen zur Wandfläche an den roten Fliesen)
Die Wand ist vollständig zu verfugen, dass diese eine leicht zu reinigende Oberfläche aufweist.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b
Frist: 1 Monat(e)
3. Das Regal war mit dunklen Staub vom Kohlegrill verunreinigt.
Das Regal ist zu reinigen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
4. Die Wand war mit Spinnengewebe verunreinigt.
Die Wand ist zu reinigen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
5. Der Wandanstrich war in der Nische des Regals und Stromkasten neben dem Fliesenspiegels beschädigt und somit nicht in einwandfreiem Zustand.
Der Wandanstrich ist instand zu setzen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b
Frist: 1 Monat(e)

6. Ein Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spendern) fehlte.
Ein Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und Mitteln zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spendern) ist zu installieren.

(Neuinstallation des Spülbeckens... das geplante Handwaschbecken war noch nicht montiert aber ist vorgesehen)

Die Montage des Beckens muss sofort erfolgen)

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4

Frist: unverzüglich

Lagerraum

7. Der gesamte Lagerbereich wird im Boden, Wand und Deckenbereich renoviert, neu gestaltet und aufgeteilt.
Der hintere Teil sollte vom übrigen Lagerbereich abgetrennt werden um eine klare Trennung von Werkstatt und Materiallager zum restlichen Lagerbereich zu schaffen.

Der Standort der Kühlgeräte muss ebenfalls hygienisch hergerichtet werden.

Im Keller muss ebenfalls eine abgetrennte Personalumkleide geschaffen werden.

Umkleideraum

8. Für das Personal stand keine ausreichende Umkleidemöglichkeit zur Verfügung.

Für das Personal müssen angemessene Umkleideräume vorhanden sein.

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 9

Frist: 1 Monat(e)

Eigenkontrollsystem / HACCP

9. Es wurden keine der Art und Größe des Unternehmens angemessenen Dokumente und Aufzeichnungen erstellt, um nachzuweisen, dass die Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen, eingerichtet, durchgeführt und aufrechterhalten werden.

Es sind ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Es sind der Art und Größe des Unternehmens angemessenen Dokumente und Aufzeichnungen zu erstellen.

Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Abs. 2g

Frist: unverzüglich

Personalschulung

10. Es wurde Personal beschäftigt, das mit Lebensmitteln umgeht, aber nicht entsprechend der Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult war.

Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, sind entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterwiesen und/oder zu schulen.

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr.1

Frist: unverzüglich

Kellerabgang

11. Der gesamte Kellerabgang war stark verschmutzt.

Der Kellerabgang ist zu reinigen. Da der Kellerabgang auch als Zugang zu einer anderen Lokalität dient muss eine Regelung gefunden werden diesen Bereich sauber zu halten.

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

12. Der Fußboden war stellenweise beschädigt und somit nicht in einwandfreiem Zustand.

Der Fußboden ist instand zu setzen.

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a

Frist: 1 Monat(e)

Folgender Kontrollbereich (oder Kontrollpunkt) wies kein Mangel auf: Kühlschränke

Anmerkung:

Der gesamte Lagerbereich wird im Boden, Wand und Deckenbereich renoviert, neu gestaltet und aufgeteilt.

Der hintere Teil sollte vom übrigen Lagerbereich abgetrennt werden um eine klare Trennung von Werkstatt und Materiallager zum restlichen Lagerbereich zu schaffen.

Der Standort der Kühlgeräte muss ebenfalls hygienisch hergerichtet werden.

Im Keller muss ebenfalls eine abgetrennte Personalumkleide geschaffen werden.

Laut Herrn Steinebächer wird ein Teil durch den Hausbesitzer und ein weiterer Teil durch Ihn selber renoviert.

Alle notwendigen Maßnahmen wurden bei der Kontrolle mit Herrn Steinebächer besprochen.

IV. Kontrollbewertung

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

Herr Reinshagen, 13.06.2019

Lebensmittelkontrolleur