

Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

<u>Betrieb:</u> [REDACTED] House of Steaks Koblenzer Str. 005 53173 Bonn BN-10752218	<u>Durchführende Behörde:</u> Bundesstadt Bonn Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und lokale Agenda Engeltalstr. 4 53103 Bonn Tel.-Nr.: +49 228-773950 Fax-Nr.: +49 228-779619634 E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de Datum/Uhrzeit: 18.06.2019 von 12:00 bis 12:30 Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u> [REDACTED]	[REDACTED]
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u>	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u>
Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Küche, Getränkeschankanlage, Lager (Depot), Bierkeller, Eigenkontrollsystem / HACCP

Folgendes wurde nicht kontrolliert: Kennzeichnung

II. Kontrollierte Punkte

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

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

Küche

1. Der Verdampfer des Tageskühlschranks war mit dunklen flusigen Anhaftungen verunreinigt. Außerdem war die Türdichtung des Untertischkühlschranks (Fleisch) unsauber.
Besagte Bereiche sind zu reinigen.
Frist: unverzüglich

Lager (Depot)

2. Das Kellerlager war unübersichtlich mit allerlei Gerümpel vollgeräumt und wirkte durcheinander und zugestellt, so dass die schwer zugänglichen Bodenbereiche kaum gesichtet werden konnten.
Das Kellerlager ist zu entrümpeln und aufzuräumen.
Frist: unverzüglich
3. Hinter den Tiefkühltruhen wurden diverse Altverschmutzungen vorgefunden.
Der komplette Kellerboden ist zu säubern. Außerdem sind die auf dem Boden aufgeklebten und zerschlissenen PVC Beläge und der Teppich zu entfernen.
Frist: unverzüglich

Eigenkontrollsystem / HACCP

4. Es war kein Schädlingsmonitoring vorhanden.
Es ist sofort und dauerhaft ein Unternehmen mit einem professionellen Schädlingsmonitoring zu beauftragen.
Frist: unverzüglich

Folgende Kontrollbereiche (oder Kontrollpunkte) wiesen keine Mängel auf: Getränkeschankanlage, Bierkeller

IV. Kontrollbewertung

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


Lebensmittelkontrolleur