

Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

<u>Betrieb:</u> Mohammad Hamayun Wahabzade Pützchens Häuschen Pützchens Chaussee 185 53229 Bonn BN-10751403	<u>Durchführende Behörde:</u> Bundesstadt Bonn Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und Lokale Agenda Engeltalstr 4 53103 Bonn Tel.-Nr.: +49(0)228772756 Fax-Nr.: +49(0)228779619634 E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de Datum/Uhrzeit: 02.05.2019 von 11:15 bis 12:13 Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u> Herr Mohammad Hamayun Wahabzade	<u>Behördenvertreter:</u> Herr Ulland Tel.-Nr.: +49(0)228774172
<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)

Bedientresen, Flur mit Kühl- sowie Tiefkühlschränken, Küche, Personaltoilette, Eigenkontrollsystem / HACCP, Kennzeichnung

II. Kontrollierte Punkte

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

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

Bedientresen

- Die vordere Blende des Grills fehlte. Da diese bereits bestellt wurde, wurden keine Maßnahmen getroffen. Wie besprochen, ist diese schnellstmöglich anzubringen damit eine leichte Reinigung möglich ist.
Frist: unverzüglich
- Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender).
Am Handwaschbecken sind Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender) bereitzuhalten.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4
Frist: unverzüglich

Flur mit Kühl- sowie Tiefkühlschränken

- Es wurden tiefgefrorene Lebensmittel ohne eine Bezeichnung und ein Einfrierdatum vorrätig gehalten, so dass das Alter und damit die Verkehrsfähigkeit nicht einwandfrei zu bestimmen waren.
Lebensmittel die eingefroren werden, sind mit Angabe der Bezeichnung und des Datums des Einfrierens zu kennzeichnen.
Art. 3 VO (EG) Nr. 852/2004
Frist: unverzüglich

Küche

- Die Haubenspülmaschine war im Scharnierbereich sowie am Spülarm mit einem rötlichen Belag verunreinigt.
Die Geschirrspülmaschine ist zu reinigen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

5. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.

Der Fußbodenrandbereich ist zu reinigen.

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

Frist: unverzüglich

Eigenkontrollsystem / HACCP

6. Es wurden nicht für alle ermittelten Gesundheitsgefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen, die erforderlichen kritischen Kontrollpunkte bestimmt.
Es sind ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Für alle ermittelten Gesundheitsgefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen, sind kritischen Kontrollpunkte zu bestimmen.

(WEK)

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

Frist: unverzüglich

7. Eine Dokumentation der Befallskontrolle (welche Mengen Köder wurden ausgelegt und wie viel davon fehlt) konnte nicht vorgelegt werden. Ob das Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen geeignet war, konnte somit nicht überprüft werden.

Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen anzuwenden.

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

Frist: unverzüglich

Kennzeichnung

8. In der ausgehängten Allergenkennzeichnung wurden nicht alle angebotenen Speisen aufgenommen.

Die Allergenkennzeichnung ist zu überarbeiten und zu vervollständigen.

§ 4 Abs. 2 Nr. 1 LMIDV i.V.m. Abs. 3

Frist: unverzüglich

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

Anmerkung:

Beispieldokumente über die fehlenden Eigenkontrolldokumentationen werden mit dem Kontrollbericht zugesendet (Schädlingsmonitoring, Wareneingangsstempel)

IV. Kontrollbewertung

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

Herr Ulland, 06.05.2019

Lebensmittelkontrolleur