

Bundesstadt Bonn
 Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und Lokale Agenda
 Lebensmittelüberwachung und Veterinärdienste
 , Engeltalstraße 4,
 53103 Bonn

Restaurant Rheinaue GmbH
 Parkrestaurant Rheinaue
 Ludwig-Erhard-Allee 020
 53175 Bonn

Telefon: +49 228 - 772756

Fax: +49 228 - 77 43 02

Kontrollbericht zu einer Überprüfung

gem. §§ 42 ff Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) in der Bekanntmachung
 der Neufassung vom 22.08.2011 (BGBl. I S. 1770) in der derzeit gültigen Fassung

Datum des Kontrollberichts:	12.12.2017
Datum/Uhrzeit der Überprüfung:	11.12.2017 11.00 Uhr bis 13.15 Uhr
Überprüfter Betrieb:	Betriebsnummer: BN-10750454 Restaurant Rheinaue GmbH Parkrestaurant Rheinaue Ludwig-Erhard-Allee 020, 53175 Bonn
Überprüfung durch:	
bei Kontrolle anwesend:	
Kontrollart:	planmäßige Routinekontrolle

Beanstandungen/Mängel

Betriebsstätte (allgemein)

1. Anlieferungsbereich / Flur vor Küche :

Am Mobilar gab es an verschiedenen Stellen abgeplatze Oberflächen. Die Kantenumleimer waren ebenfalls defekt.

Maßnahme: Das Mobilar ist instand zu setzen oder zu erneuern.

Frist: 2 Monat(e)

2. Kühlhaus Küche:

Das Ventilatorschutzgitter war verunreinigt.

Der Wandbereich hinter dem Aggregat war ebenfalls unsauber.

Maßnahme: Das Ventilatorschutzgitter und die Wand sind zu reinigen.

Frist: Unverzüglich

3. Küche:

Verschiedene Schneidebretter waren beschädigt, so dass sie nicht mehr leicht zu reinigen waren.

Maßnahme: Die Schneidebretter sind zu glätten bzw. zu ersetzen.

Frist: Unverzüglich

4. Küche:

Die Silikonabdichtung an der Spüle war schimmelähnlich verunreinigt.

Maßnahme: Die Silikonfugen sind zu reinigen bzw. zu erneuern.

Frist: 2 Monat(e)

5. Küche:

Die Silikonfugen an den Bodenabläufen im gesamten Küchenbereich zeigten an vielen Stellen Risse und lösten sich ab.

In den Fugen sammelte sich Wasser.

Maßnahme: Die Silikonfugen sind zu erneuern.

Frist: 2 Monat(e)

6. Küche:

Das Innenraumventilatorschutzgitter des Kühltisches war verunreinigt.

Die Bodenflächen unterhalb der Schubladen waren ebenfalls leicht verschmutzt.

Maßnahme: Das Innenraumventilatorschutzgitter sowie die Bodenfläche des Kühltisches ist zu reinigen.

Frist: Unverzüglich

7. Thekenbereich:

Das Innenraumventilatorschutzgitter des Kühltisches war verunreinigt.

Die Bodenflächen unterhalb der Schubladen waren ebenfalls leicht verschmutzt.

Das Kühlfach für Kuchen war ebenfalls an den Wandflächen verschmutzt.

In diesem Kühlfach wurden zudem Kartonagen und Flaschen gelagert.

Um eine Kontamination der offenen Kuchen zu verhindern sollten keine Flaschen und Kartonagen in diesem Kühlfach gelagert werden.

Die dort offen gelagerte Sahne muss in ein geschlossenes Behältnis umgefüllt werden.

Maßnahme: Das Kuchenkühlfach ist einer Grundreinigung zu unterziehen.

8. Keller

Gemüse Kühlhaus:

Die Deckenfläche vor dem Kühlaggregat war leicht gelblich verfärbt und der Putz war bröselig.

Maßnahme: Die vorgefundene Situation lässt auf ein Feuchtigkeitsproblem schließen.

Das Grundproblem sollte fachmännisch erörtert werden.

Um eine schnelle Abhilfe zu schaffen könnte der Bereich zunächst verkleidet werden.

9. Keller

Tiefkühlhaus:

Das Regal war angerostet.

Maßnahme: Das Regal ist instand zu setzen.

10. Keller

Lager vor dem Rotweinkeller:

Der bei einem Wasserschaden entstandene Deckendurchbruch war nicht verschlossen worden.

Der Anstrich in diesem gesamten Bereich war bräunlich verfärbt.

Maßnahme: Der Deckendurchbruch ist zu verschließen und der Bereich ist zu streichen.

Frist: 2 Monat(e)

11. Keller

Getränkekühlhaus:

-Das Weinregal war verunreinigt.

-Der Wasserhahn tropfte und bildete eine schleimige feuchte Bodenfläche.

Maßnahme: -Das Regal ist zu reinigen.

-Der Wasserhahn ist instand zu setzen oder zu entfernen.

Frist: Unverzüglich

12. Keller

Personalumkleide:

Die Trennung von Arbeits und Privatkleidung war unzureichend.

Alle Kleidungsstücke hingen durcheinander.

Maßnahme: Es ist im Umkleidebereich auf eine stricte Trennung von Privat und Arbeitskleidung zu achten.

Das Personal ist entsprechend zu Schulen.

Frist: Unverzüglich

13. Spülküche:

Im Decken und Wandbereich gab es Ansammlungen von Staub und Spinnweben.

Für den Spülbereich wurde angeregt die sauberen Töpfe und Gefäße mit den Öffnungen nach unten zu drehen um mögliche Kontaminationen z.B. durch Feuchtigkeitsschwaden zu verhindern.

Die im Spülbereich aufgehängenen Reinigungsgeräte stehen sowohl im sauberen wie auch im unsauberen Zugang zum Spülbereich.

Um vorallem die sauberen Gegenstände die die Spülküche verlassen zu schützen, sollte für die Reinigungsgeräte ein geeigneter Platz gefunden werden.

Maßnahme: Die Staub und Spinnweben sind regelmäßig zu entfernen.

Frist: Unverzüglich

Bemerkungen:

Im gesamten Betrieb gab es Mängel an Fliesenspiegeln, Wandflächen und Silikonfugen.

Die Mängel müssen abgestellt werden.

Es kann ein Konzept mit Abstellungszeiträumen vorgelegt werden.

Der gesamte Bau befinden sich in einem baulich eher schlechten Zustand der eine Menge an Renovierungsarbeiten aufzeigt.

Im Auftrag

Durchschrift erhalten

Lebensmittelkontrolleur