

**BETRIEBSKONTROLLE**  
**im Rahmen der Lebensmittelüberwachung**

Name des Lebensmittelunternehmers:	FP Food Remigius GmbH
Ort:	Remigiusstr. 3, 53111 Bonn
Datum der Besichtigung:	12.02.2019
Lebensmittelkontrolleure:	Herr Ulland, Herr Reinshagen

O.g. Lebensmittelunternehmen ist am 12.02.2019 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung aufgrund einer Verbraucherbeschwerde besichtigt worden. Bei der Kontrolle war Herr [REDACTED] anwesend.

Dabei wurde folgendes festgestellt:

1. In Vorbereitungs- und Verkaufsräumen konnte kein Befall festgestellt werden. Im Kellerlager wurden tote Schaben vorgefunden. Laut Aussage von Herrn [REDACTED] ist der Schabenbefall bekannt und wird durch die Firma Rattex bekämpft.  
Die entsprechenden Unterlagen sind bei der Lebensmittelüberwachung einzureichen.
2. Im Kellerlager wurden offene Lebensmitteleinwegbedarfsgegenstände vorgefunden. Diese wurden umgehend entsorgt, da nachteilige Beeinflussungen durch Schaben nicht ausgeschlossen werden konnten.  
Zukünftig sind alle angebrochenen Verpackungen mit Lebensmitteleinwegbedarfsgegenständen in lebensmittelgeeigneten Umhüllungen, wie beispielsweise einer Kunststofftüte oder in verschließbaren Boxen, aufzubewahren.
3. Aufgrund der vorgefunden toten Schaben sowie zugestellter Bodenflächen ist der Bodenbereich im Kellerlager frei zu räumen und täglich zu reinigen (ausfegen).
4. Des Weiteren wurden leichte Verunreinigungen unterhalb des Getränkeköhlregals sowie unterhalb der anliegenden SB Brötchentheke vorgefunden.  
Die betroffenen Bereiche sind zu reinigen.
5. In der ersten Etage wurden im Vorbereitungsraum leichte Verunreinigungen vorgefunden.  
Es ist eine Grundreinigung durchzuführen.

6. Laut Aussage von Herrn [REDACTED] wurde am heutigen Morgen keine Reinigung /Desinfektion durchgeführt. Nach Angabe von Herrn [REDACTED] wurden alle Mitarbeiter geschult und haben die Anweisung, eine Grundreinigung aller Vorbereitungs- und Ablageflächen mit denen Lebensmittel in Berührung kommen vorzunehmen.

Ab sofort ist eine tägliche Reinigungskontrolle anhand eines Abhaksystem einzuführen und zu dokumentieren. Es ist umgehend eine Hygieneschulung durchzuführen aus der hervorgeht, welche Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten vor, während und nach der Arbeit durchzuführen sind.

Um sicherzustellen, dass alle Mitarbeiter die Hygieneschulung verstanden haben, ist nach der Hygieneschulung eine Erfolgskontrolle durchzuführen und zu dokumentieren.

Eine Hygienenachkontrolle sowie Einsichtnahme der erstellten Dokumente erfolgt am 14.02.2019 um 14:00 Uhr in der Betriebsstätte.

Die o.g. Beanstandungen stellen Verstöße gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I, II, IX, X und Art. 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 i.V.m. § 3 der Lebensmittelhygiene-Verordnung dar.

gez.  
Ulland