

Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

Betrieb: Bierhaus Machold Betriebs GmbH Bierhaus Machold Heerstr. 052 53111 Bonn BN-10750031	Durchführende Behörde: Bundesstadt Bonn Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und Lokale Agenda Engeltalstraße 4 53103 Bonn Tel.-Nr.: +49 228 - 773372 Fax-Nr.: +49 228-77 9619634 E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de Datum/Uhrzeit: 06.05.2019 von 17:15 bis 18:45 Uhr
Ansprechpartner vor Ort:	Behördenvertreter: Herr Reinshagen Tel.-Nr: 0228 773372
Weiteres Betriebspersonal:	Weiteres Kontrollpersonal:
Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko: 10
Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte, Schankwirtschaft	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobilier)

Anlieferungsbereich, Küche, Bierkühlhaus, Lager UG, Lagerraum Lebensmittel UG, Kühlraum, Lager Gläser usw., Umkleieraum, Eigenkontrollsystem / HACCP, Personaltoilette

II. Kontrollierte Punkte

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

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

Küche

1. 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
2. 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
 Frist: unverzüglich
3. An verschiedenen Regalböden gab es Verunreinigungen durch Fettrückstände und Staub.
 Die Regalböden sind zu reinigen.
 Frist: unverzüglich
4. Der gesamte Spülbereich zeigte in Eck und Randbereichen Verunreinigungen.
 Der gesamte Spülbereich ist zu reinigen.
 Frist: unverzüglich

Bierkühlhaus

5. Es wurden Lebensmittel so gelagert, dass eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden konnte. Die dort vorgefundenen Lebensmittel waren nicht verschlossen und standen zwischen Getränkeboxen und Bierfässern.
Die Lebensmittel sind so zu lagern, dass sie vor einer Kontamination geschützt sind.
Da es sich um ein als unsauber geltendes Kühlhaus handelt dürfen dort keine vorbereiteten Lebensmittel gelagert werden. Diese Lebensmittel müssen wenn vollständig (keine Folie) verpackt werden.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3
Frist: unverzüglich
6. 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

Lagerraum Lebensmittel UG

7. Der Lagerbereich der Kühltruhen war durch die Anordnung mit dem angrenzenden Materiallager ungünstig gelegen. Eine hygienischer Warenweg war dadurch nicht gegeben.
Mit den Mitarbeitern vor Ort wurde eine optimalere Lösung durch eine anderen Anordnung besprochen.
8. Der Wandanstrich löste sich ab.
Die Wand ist instand zu setzen.
Herr Reuber gab an das der gesamte Lagerbereich renoviert wird.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b
Frist: 6 Woche(n)

Umkleideraum

9. Für das Personal stand keine ausreichende Umkleidemöglichkeit zur Verfügung.
Für das Personal müssen angemessene Umkleideräume vorhanden sein.
Mit Herrn Reuber wurde eine Lösung in den alten Toilettenräumen gefunden.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 9
Frist: unverzüglich

Eigenkontrollsystem / HACCP

10. 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

Folgende Kontrollbereiche (oder Kontrollpunkte) wiesen keine Mängel auf: Anlieferungsbereich, Lager UG, Kühlraum, Lager Gläser usw., Personaltoilette

Anmerkung:
Folgende Unterlagen werden bei Nachkontrolle eingesehen.

Personalschulung
Schädlingsbekämpfung

Eigenkontrollen zur Reinigung sowie Temperaturüberwachung der Kühlmöbel

DEHOGA APP Q4ME

IV. Kontrollbewertung

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

Herr Reinshagen, 06.05.2019

Lebensmittelkontrolleur

Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

<u>Betrieb:</u> Bierhaus Machold Betriebs GmbH Bierhaus Machold Heerstr. 052 53111 Bonn BN-10750031	<u>Durchführende Behörde:</u> Bundesstadt Bonn Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und Lokale Agenda Engeltalstraße 4 53103 Bonn Tel.-Nr.: +49 228 - 773372 Fax-Nr.: +49 228-77 9619634 E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de Datum/Uhrzeit: 13.05.2019 von 14:30 bis 15:45 Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u> Herr ██████████	<u>Behördenvertreter:</u> Herr Reinshagen Tel.-Nr: 0228 773372
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u>	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u>
Kontrollart: Nachkontrolle	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko: 10
Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte, Schankwirtschaft	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobilier)

Anlieferungsbereich, Küche, Bierkühlhaus, Umkleideraum, Verkauf Folgendes wurde nicht kontrolliert: Lager UG, Lagerraum Lebensmittel UG, Kühlraum, Lager Gläser usw., Eigenkontrollsystem / HACCP, Personaltoilette
--

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Kennzeichnung/Aufmachung

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

<p>Umkleideraum</p> <p>1. 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: 3 Woche(n)</p> <p>Verkauf</p> <p>2. Auf der Speisekarte sowie auf der Getränkekarte fehlte der Hinweis auf enthaltene Allergene und Zusatzstoffe. Die Speisekarte und Getränkekarte ist auf den neusten Stand zu bringen. Frist: unverzüglich</p> <p>Folgende Kontrollbereiche (oder Kontrollpunkte) wiesen keine Mängel auf: Anlieferungsbereich, Küche, Bierkühlhaus</p> <p>Anmerkung: Hygienische Mängel der Küche behoben.</p> <p>Die baulichen Mängel der letzten Kontrolle waren noch offen. Lagerraum: Punkt : 7, 8</p>

IV. Kontrollbewertung

Hinweis: Dieser Kontrollbericht wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
 Herr Reinshagen, 13.05.2019
 Lebensmittelkontrolleur