

BETRIEBSKONTROLLE
im Rahmen der Lebensmittelüberwachung

Name des Lebensmittelunternehmers:	Hotel-Restaurant Alexander GmbH
Ort:	Rochusstr. 240, 53123 Bonn
Datum der Besichtigung:	25.04.2018
Lebensmittelkontrolleur:	Herr Berger

O.g. Lebensmittelunternehmen ist am 25.04.2018 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung besichtigt worden. Bei der Kontrolle war Herr [REDACTED] anwesend.

Dabei wurde folgendes festgestellt:

I. Küche

1. An der geöffneten (zur Fußgängerzone führenden) Küchentür fehlte der erforderliche Insektenschutz.
Der erforderliche Insektenschutz ist fachgerecht nachzurüsten. Die Einzelheiten wurden vor Ort mit Herrn [REDACTED] besprochen.
2. An der Deckenlampe wurde die erforderliche Lampenabdeckung entfernt. Eine leichte Reinigung war somit nicht möglich.
Die erforderliche Lampenabdeckung ist fachgerecht nachzurüsten.
3. An den Küchenwänden wurden stellenweise offene Bohrlöcher festgestellt.
Im Sinne einer guten Hygienepaxis sowie leichten Reinigung sind alle offenen Bohrlöcher glattflächig zu verschließen.

II. Getränkelager

1. Im Getränkelager wurde eine erhebliche Anzahl an Fruchtfliegen festgestellt.
Es sind geeignete Maßnahmen zu treffen, um die Anzahl der Fruchtfliegen auf das unvermeidliche Minimum zu reduzieren. Die möglichen Maßnahmen wurden vor Ort mit Herrn [REDACTED] besprochen.

III. Bierkeller

1. Am Verdampfer war das Verdampfer-Gitter stellenweise erheblich mit dunklen, schmierigen Belägen alt verschmutzt.
Das Verdampfer-Gitter ist gründlich und zukünftig regelmäßig zu reinigen.

IV. Eigenkontrollen und Personalschulung

1. Die erforderlichen Maßnahmen konnten zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht nachgewiesen werden.
Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 fordert gemäß Art. 4 und 5 betriebseigene Kontrollsysteme zur Erfassung und Beherrschung kritischer Punkte.
Es müssen angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden. Dabei sind mindestens der Wareneingang, die vorbeugende Schädlingsbekämpfung, die Lagerung der Lebensmittel und die damit verbundenen Temperaturen sowie die dem Reinigungsplan entsprechende Reinigung zu kontrollieren und zu dokumentieren.

2. Die erforderlichen Personalschulungen konnten zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht nachgewiesen werden.
Das Personal ist sofort und in Zukunft mindestens jährlich in Fragen der Lebensmittelhygiene zu schulen. Weiterhin sind die Personen, die für das Eigenkontrollsystem verantwortlich sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze zu schulen.
Die Schulungen sind im Rahmen der Eigenkontrollen zu dokumentieren.

Die o.g. Beanstandungen stellen Verstöße gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I, II, IX, XII und Art. 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. § 3 der Lebensmittelhygiene-Verordnung dar.

gez.
Berger