

**Der Oberbürgermeister  
Amt für Umwelt, Verbraucherschutz  
und Lokale Agenda**

Lebensmittelüberwachung und  
Veterinärdienste

**BETRIEBSKONTROLLE  
im Rahmen der Lebensmittelüberwachung**

Name des Lebensmittelunternehmers:	Epi GmbH & Co. KG
Ort:	Alte Bahnhofstr. 14, 53173 Bonn
Datum der Besichtigung:	20.11.2018
Lebensmittelkontrolleur:	Herr Ewald

O.g. Lebensmittelunternehmen ist am 20.11.2018 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung besichtigt worden. Bei der Kontrolle war Herr [REDACTED] anwesend.

Dabei wurde folgendes festgestellt:

**I. Bäckereizone**

1. Das Abluftgitter über dem Ofen war staubig verunreinigt.  
Das Gitter ist täglich abzufegen.
2. Das Spülbecken war schmierig und altverschmutzt.  
Es ist zu reinigen.
3. Der Henkel (Ausguß) des Wasserabwiegens war innen mit einer schleimigen Substanz verunreinigt.  
Der Henkel ist zu reinigen.
4. Die Unterseite des Arbeitstisches an der Fensterfront war hinten links erneut mit alten Gespinsten verunreinigt.  
Besagte Bereiche sind zu reinigen.
5. Die Schubladen der Arbeitstische sind zu reinigen.
6. Der Deckenbereich, angefangen von der Anlieferzone (Hofausgang) bis hin zu den Sozialräumen, war mit dunklen, gesprenkelten Anhaftungen verunreinigt.  
Besagte Bereiche sind zu reinigen.
7. Regalfronten, Türgriff und Verdampfergitter der Kühlzelle waren alt verschmutzt.  
Besagte Bereiche sind zu reinigen.

## II. Snackzone/ Küchenbereich

1. In den Innenbereichen der Untertischkühlung zeigten sich weißliche, gesprenkelte Anhaftungen.  
Besagte Bereiche sind zu reinigen und zu desinfizieren.
2. An der Decke war ein Paneel aus der Fassung geraten und baumelte lose über dem Arbeitsbereich.  
Das Paneel ist zu befestigen.
3. Die Wand unter und hinter der Spüle neben der kleinen Spülmaschine war massiv alt verschmiert und verunreinigt.  
Besagte Bereiche sind zu reinigen.
4. Ein Schneidebrett war stark verbraucht, zerfurcht und vergilbt.  
Es ist zu erneuern.

## III. Eigenkontrollen

1. Es konnten weder Putzpläne noch sonstige Eigenkontrolldokumente vorgelegt werden.  
Dies ist bei der Nachkontrolle nachzuholen. Herrn [REDACTED] ist zudem der Fundort dieser Unterlagen mitzuteilen.

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

gez.  
Ewald