

Bericht

Kontrolle Beratung Schwerpunkt

Inhaberin/Inhaber <i>Gasthaus Nolden GmbH</i>		Betriebsname <i>Gasthaus Nolden</i>	
PLZ, Straße, Hausnummer <i>Bonn, Magdaleneush. 33</i>			Betriebsart <i>Spesereststätte</i>
Telefon <i>1.</i>	Telefax <i>1.</i>	Mobil <i>1.</i>	E-Mail <i>1.</i>
Datum <i>07.11.16</i>	Uhrzeit <i>12:50-13:00</i>	Name der anwesenden Person <i>[unleserlich]</i>	Stellung im Betrieb <i>[unleserlich]</i>
<input type="checkbox"/> Nachkontrolle	Aktenzeichen <i>(1250-1407)</i>	Bezug <i>1.</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Bericht erfolgt

Beanstandungen / Bemerkungen

<input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/> ja	Wurde ein Verwarnungsgeld erhoben? <input checked="" type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja € _____	Handelsklassenkontrolle <input checked="" type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja
① Die Lagerung von reinen und unreinen Lebensmittel im Kühlhaus muss dem Hygienestatus angepasst werden.		
② Defekte Abdeckung des Salzbehälters erneuern.		
③ Muskühlregal ausschließlich zum Muskühlen nutzen. Bodenablaufgitter reinigen		
④ Für die Schuhe im Umkleedereium ein Regal beschaffen.		

Bei Kontrollen:

Die/Der Betriebsinhaber/in bzw. -leiter/in wurde eingehend auf die Vorschriften, gegen die sie/er verstoßen hat und die Art, wie die Beanstandungsgründe abzustellen sind, hingewiesen.

Die festgestellten Mängel – Punkt- 1,2,3 sind sofort zu beheben.
 Die - übrigen - Mängel – Punkt- 4 sind bis spätestens zum 07.12.16 abzustellen.

Unterschrift des/des anwesenden Betriebsinhabers/in bzw. seiner/seines Vertreters/in

Unterschriften der Lebensmittelüberwachung

0228-774177

Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

<u>Betrieb:</u> Gasthaus Nolden GmbH Gasthaus Nolden Magdalenenstr. 033 53121 Bonn BN-0000162H	<u>Durchführende Behörde:</u> Bundesstadt Bonn Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und Lokale Agenda Engeltastr. 4 53103 Bonn Tel.-Nr.: +49(0)228772756 Fax-Nr.: E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de Datum/Uhrzeit: 12.03.2019 von 11:20 bis 12:30 Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u> I	<u>Behördenvertreter:</u> Frau Sonja Jütte Tel.-Nr: +49 228-773975
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u>	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u> Herr Andreas Weber
Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Küche, Theke, Keller Vorräum, Lager (Depot), Kühlraum Gemüse, Kühlraum Fleisch, Tiefkühlraum (Fleisch), Lagerraum Wein, Bierkeller, Trockenlager, Lagerraum Leergut, Personaltoilette, Personalschulung, Eigenkontrollsystem / HACCP, Kennzeichnung

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Kennzeichnung/Aufmachung

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

Küche

1. Die Silikonabdichtungen an beiden Doppelspülbecken waren schimmelähnlich verunreinigt.
Die Silikonfugen sind zu erneuern.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: 17.04.2019
2. Die Beschaffenheit des Aufzuges, in dem Lebensmittel transportiert werden, war nicht leicht reinigungsfähig und der Farbanstrich verbraucht.
Der Aufzug ist so herzurichten, dass leicht reinigungsfähige Flächen entstehen. Beispielsweise durch einen neuen abwaschbaren Farbanstrich.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: 17.04.2019
3. Die Oberfläche des Hackblockes war aus Holz und somit nicht glatt und leicht zu reinigen. Ein Hackblock aus Holz entspricht nicht mehr den derzeitigen Hygiene-Standards.
Der Hackblock ist zu entfernen oder gegebenenfalls gegen eine leicht reinigungsfähige Alternative zu ersetzen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b
Frist: 17.04.2019
4. Die Geschirrkörbe der Geschirrspülmaschine waren stellenweise beschädigt.
Die Geschirrkörbe der Geschirrspülmaschine sind gegen neue zu ersetzen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Keller Vorraum

5. Für die Lampe an der Wand fehlte eine Schutzabdeckung.
An der Lampe ist ein Schutzabdeckung anzubringen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2b
Frist: 17.04.2019
6. Von der Decke hingen nicht angeschlossene Kabel, welche alt staubig verunreinigt waren. Ebenfalls wurden offene Löcher im Wandbereich vorgefunden und der Wandanstrich war verbraucht.
 - a) Die betroffenen Bereiche sind zu reinigen. Sofern die Kabel keine Nutzung mehr haben, wird empfohlen diese zu entfernen.
 - b) Die offenen Löcher sind zu verschließen.
 - c) Der Wandanstrich ist zu erneuern.Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Lager (Depot)

7. Der Fußbodenbelag war durch schwarzen Abrieb und eingetrockneten Verunreinigungen bereits stark abgenutzt und nicht mehr leicht reinigungsfähig.
Der Fußbodenbelag ist, beispielsweise durch einen neuen Farbanstrich, instand zu setzen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a
Frist: 17.04.2019

Kühlraum Gemüse

8. In unmittelbarer Nähe von unverpackten, verzehrfertigen und teilweise leicht verderblichen Lebensmitteln wurden mikrobiologisch problematische Produkte (ungewaschenes Obst/Gemüse & unreine Kartonagen) gelagert. Eine nachteilige Beeinflussung/Kontamination der leicht verderblichen Lebensmittel war nicht auszuschließen.
Bei der Lagerung von leicht verderblichen und verzehrfertigen Lebensmitteln ist auf eine ausreichende Trennung und/oder Verpackung zu achten.
Unreine Kartonagen sind generell aus dem Kühlhaus fern zu halten.
Eine Kontamination und nachteilige Beeinflussung ist sicher auszuschließen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3
Frist: unverzüglich
9. Der Farbanstrich an der Tür sowie dem Türrahmen war stellenweise erheblich verbraucht.
Der Farbanstrich der Tür sowie des Türrahmens ist zu erneuern.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: 17.04.2019
10. Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.
Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden. Es sind geeignete Untergestelle (Rolll, Regale, etc.) dafür einzusetzen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3
Frist: unverzüglich

Kühlraum Fleisch

11. Das Verdampferschutzgitter war angerostet.
Das Schutzgitter ist instand zu setzen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: 17.04.2019

Tiefkühlraum (Fleisch)

12. Das Verdampferschutzgitter war angerostet.
Das Schutzgitter ist instand zu setzen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: 17.04.2019

Kennzeichnung

13. Auf der Tagesspeisekarte fehlte die Allergenkennzeichnung.
Die kennzeichnungspflichtigen Allergene sind zukünftig auch auf der Tageskarte zu kennzeichnen.
§ 4 Abs. 2 Nr. 1 LMIDV i.V.m. Abs. 3
Frist: unverzüglich

Folgende Kontrollbereiche (oder Kontrollpunkte) wiesen keine Mängel auf: Theke, Lagerraum Wein, Bierkeller, Trockenlager, Lagerraum Leergut, Personaltoilette, Personalschulung, Eigenkontrollsystem / HACCP

IV. Kontrollbewertung

Hinweis: Dieser Kontrollbericht wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.
Frau Sonja Jütte, 13.03.2019
Lebensmittelkontrolleur