

Bundesstadt Bonn
 Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und Lokale Agenda
 , Engeltalstraße 4,
 53103 Bonn

Tao

Mildred-Scheel-Str. 001
 53175 Bonn

Kontrollbericht zu einer Überprüfung

gem. §§ 42 ff Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) in der Bekanntmachung
 der Neufassung vom 22.08.2011 (BGBl. I S. 1770) in der derzeit gültigen Fassung

Datum des Kontrollberichts:	18.06.2018
Datum/Uhrzeit der Überprüfung:	18.06.2018 11.15 Uhr bis 12.30 Uhr
Überprüfter Betrieb:	Betriebsnummer: BN-0003834H Ka-Chu Leung Tao Mildred-Scheel-Str. 001, 53175 Bonn
Überprüfung durch:	
bei Kontrolle anwesend:	
Kontrollart:	planmäßige Routinekontrolle

Beanstandungen/Mängel

Betriebsstätte (allgemein)

1. Keller:

Die Laufschiene der Tiefkühltruheendeckel waren verunreinigt.

Der Deckel der Tiefkühltruhe war defekt bzw. nicht mehr vorhanden.
 Die Tiefkühltruhe wurde mit einem Holzbrett abgedeckt.

Maßnahme: Die Laufschiene sind zu reinigen.
 Die Tiefkühltruhe ist wieder mit einem Deckel auszustatten.

Frist: Unverzüglich

2. Keller:

Tiefkühltruhe

Es wurden Lebensmittel mit ungeeignetem Material (z.B. Abfallbeutel/Wertstoffsack) abgedeckt.

Maßnahme: Die Lebensmittel dürfen ausschließlich in dafür geeigneten Materialien gelagert werden.

Frist: Unverzüglich

3. Die Ventilatorschutzgitter des Kühlhauses waren verunreinigt.
Zudem konnte man im Innenraum hinter den Ventilatoren eine dunkle Verfärbung erkennen.
Maßnahme: Die Ventilatorschutzgitter sind zu reinigen.
Der Innenraum des Aggregates ist zu reinigen.
Frist: Unverzüglich

4. Lebensmittelbehältnisse wurden unmittelbar auf dem Fußboden gelagert.
Maßnahme: Es dürfen keine Lebensmittelbehältnisse auf dem Boden gelagert werden.
Frist: Unverzüglich

5. Der Kühltischinnenraum der verschiedenen Kühlungen war verunreinigt.
Maßnahme: Der Innenraum der verschiedenen Kühlungen muss gereinigt werden.
Frist: Unverzüglich

6. Die Einrichtung zum Kühlen bzw. Tiefkühlen war verunreinigt.
Die Anschlagpunkte der Schubladen waren unsauber.
Maßnahme: Die Anschlagpunkte sind zu reinigen.
Frist: Unverzüglich

7. Für das Handwaschbecken fehlten Mittel zum hygienischen Reinigen (z. B. Spender mit Flüssigseife) und Trocknen (z. B. Spender mit Einmalhandtüchern) der Hände.
Maßnahme: Es sind immer Tücher und Seife vorrätig zu halten.

8. Bodenfläche vor der Friteuse:

Die Fußbodenfliesen waren teilweise beschädigt. Dadurch war der Fußboden nicht mehr leicht zu reinigen.
Maßnahme: Der Fliesenspiegel muss instand gesetzt werden.
Alle übrigen Fliesenschäden sind zu beheben.
Frist: 1 Monat(e)

9. Der Innenraum der Spülmaschine / Geschirrspülmaschine war an der schwer zu erreichenden Stellen mit alten Rückständen verunreinigt.
Maßnahme: Die Spülmaschine ist zu reinigen.

10. Die Unterlagen zu den Betrieblichen Eigenkontrollen waren nicht auf dem aktuellen Stand.

Maßnahme: Die Unterlagen zu den Eigenkontrollen müssen auf den aktuellen Stand gebracht werden und sind regelmäßig zu dokumentieren.

Frist: Unverzüglich

11. Die Kühltischtürdichtungen waren beschädigt und dadurch nicht mehr leicht zu reinigen.
Maßnahme: Die defekten Dichtungen sind zu erneuern.
Frist: 1 Monat(e)

Im Auftrag

Durchschrift erhalten





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

Lebensmittelüberwachung und
Veterinärdienste

**BETRIEBSKONTROLLE
im Rahmen der Lebensmittelüberwachung**

Name des Lebensmittelunternehmers:	[REDACTED]
Ort:	Mildred-Scheel-Str. 001, 53175 Bonn
Datum der Besichtigung:	18.05.2017
Kontrollpersonal:	[REDACTED]

O.g. Lebensmittelunternehmen ist am 18.05.2017 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung besichtigt worden. Bei der Kontrolle war [REDACTED] anwesend.

Dabei wurde folgendes festgestellt:

I. Küche

1. Einige der verwendeten Kunststoffdosen, in denen Karotten oder Spargel aufbewahrt wurden, sowie die Kunststoffdeckel waren eingerissen und somit schadhaft.
Alle schadhaften Gegenstände wie die Dosen und Deckel sind aus der Betriebsstätte zu entfernen bzw. zu erneuern.
2. Im Tiefkühlschrank wurde selbsthergestelltes Eis ohne die erforderliche Kennzeichnung aufbewahrt. Ein wesentlicher Aspekt der Lebensmittelsicherheit ist die Rückverfolgbarkeit des Lebensmittels und seiner Zutaten auf allen Stufen der Lebensmittelkette.
Alle Lebensmittel, die selbst hergestellt oder eingefroren werden, sind so zu kennzeichnen, dass eine dritte Person ohne weiteres das Herstellungsdatum sowie die Produktbezeichnung erkennen kann.
Zukünftig sind alle selbst hergestellten und eingefrorenen Lebensmittel zu kennzeichnen.
3. Eine Stelze des Arbeitstisches (neben der Grillplatte) war mit Klebeband im unteren Bereich ummantelt. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.
Um eine leichte Reinigung zu ermöglichen, ist das Klebeband zu entfernen. Mögliche darunterliegende Schäden sind fachgerecht zu beheben.

II. Kühlhaus

1. Die Dichtung der Kühlhaustür war schadhaft, weil sie eingerissen war. Türen müssen leicht zu reinigen sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben.
Die beschädigte Dichtung ist fachgerecht instand zu setzen.

2. Die Lagerung nach Hygienestatus wies Lücken auf. Reine vorbereitete Lebensmittel (gewaschener Salat, nicht abgedeckt) und unreine Lebensmittel (erdkeimbelastetes Gemüse und Eier) wurden zusammen gelagert. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.
Um nachteilige Beeinflussungen oder Kreuzkontaminationen auszuschließen, sind reine und unreine Lebensmittel getrennt voneinander zu lagern. Dies könnte z.B. durch das Verpacken von reinen oder unreinen Lebensmitteln gewährleistet werden. So könnten beispielsweise alle reinen vorbereiteten Lebensmittel wie der gewaschene Salat in geschlossenen Behältnissen gelagert werden.

III. Umkleide (U1) Keller

1. Der Deckenlüfter war erheblich durch dunkle staubige Rückstände verunreinigt. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber sein.
Der Deckenlüfter ist zu reinigen.
2. Reine Arbeitskleidung wurde zusammen mit privater Kleidung aufbewahrt. Schuhe lagen im Durchgang der Umkleide. Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Hygiene und Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung tragen.
Um nachteilige Beeinflussungen zwischen Arbeits- und Privatkleidung zu vermeiden, sind diese getrennt voneinander aufzubewahren.

IV. Lager / Waschraum (U2) Keller

1. Der Abfluss am Waschbecken war verstopft. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen stets instand gehalten sein.
Das Waschbecken ist fachgerecht instand zu setzen.

V. Allgemeines

1. Zum Zeitpunkt der Kontrolle konnten keine Dokumentationen der Eigenkontrollen vorgezeigt werden. Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Dazu gehört die Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmers angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften entsprochen wird.
Künftig sind Wareneingangskontrollen, Lagerung / Kühlhaustemperaturen, Reinigungs- und Desinfektionsplan und Schädlingsbekämpfung zu dokumentieren und jederzeit einsehbar in der Betriebsstätte bereitzuhalten.

Die o.g. Beanstandungen stellen Verstöße gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I, II, V, VIII, IX und Art. 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 i.V.m. § 3 der Lebensmittelhygiene-Verordnung sowie gegen Art. 18 der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 dar.

gez.

