

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

Wurstteufel GmbH
 Wurstteufel Imbiss
 Bornheimer Str. 162
 53119 Bonn

Telefon: +49 228 - 77 [REDACTED]

Fax: +49 228 - 77 [REDACTED]

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:	23.11.2017
Datum/Uhrzeit der Überprüfung:	23.11.2017 14.20 Uhr bis
Überprüfter Betrieb:	Betriebsnummer: BN-10755063 Wurstteufel GmbH Wurstteufel Imbiss Bornheimer Str. 162, 53119 Bonn
Überprüfung durch:	Herr [REDACTED]
bei Kontrolle anwesend:	Frau [REDACTED]
Kontrollart:	planmäßige Routinekontrolle

Beanstandungen/Mängel

Betriebsstätte (allgemein)

- Der Inneraum unterhalb der Schublade (Brötchen) war verunreinigt.
 Maßnahme: Der innraum ist zu reinigen.
 Frist: Unverzüglich
- Der Sockelbereich unterhalb der Friteuse war mit dunklen Fettrückständen verunreinigt.
 Maßnahme: Der genannte bereich ist zu reinigen.
 Frist: Unverzüglich

Im Auftrag

Durchschrift erhalten

Herr [REDACTED]
 Lebensmittelkontrolleur

Frau [REDACTED]

Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

<u>Betrieb:</u> Wurstteufel GmbH Wurstteufel Imbiss Bornheimer Str. 162 53119 Bonn BN-10755063	<u>Durchführende Behörde:</u> Bundesstadt Bonn Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und Lokale Agenda Engeltalstraße 4 53103 Bonn Tel.-Nr.: +49 228 - 77 [REDACTED] Fax-Nr.: +49 228-77 9619 [REDACTED] E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de Datum/Uhrzeit: 20.05.2019 um 12:12 Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u> Frau [REDACTED]	<u>Behördenvertreter:</u> Herr [REDACTED] Tel.-Nr: 0228 77 [REDACTED]
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u>	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u> Herr [REDACTED]
Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko: 10
Kontrollierte Betriebsart/en: Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Küche, Eigenkontrollsystem / HACCP, Kennzeichnung

II. Kontrollierte Punkte

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

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

Küche

- Die Einlegeböden des Kühlschranks waren stellenweise beschädigt (angerostet).
Die Einlegeböden sind instand zu setzen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
- Die Beleuchtungseinrichtung der Dunstabzugsanlage war mit alten Fettrückständen verunreinigt.
Die Dunstabzugsanlage ist zu reinigen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Eigenkontrollsystem / HACCP

- Die Wareneingangskontrollen wurde nicht durchgeführt und ebenso nicht dokumentiert.
(per Telefon mit Herrn [REDACTED] besprochen).
Es sind ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Für alle ermittelten Gesundheitsgefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen, sind kritischen Kontrollpunkte zu bestimmen.
Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Abs. 2 b
Frist: unverzüglich

Folgender Kontrollbereich (oder Kontrollpunkt) wies kein Mangel auf: Kennzeichnung

IV. Kontrollbewertung

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

Herr [REDACTED] 20.05.2019

Lebensmittelkontrolleur