

BETRIEBSKONTROLLE
im Rahmen der Lebensmittelüberwachung

Name des Lebensmittelunternehmers:	[REDACTED]
Ort:	Euskirchener Str. 012, 53121 Bonn
Datum der Besichtigung:	09.11.2017
Kontrollpersonal:	[REDACTED]

O.g. Lebensmittelunternehmen ist am 09.11.2017 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung besichtigt worden. Bei der Kontrolle war Herr [REDACTED] anwesend.

Dabei wurde folgendes festgestellt:

I. Küche

1. Der Boden- und Eckbereich war mit alten Lebensmittelresten stark verunreinigt. Besonders in Eckbereichen und an Stellen, welche auf den ersten Blick nicht direkt einsehbar sind (beispielsweise unter den Arbeitstischen), wurden Ansammlungen von Resten erkannt.
Der gesamte Boden- und Eckbereich ist einer Grundreinigung zu unterziehen und zukünftig regelmäßig zu reinigen.
2. Am Handwaschbecken fehlten die Einmalhandtücher. Für eine einwandfreie Handygiene müssen Mittel zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Es sind Einmalhandtücher bereitzustellen.
3. Die Dichtungen an sämtlichen Kühlgerätschaften waren vor allem in den Falzen stark mit schwarzen schimmelartigen Anhaftungen verunreinigt. Ebenfalls waren an einigen der Kühlgeräte die Dichtungen eingerissen oder fehlten komplett.
 - a) Die Dichtungen sind zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.
 - b) Defekte oder fehlende Dichtungen sind gegen neue auszutauschen.
4. Die Fliesen im Bodenbereich zeigten stellenweise schadhafte Stellen auf. Ebenfalls war die Verfugung ausgewaschen. Bodenbereiche müssen instand sowie dicht, glatt und abwaschbar sein.
Sämtliche defekten Fliesen sind instand zu setzen. Die ausgewaschenen Fugen sind zu erneuern.
5. Der Tischdosenöffner war an der Einstechspitze und an den Antriebsrädern zum Teil schmierig bis alt verkrustet und mit Rückständen von Metallspänen verunreinigt. Ebenfalls waren einige Roststellen festzustellen. Abfallende Metallspäne können in das Lebensmittel gelangen und zu erheblichen Verletzungen beim Verzehr der Speisen führen.
Der Tischdosenöffner ist sofort und zukünftig regelmäßig gründlich zu reinigen. Die Roststellen sind zu beseitigen und mit einer neuen Lackierung zu versehen.

6. Es wurden einige eingerissene und kaputte Handtücher vorgefunden.
Die schadhafte Handtücher sind aus der Küche zu entfernen. Zukünftig ist darauf zu achten, dass defekte Handtücher direkt entfernt werden.
7. Im reinen Küchenbereich wurden Flaschen aus dem Gastraum zwischengelagert.
Die Flaschen sind aus der Küche fernzuhalten.
8. Es wurde Reinigungsmittel und Lack direkt neben der Wärmebrücke vorgefunden. Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
Reinigungsmittel und Lack sind in einem abgetrennten Bereich zu lagern.
9. Im Tiefkühlschrank wurden selbst eingefrorene Lebensmittel ohne jegliche Kennzeichnung eingefroren. Die Rückverfolgbarkeit des Lebensmittels muss gewährleistet sein, um eine Überlagerung zu vermeiden.
Alle selbst eingefrorenen Lebensmittel sind zukünftig mit einem Einfrierdatum zu versehen.
10. Die Spülmaschine war mit alten roten schmierigen Anhaftungen verunreinigt.
Durch eine unreine Spülmaschine besteht das Risiko, dass Keime auf augenscheinlich sauberes Geschirr gelangen.
Die Spülmaschine ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.
11. Die Kühltürblenden waren mit alten braunen Anhaftungen verunreinigt.
Die betroffenen Bereiche sind zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.
12. Unter der Wärmebrücke wurden alt fettige Anhaftungen vorgefunden.
Die betroffenen Bereiche sind zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.

II. Keller (Vorbereitung)

1. In der Vorbereitungsküche wurde ein Aschenbecher mit Zigarettenstummeln vorgefunden.
Zukünftig ist außerhalb der Produktionsräume zu rauchen. Es ist darauf zu achten, dass nach dem Rauchen die Hände gewaschen werden.
2. Es wurden Kartonagen vorgefunden. Kartonagen gelten als unrein und können Schädlinge oder sonstige Verschmutzungen in den reinen Bereich bringen.
Die Kartonagen sind zu entfernen und zukünftig fern zu halten.
3. Im Tiefkühlschrank und Kühltür wurden selbst hergestellte Lebensmittel ohne jegliche Kennzeichnung eingefroren und gekühlt.
Selbst hergestellte Lebensmittel sind zukünftig mit einem Einfrierdatum zu versehen.
4. Im Tiefkühlschrank wurden Desserts ohne jegliche Abdeckung gelagert.
Es ist darauf zu achten, dass alle Lebensmittel abgedeckt werden.
5. Der Wandbereich hinter und rechts neben der Nudelpresse war schadhaft. Teilweise fehlte ein Großteil der Fliesen.
Der betroffene Wandbereich ist dicht, glatt und abwaschbar instand zu setzen.

6. Die Lackierung der Nudelpresse blätterte ab. Durch das Abblättern des Lacks besteht das Risiko, dass dieser in das Lebensmittel fällt.
Die betroffene Stelle ist neu zu lackieren.
7. Die Knetmaschine war am oberen Bereich des Knethakens stark mit alten schwarzen Verschmutzungen verunreinigt. Generell waren die Maschinen stellenweise mit alten Anhaftungen verunreinigt.
Die Maschinen, vor allem die Knetmaschine, sind zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.
8. Der Deckenbereich sowie die Leitungen waren mit krümeligen Rückständen, Spinnweben und altem Fliegenkot verunreinigt.
Die betroffenen Bereiche sind zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.

III. Waschraum

1. Auf der reinen Wäsche wurde private Kleidung abgelegt. Ebenfalls war der Spind in einem unsaubereren und chaotischen Zustand.
Zukünftig ist darauf zu achten, dass reine Wäsche getrennt von unreiner privater Kleidung aufbewahrt wird. Der Spind ist zu reinigen.

IV. Keller (Lagerraum)

1. Im Lagerraum herrschte eine chaotische Unordnung. Zusätzlich war der gesamte Raum staubig und voller Spinnweben.
Der Lagerraum ist neu zu strukturieren. Alle betriebsfremden Gegenstände sind aus der Betriebsstätte zu entfernen. Zusätzlich ist der Raum zu reinigen.
2. Die Tür war mit alten braunen Anhaftungen verunreinigt.
Die Tür ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.

V. Kühlhaus

1. Im Kühlhaus war der Verdampfer stark mit schwarzschimmelähnlichen Flusen verunreinigt. Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen. Durch die durchgehende Luftzirkulation werden Sporen und sonstige Verunreinigungen im gesamten Raum verteilt und sorgen so für eine Kontamination der Lebensmittel.
Der Verdampfer samt Verdampfergitter ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.
2. Im Kühlhaus wurden Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. Verbrauchsdatum vorgefunden.
Es ist darauf zu achten, dass Lebensmittel mit abgelaufenem Verbrauchsdatum aussortiert werden. Zusätzlich sollte die Einkaufsmenge überdacht werden.
3. Teilweise wurden Lebensmittel ohne Abdeckung und Kennzeichnung gelagert.
Um eine Kontamination zu vermeiden und die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, sind die selbst hergestellten und geöffneten Lebensmittel mit einem Datum zu versehen und abzudecken bzw. zu verschließen.
4. Das Kühlhaus war in den Bereichen der Rohre, der Regale und des Fußbodens mit alten bräunlichen Anhaftungen verunreinigt.
Das Kühlhaus ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.

VI. Theke

1. Die Spülmaschine war im Innenbereich stark mit Rotschmiere verunreinigt. Da Rotschmiere stark keimbehaftet ist, besteht eine große Gefahr, dass augenscheinlich sauberes Spülgut mit Keimen behaftet ist.
Die Benutzung der Spülmaschine wurde untersagt bis sie gereinigt wurde. Zukünftig ist darauf zu achten, dass diese sauber zu halten ist.
2. Die Eiswürfelmaschine war im Innenbereich stark mit alten schmierigen Anhaftungen verunreinigt.
Aufgrund der Verunreinigung der Maschine und einer möglichen nachteiligen Beeinflussung der produzierten Eiswürfel wurde die Benutzung der Maschine und des Eises untersagt. Die Maschine ist gründlich zu reinigen und zukünftig sauber zu halten. Das vorrätig gehaltene Eis wurde freiwillig vernichtet.
3. Der Boden- und Eckbereich war mit alten Lebensmittelresten stark verunreinigt. Besonders in Eckbereichen und an Stellen, welche auf den ersten Blick nicht direkt einsehbar sind (beispielsweise unter den Arbeitstischen), wurden Ansammlungen von Resten erkannt.
Der gesamte Boden- und Eckbereich ist einer Grundreinigung zu unterziehen und zukünftig regelmäßig zu reinigen.

VII. Personalschulungen/Eigenkontrollen

1. Es konnten keine Eigenkontrollen 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 Lagerung der Lebensmittel und die damit verbundenen Temperaturen sowie die dem Reinigungsplan entsprechende Reinigung zu kontrollieren und zu dokumentieren.
2. Es konnte keine Personalschulung nachgewiesen werden.
Das Personal ist sofort und in Zukunft mindestens jährlich in Fragen der Lebensmittelhygiene zu schulen. Weiterhin sind die Personen, die für die Eigenkontrollen verantwortlich sind, in allen Fragen und Anwendungen 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, V, IX, XII und Art. 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. § 3 der Lebensmittelhygiene-Verordnung sowie gegen Art. 18 der Verordnung (EG) 178/2002 dar.

gez.



Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

Betrieb: <div style="background-color: black; width: 100px; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> La Gondola Euskirchener Str. 012 53121 Bonn BN-10751079	Durchführende Behörde: Bundesstadt Bonn Amt für Umwelt-Verbraucherschutz Lokale Agenda Engelstalstrasse 4 53103 Bonn Tel.-Nr.: +49 (0)228-773975 Fax-Nr.: +49 228-779619634 E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de Datum/Uhrzeit: 01.04.2019 von 13:50 bis 14:14 Uhr
Ansprechpartner vor Ort: Herr Raffaele Benevenia	Behördenvertreter: <div style="background-color: black; width: 100px; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> Tel.-Nr: +49 (0)228 773975
Weiteres Betriebspersonal:	Weiteres Kontrollpersonal:
Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte, Hersteller von Teigwaren	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Küche, Spülbereich, Thekenbereich, Vorbereitungsraum im Keller, Trockenlager, Bierkeller, Umkleideraum, Personaltoilette, Eigenkontrollen/HACCP, Personalschulung/IFSG, Kennzeichnung

II. Kontrollierte Punkte

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

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

Küche

1. Die aus Metall bestehenden Einrichtungsgegenstände waren teilweise angerostet.
Die betroffenen Einrichtungsgegenstände sind instand zu setzen.
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Spülbereich

2. Der Metallkorb für Schwämme) war teilweise angerostet.
Der Metallkorb ist entweder instand zu setzen oder gegen einen einwandfreien auszutauschen.
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
 Frist: 01.05.2019

Thekenbereich

3. Die Gläserspülmaschine war mit einem rötlichem Belag verunreinigt.
Die Gläserspülmaschine ist zu reinigen.
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
 Frist: unverzüglich

Eigenkontrollen/HACCP

4. Es konnten keine Eigenkontrollen 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 Lagerung der Lebensmittel und die damit verbundenen Temperaturen sowie die regelmäßige Reinigung zu kontrollieren und zu dokumentieren. **Folgende Dokumentationen der Eigenkontrollen sind durchzuführen und bereitzuhalten.**

1. Wareneingangskontrollen
2. Temperaturkontrollen
3. Reinigungsplan
4. Schädlingsmonitoring

Frist: unverzüglich

Personalschulung/IFSG

5. Der Nachweis, dass eine Schulung/Unterweisung im Bereich der Lebensmittelhygiene durchgeführt wurde, konnte nicht vorgelegt werden.
Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, sind entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen und/oder zu schulen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr.1
6. Es wurden Personen beschäftigt, für die die Dokumentation der Teilnahme an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz nicht im Betrieb eingesehen werden konnte. **Die Dokumentation der Wiederholungsbelehrung (en) ist der Überwachungsbehörde vorzulegen und zukünftig im Betrieb vorzuhalten. Beim Fehlen einer solchen müssen die Personen unverzüglich an einer Wiederholungsbelehrung teilnehmen. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren.**
§ 43 Abs. 4 IfSG
Frist: unverzüglich

Folgende Kontrollbereiche (oder Kontrollpunkte) wiesen keine Mängel auf: Vorbereitungsraum im Keller, Trockenlager, Bierkeller, Umkleideraum, Personaltoilette, Kennzeichnung

IV. Kontrollbewertung

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

03.04.2019

Lebensmittelkontrolleurin