

Bericht über eine Kontrolle gemäß Art. 9 VO (EU) 2017/625

<u>Betrieb:</u> Tuscolo Gastronomie UG Tuscolo Gerhard-von-Are-Str. 008 53111 Bonn BN-10753819	<u>Durchführende Behörde:</u> Bundesstadt Bonn Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und Lokale Agenda Engeltalstraße 4 53103 Bonn Tel.-Nr.: +49 228 - 773372 Fax-Nr.: +49 228-77 9619634 E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de Datum/Uhrzeit: 03.02.2020 von 11:45 bis 12:45 Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u> Herr ██████████	<u>Behördenvertreter:</u> Herr ██████████ Tel.-Nr: 0228 773372
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u>	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u>
Zweck der amtlichen Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Reinigungsmittellager Erdgeschoss, Lagerraum Erdgeschoss, Theke 1. Etage, Vorraum Kühlraum 1. Etage, Kühlraum 1. Etage, Spülküche 1. Etage, Küche 1. Etage, Pizzastation 1. Etage, Trockenlagerraum 1. Etage, Theke Erdgeschoss, Küche Erdgeschoss, Kühlraum I Erdgeschoss, Kühlraum II Erdgeschoss, Tiefkühlraum Erdgeschoss, Spülküche / Vorbereitungsraum Erdgeschoss, Umkleieraum, Personaltoilette, Hausflur, Kennzeichnung, Eigenkontrollsystem / HACCP, Schädlingskontrolle

II. Kontrollierte Punkte/Angewandte Kontrollmethoden

✓ = kontrolliert ■ = nicht kontrolliert ○ = nicht zutreffend					
01 Hygiene (-management, betriebliche Eigenkontrolle)		02 Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		03 Zusammensetzung -nicht mikrobiologisch	
1. Mitarbeiterschulung	✓	1. Bauliche Beschaffenheit	✓	Untersuchung von Produkten	✓
2. Rückverfolgbarkeit	✓	2. Personalhygiene	✓	04 Kennzeichnung / Aufmachung	
3. Schädlingsbekämpfung	✓	3. Produktionshygiene	✓	Kennzeichnung	✓
4. Reinigung / Desinfektion	✓	4. Temperatureinhaltung	✓	05 Andere Kontrollpunkte	✓
5. HACCP-Verfahren	✓				

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

Reinigungsmittellager Erdgeschoss

1. Verstoß: Im Lagerraum für Reinigungsmittel wurde das Pizzamehl gelagert. Reinigungsmittel und Lebensmittel dürfen nicht in einem raum gelagert werden. Mit Herrn ██████████ wurde besprochen das Mehl im Trockenlager unterzubringen.
 Frist: unverzüglich

Vorraum Kühlraum 1. Etage

2. Verstoß: Die Transportpaletten aus Kunststoff waren verunreinigt. Die Transportpaletten aus Kunststoff sind zu reinigen.
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
 Frist: unverzüglich

Küche 1. Etage

3. Verstoß: Der Fußboden war stellenweise beschädigt.
-Risse am Bodenablauf
-Die Sockelabdichtung an der Oberkante zum Mobiliar löste sich an den überwiegenden Stellen. Zudem waren diese Bereich dunkel verfärbt und teilweise auch rissig und abgebrochen.
Der Fußboden ist instand zu setzen.
Laut Herrn [REDACTED] ist die Problematik bekannt und soll in Ansprache mit Architekt und der Fachfirma angegangen werden.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Theke Erdgeschoss

4. Verstoß: Der Innenraum des Getränkekühltesens war verunreinigt.
Der Innenraum des Getränkekühltesens ist zu reinigen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Küche Erdgeschoss

5. Verstoß: In den Untertischkühlungen gab es leichte Unsauberkeiten an den schwer zu erreichenden Stellen sowie an den Laufschiene der Kühlschränke.
Die Untertischkühlungen ist zu reinigen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Kühlraum I Erdgeschoss

6. Verstoß: Die Unterseiten der Regalböden waren verunreinigt.
Die Regalböden sind zu reinigen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Kühlraum II Erdgeschoss

7. Verstoß: Die Unterseiten der Regalböden waren verunreinigt.
Die Regalböden sind zu reinigen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf: Lagerraum Erdgeschoss, Theke 1. Etage, Kühlraum 1. Etage, Spülküche 1. Etage, Pizzastation 1. Etage, Trockenlagerraum 1. Etage, Tiefkühlraum Erdgeschoss, Spülküche / Vorbereitungsraum Erdgeschoss, Umkleideraum, Personaltoilette, Hausflur, Kennzeichnung, Eigenkontrollsystem / HACCP, Schädlingskontrolle

IV. Kontrollbewertung

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

Herr [REDACTED] 03.02.2020

Lebensmittelkontrolleur