

BETRIEBSKONTROLLE
im Rahmen der Lebensmittelüberwachung

Name des Lebensmittelunternehmers:	Schnellkauf Handelsgesellschaft mbH
Ort:	Mittelstr. 6-10, 53175 Bonn
Datum der Besichtigung:	22.07.2019
Lebensmittelkontrolleurin:	Frau Hager-Grau

O.g. Lebensmittelunternehmen ist am 22.07.2019 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung besichtigt worden. Bei der Kontrolle war ... anwesend.

Dabei wurde folgendes festgestellt:

I. Vorbereitungsraum/Metzgerei

1. An einem Arbeitstisch wurde im vorderen Bereich eine ehemals helle Kunststoffplatte eingelassen. Diese war hellbräunlich verunreinigt und zusätzlich durch unzählige Schneiderillen beschädigt. Die Arbeitsplatte war nicht mehr leicht reini-gungsfähig.
Die Kunststoffplatte ist fachgerecht abzuziehen oder zu erneuern.
2. Der Geschirrspüler war nicht mehr funktionstüchtig.
Dieser ist wieder instand zu setzen.
3. Mehr oder weniger war die gesamte Fußbodenfläche alt verunreinigt. Es hatten sich zahlreiche Lebensmittelreste fest auf dem Boden angeheftet. Unter den auf-gestellten Einrichtungsgegenständen wurden undefinierbare Krümel und Reste festgestellt. Entlang der Wandbereiche und rund um die Standbereiche wurden gräuliche Verunreinigungen festgestellt.
Es wurde eine sofortige Grundreinigung der Bodenfläche bis zum nächsten Tag angeordnet.
4. Die Gestelle der aufgestellten Arbeitsgerätschaften waren unterhalb durch diver-se, angetrocknete Reste mäßig verunreinigt. Unterhalb vom Arbeitstische war die Ablagefläche älter durch leicht bräunliche Anhaftungen verunreinigt. Der unmit-telbar davor liegende gekachelte Wandbereich war durch rote Spritzer verunrei-nigt.
Alle betroffenen Einrichtungsgegenstände sind einer umfassenden Grundreini-gung zu unterziehen.
5. Der Abfluss unterhalb der Spüle tropfte. Auf dem Fußboden hatte sich eine Was-seransammlung gebildet.
Der Abfluss ist zu überprüfen und wieder einwandfrei instand zu setzen.

II. Verkaufsbereich

1. Ein Großteil des Fußbodens war durch ältere, festgetretene Käserinde verunreinigt.
Der Bereich ist einer Grundreinigung zu unterziehen.
2. Der Fußbodenabfluss war rundum durch bräunliche, ältere Anhaftungen verschmutzt.
Dies ist gründlich zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.
3. Fast alle vorgefundenen Kunststoffschneidebretter waren durch tiefe Einkerbungen beschädigt.
Diese sind abzuziehen oder zu erneuern.
4. Die „heiße Theke“, in welcher Frikadellen und Leberkäse warm gehalten werden, wies eine Temperatur von 62,5 Grad auf. Die Mindestanforderung an die Temperatur beträgt 65 Grad bei einer Aufbewahrungszeit von drei Stunden.
Die Warmhaltetheke ist regelmäßig auf die Einhaltung der Temperaturen hin zu überprüfen. Die abgelesene Temperatur ist zu dokumentieren.

III. Kellergeschoss

1. In der Herrentoilette war das in den Deckenbereich eingelassene Gitter komplett durch Staubanhaftungen zugesetzt.
Das Gitter ist auszubauen, zu reinigen und wieder einzusetzen.
2. In der Herrenumkleide und im Flurbereich zu den Sozialräumen blätterte bedingt durch Feuchtigkeit der Wandbelag ab.
Die Bereiche sind umfassend zu sanieren.
3. Das Bodentrittlech im Eingangsbereich zum Obst- und Gemüseraum war erheblich korrodiert.
Das Trittlech ist zu sanieren oder zu erneuern.
4. An der Tür zum Tiefkühlhaus war ein Schutzblech angebracht. Dies löste sich einseitig ab.
Das Blech ist wieder mit der Tür zu verbinden.

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

gez.
Hager-Grau