

## Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

<u>Betrieb:</u> <b>Hahne Management GmbH</b> <b>Mc Donald's</b> <b>Poststr. 012</b> <b>53111 Bonn</b> BN-0002580H	<u>Durchführende Behörde:</u> <b>Bundesstadt Bonn</b> <b>Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und lokale Agenda</b> <b>Engelstalstr. 4</b> <b>53103 Bonn</b> Tel.-Nr.: +49 228-773950      Fax-Nr.: +49 228-779619634 E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de Datum/Uhrzeit: <b>07.06.2019</b> von <b>09:45</b> bis <b>10:15</b> Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u>  	<u>Behördenvertreter:</u> <b>Christian Ewald</b> Tel.-Nr: 0228-773950
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u>  	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u>  
<b>Kontrollart:</b> Beschwerdekontrolle	<b>Betriebsart Risikopunkte:</b> 40 / Punkte Produktrisiko:
<b>Kontrollierte Betriebsart/en:</b> <b>Speisegaststätte</b>	

### I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Küche, Lager (Depot), Gastraum, Personaltoilette, Sozialraum, Bedientresen, Kühlraum, Schädlingskontrolle, Eigenkontrollsystem / HACCP

### II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

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

#### Küche

1. Unter den Einrichtungsgegenständen, insbesondere unter den Erhitzungszeilen, wurden fettige Altverschmutzungen festgestellt.  
**Aufgrund der Reinigungsrückstände und der nicht zweifelsfrei zu ermittelnden Schädlingssituation wurde vorsorglich eine Grundreinigung angeordnet. Ebenso wurde eine neue Begehung eines Schädlingsbekämpfungsunternehmens angeordnet.**  
 Frist: unverzüglich

#### Lager (Depot)

2. In den schwer zugänglichen Bodenbereichen im kompletten UG waren vereinzelt einige Reinigungsrückstände zu erkennen.  
**Die Räume im UG sind einer Grundreinigung zu unterziehen. Ferner wurde angeordnet, mögliche Schlupflöcher von Schadnagern zu ermitteln und zu versiegeln.**  
 Frist: unverzüglich

#### Bedientresen

3. Es wird empfohlen, den Produktionsraum (z.B. mittels kniehohen Blechen in den Thekendurchgängen) vom Gastraum zu separieren um einen möglichen Schadnagereintrag aus den Gasträumen zu erschweren.

Folgende Kontrollbereiche (oder Kontrollpunkte) wiesen keine Mängel auf: Gastraum, Personaltoilette, Sozialraum, Kühlraum, Schädlingskontrolle, Eigenkontrollsystem / HACCP

### IV. Kontrollbewertung

Hinweis: Dieser Kontrollbericht wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.  
 Christian Ewald, 11.06.2019