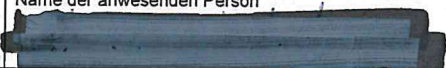


Bericht

Kontrolle Beratung Schwerpunkt

Inhaberin/Inhaber <i>Hr. Touil, Sadi</i>		Betriebsname <i>Von und Zu</i>	
PLZ, Straße, Hausnummer <i>Bonner Talweg 77, 53113 Bonn</i>		Betriebsart <i>Speisepartikette</i>	
Telefon	Telefax	Mobil	E-Mail
Datum <i>30.11.2017</i>	Uhrzeit <i>12:10 13:40</i>	Name der anwesenden Person 	Stellung im Betrieb <i>inh.</i>
<input type="checkbox"/> Nachkontrolle		Bezug	<input type="checkbox"/> Bericht erfolgt

Beanstandungen / Bemerkungen

<input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/> ja	Wurde ein Verwarnungsgeld erhoben? <input checked="" type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja € _____	Handelsklassenkontrolle <input checked="" type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja
<p>1) In der Küche und im Vorräumen (Speisbereich) ist der Boden unter dem Perimeter/Arbeitsbänken leicht altverschmutzt.</p> <p>2) Diese Bereiche sind sofort und in Zukunft regelmäßig zu reinigen.</p> <p>3) HaccP und Schulungen und Belehrungen wurden durchgeführt.</p> <p>4) Zusatzstoff und Allergen Kennzeichnung ist vorhanden.</p>		

Bei Kontrollen:
Die/Der Betriebsinhaber/in bzw. -leiter/in wurde eingehend auf die Vorschriften, gegen die sie/er verstoßen hat und die Art, wie die Beanstandungsgründe abzustellen sind, hingewiesen.

Die festgestellten Mängel – Punkt- 1 sind sofort zu beheben.
 Die - übrigen - Mängel – Punkt- _____ sind bis spätestens zum _____ abzustellen.


Unterschrift der/des anwesenden Betriebsinhabers/in
bzw. seiner/seines Vertreters/in


Unterschrift der Lebensmittelüberwachung
Herr Klubert
0228 / 77-5360

Betrieb: CAFE VON & ZU SONNENTALWEG 77 53113 BONN VON VONUNDZU-BONN, G3	Datum:	13.2.2019	Betriebsbesuch:	von 11:30 bis 13:30 Uhr
	Kontrollleur/-in	Kluebert	Sachverst.	
	Gebührenpflichtige Kontrollzeit	55 Min.	Gebührenpflichtige Kontrollzeit	
Kontrollierte Betriebsart:		Betriebsart Risikopunkte:	Punkte Produktrisiko:	
Anwesende Person:		Kontrollart:		
[Redacted]		Planmäßige Routinekontrolle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
[Redacted]		Nachkontrolle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar/Mobiliar)

Beispiele:					
1. Verkaufsraum	<input type="checkbox"/>	7. Keller	<input type="checkbox"/>	13.	<input type="checkbox"/>
2. Vorbereitungsraum	<input type="checkbox"/>	8. Bierkühlhaus	<input type="checkbox"/>	14.	<input type="checkbox"/>
3. Produktionsraum	<input type="checkbox"/>	9.	<input type="checkbox"/>	15.	<input type="checkbox"/>
4. Kühl-/TK-Einrichtung	<input type="checkbox"/>	10.	<input type="checkbox"/>	16.	<input type="checkbox"/>
5. Lagerraum	<input type="checkbox"/>	11.	<input type="checkbox"/>	17.	<input type="checkbox"/>
6. Personaltoilette	<input type="checkbox"/>	12.	<input type="checkbox"/>	18.	<input type="checkbox"/>

II. Kontrollierte Punkte

01 Hygiene (-management, betriebliche Eigenkontrolle)	02 Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	03 Zusammensetzung –nicht mikrobiologisch.	
1. Mitarbeiterschulung	1. Bauliche Beschaffenheit	Untersuchung von Produkten	<input type="checkbox"/>
2. Rückverfolgbarkeit	2. Personalhygiene	04 Kennzeichnung / Aufmachung	
3. Schädlingsbekämpfung	3. Produktionshygiene	Kennzeichnung	<input type="checkbox"/>
4. Reinigung / Desinfektion	4. Temperatureinhaltung	05 Andere Kontrollpunkte	<input type="checkbox"/>
5. HACCP-Verfahren			

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

Nr.	Feststellung
	Küche
1.)	Der Deckenausbau ist extern und geschichtet. Die Dämmung sollte wandseitig entfernt werden.
2.)	Die Steckdosen und Lichtschalter sind abverschmutzt und müssen unverzüglich gereinigt werden.
3.)	Aus H/W/B sollte dem Spülbecken sind die Rillkonditionen defekt. Die Dichtungen müssen ausgetauscht werden.
4.)	Unter dem Tisch und dem Arbeitsbereich ist der Beckenbereich mit Fettständen abverschmutzt. Die Bereiche müssen sofort gereinigt werden.
5.)	Die Klebrigkeit in der Dunstabzugshaube ist extern mit Fettrückständen verschmutzt und muss sofort gereinigt werden.
6.)	Von der Küche zum Kühlhaus ist die Fuge defekt, dort blättert das Putz und der Feuchtschuttschutz erneuert werden. Kühlhaus
7.)	Aus Kühlhaus ist der Rill defekt, dieser muss imstand gesetzt werden.
8.)	Kontaminationen müssen aus dem Kühlhaus entfernt werden, dies wurde im weiteren besprochen.
	HACCP wird geführt (vollständig)
	Die Hygienemängel müssen sofort und die baulichen Mängel bis Ende Mai abgestellt werden.

IV. Kontrollbewertung

kein Verstoß Verstoß Bericht folgt

Die festgestellten Mängel wurden Ihnen als Betriebsinhaber/in bzw. als Verantwortlichem/r bekannt gegeben.

Aufgrund der o.g. Feststellungen habe ich keine mündliche Ermahnung ausgesprochen.

Unterschrift Anwesende/r: [Redacted] Unterschrift Behörde: [Redacted]

Das Original wurde dem Anwesenden ausgehändigt und sollte an den Verantwortlichen weitergeleitet werden.