

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

<b>Betrieb:</b> [Redacted] Al Tilo / Zur Linde Roncallistr. 025 53123 Bonn BN-0012443	<b>Durchführende Behörde:</b> 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: <b>18.02.2020</b> von <b>10:45</b> bis <b>11:30</b> Uhr
<b>Ansprechpartner vor Ort:</b> Herr [Redacted]	<b>Behördenvertreter:</b> Herr [Redacted] Tel.-Nr: 0228 773372
<b>Weiteres Betriebspersonal:</b>	<b>Weiteres Kontrollpersonal:</b>
<b>Zweck der amtlichen Kontrolle:</b> planmäßige Routinekontrolle	<b>Betriebsart Risikopunkte:</b> / Punkte Produktrisiko:
<b>Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte</b>	

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

Küche, Theke, Bierkeller UG, Kühlraum UG, Personaltoilette, Eigenkontrollsystem / HACCP, Personalschulung

## 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	✓	<b>04 Kennzeichnung / Aufmachung</b>	
3. Schädlingsbekämpfung	✓	3. Produktionshygiene	✓	Kennzeichnung	✓
4. Reinigung / Desinfektion	✓	4. Temperatureinhaltung	✓	<b>05 Andere Kontrollpunkte</b>	✓
5. HACCP-Verfahren	✓				

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

**Küche**

1.      Verstoß: Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen in den schwer zu erreichenden Bereichen verunreinigt.  
 Der Fußboden ist zu reinigen.  
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
 Frist: unverzüglich
2.      Verstoß: Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates war verunreinigt.  
 Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates ist zu reinigen.  
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
 Frist: unverzüglich
3.      Verstoß: Die Wandfliesen im Bereich der Spülmaschine waren verunreinigt.  
 Die Wandfliesen sind zu reinigen.  
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
 Frist: unverzüglich
4.      Verstoß: Der Innenraum der Geschirrspülmaschine war mit einem rötlichen Belag verunreinigt.  
 Der Innenraum der Geschirrspülmaschine ist zu reinigen.  
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
 Frist: unverzüglich

## **Eigenkontrollsystem / HACCP**

5. Verstoß: Die Unterlagen zu den Eigenkontrollen wurde nicht geführt.  
Die notwendigen Unterlagen sind einzuführen und täglich zu führen.  
Frist: unverzüglich

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf: Theke, Bierkeller UG, Kühlraum UG, Personaltoilette, Personalschulung

## **IV. Kontrollbewertung**

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

Herr [REDACTED] 18.02.2020

Lebensmittelkontrolleur