

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

<u>Betrieb:</u> [REDACTED] Mc Donald's Poststr. 012 53111 Bonn [REDACTED]	<u>Durchführende Behörde:</u> Bundesstadt Bonn Amt für Umwelt und Stadtgrün Lebensmittelüberwachung und Veterinärdienste Heilsbachstr. 26 53103 Bonn Tel.-Nr.: [REDACTED] Fax-Nr.: [REDACTED] E-Mail: [REDACTED] Datum/Uhrzeit: 21.09.2021 von 10:30 bis 12:00 Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u> [REDACTED]	<u>Behördenvertreter:</u> [REDACTED] Tel.-Nr.: [REDACTED]
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u>	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u>
Zweck der amtlichen Kontrolle: Plankontrolle	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Lager (Depot), Bedientresen, Kühlraum, Anlieferungsbereich, Eigenkontrollsystem / HACCP, Küche, Personaltoilette, Schädlingskontrolle, Sozialraum, Gastraum, Co2 Raum, Müllraum

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)

Kühlraum

1. 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

Anlieferungsbereich

2. Verstoß: Die Wandfliesen waren teilweise beschädigt.
Die Wandfliesen sind instand zu setzen.
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf: Lager (Depot), Bedientresen, Eigenkontrollsystem / HACCP, Küche, Personaltoilette, Schädlingskontrolle, Sozialraum, Gastraum, Co2 Raum, Müllraum

IV. Kontrollbewertung

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

[REDACTED] 22.09.2021
 Lebensmittelkontrolleur