

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

<u>Betrieb:</u> Heiderich Pad KG McDonald's Frankfurter Weg 17 33106 Paderborn [REDACTED]	<u>Durchführende Behörde:</u> Der Landrat des Kreises Paderborn Aldegrevestr. 10-14 33102 Paderborn Tel.-Nr.: 05251 / 308 - 3950 Fax-Nr.: 05251 / 308 - 893999 E-Mail: lebensmittelueberwachung@kreis-paderborn.de Datum/Uhrzeit: 18.05.2021 um 10:45 Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u> [REDACTED]	<u>Behördenvertreter:</u> [REDACTED]
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u>	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u>
Zweck der amtlichen Kontrolle: Plankontrolle (gebührenrelevant)	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte, Schankwirtschaft	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

McCafé, Trennraum, Ausgabetheke/McDrive Schalter, Küche, Trockenlager, Siruplager, Tiefkühlraum, Kühlraum, Reinigungsmittellager, Abfall-Lager, Umkleideraum-H, Personaltoilette-H, Personaltoilette-D, Umkleideraum-D, Waschküche/-raum, Sozialraum

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)

Schädlingsbekämpfung

HACCP - Verfahren

Betriebsstätte (allgemein)

3. Verstoß: Einige der im Betrieb befindlichen Bodenabläufe rochen abweichend.
Die Bodenabläufe sind regelmäßig zu spülen. Weiterhin ist darauf zu achten, dass nach der Reinigung die Geruchsverschlüsse korrekt eingesetzt werden.
 Frist: unverzüglich

Ausgabetheke/McDrive Schalter

4. Verstoß: In einem Unterschrank wurden neben den Reinigungsmitteln, auch Behälter mit Kondensmilch und Zucker verstaut.
Reinigungsmittel sind getrennt von Lebensmitteln aufzubewahren.
 Frist: unverzüglich

Küche

5. Verstoß: In einem Tiefkühlschrank lagen Krümelreste der Panaden auf dem Boden.
Der Boden des Tiefkühlschranks ist regelmäßig zu reinigen.
Frist: unverzüglich
6. Verstoß: In einigen Filtergittern der Abluftanlagen befanden sich stellenweise ältere Kondensatrückstände im unteren Bereich.
Ein reines Abspritzen der Filtergitter ist nicht ausreichend. Zur vollständigen Fettentfernung muss ggfls. ein Reinigungs-Tauchbad genutzt werden.
Frist: unverzüglich
7. Verstoß: Der Geschirrkorb der Geschirrspülmaschine war außen stellenweise verunreinigt. An der Unterseite der Maschine trat fortlaufend Wasser aus.
Der Korb der Geschirrspülmaschine ist zu reinigen. Die Temperatur und die Dosierung der Reinigungsmittel sollten überprüft werden. Der Wasseraustritt ist zu beheben.
Frist: unverzüglich

Siruplager

8. Verstoß: Der Fußboden war im Bereich schwer zugänglicher Stellen (neben und hinter der Wassertherme) stellenweise verunreinigt. Im linken Bereich waren vereinzelt ältere Mäusekotspuren vorhanden.
Der Fußboden ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich

Reinigungsmittellager

9. Verstoß: Der Fettwechselwagen war mit älteren Fettrückständen behaftet.
Der Wagen ist regelmäßig vollständig zu reinigen.
Frist: unverzüglich
10. Verstoß: Der Fußboden war unterhalb des Reinigungsmittelspindes stellenweise verunreinigt.
Der Fußboden ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf: McCafé, Trennraum, Trockenlager, Tiefkühlraum, Kühlraum, Abfall-Lager, Umkleideraum-H, Personaltoilette-H, Personaltoilette-D, Umkleideraum-D, Waschküche/-raum, Sozialraum

Anmerkung:

Die oben genannten Mängel sind innerhalb der vorgegebenen Fristen zu beseitigen.

IV. Kontrollbewertung

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

21.05.2021

Lebensmittelkontrolleur

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

<u>Betrieb:</u> Heiderich Pad KG McDonald's Frankfurter Weg 17 33106 Paderborn [REDACTED]	<u>Durchführende Behörde:</u> Der Landrat des Kreises Paderborn Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen Aldegrevestr. 10-14 33102 Paderborn Tel.-Nr.: 05251 / 308 - 3950 Fax-Nr.: 05251 / 308 - 893999 E-Mail: lebensmittelueberwachung@kreis-paderborn.de Datum/Uhrzeit: 22.12.2021 um 10:40 Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u> [REDACTED]	<u>Behördenvertreter:</u> [REDACTED]
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u>	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u>
Zweck der amtlichen Kontrolle: Außerplanmäßige Kontrolle [REDACTED]	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko: 10
Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte, Schankwirtschaft	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Ausgabetheke/McDrive Schalter, Küche, Trockenlager, Siruplager, Tiefkühlraum, Kühlraum, Reinigungsmittellager, Umkleideraum-H, Personaltoilette-H, Umkleideraum-D, Waschküche/-raum

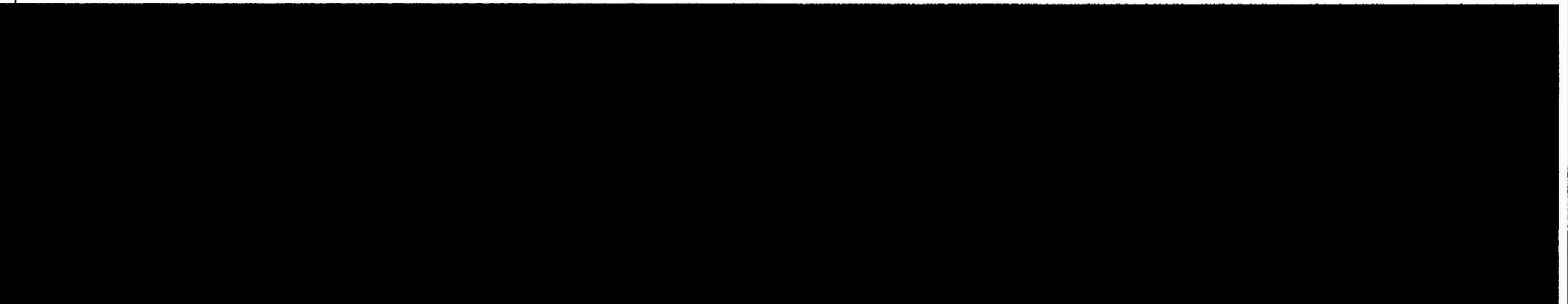
II. Kontrollierte Punkte/Angewandte Kontrollmethoden

✓ = 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)

Andere Kontrollpunkte



Küche

2. Verstoß: Bei der Benutzung des Handwaschbeckens an der Handwasch-/ Ausgusskombination, stieg das Wasser aus dem unten befindlichen Waschbeckenablauf wieder hoch.
Die Verstopfung ist zu beseitigen (ggf. Abwasserleitung/Siphon freipülen).
 Frist: unverzüglich
3. Verstoß: Einige Fußbodenfliesen waren im Bereich der Spülstraße teilweise beschädigt oder fehlten vollständig.
Der Fußboden ist instand zu setzen.
 Frist: 22.01.2022

4. Verstoß: Die Wandfliesen und der Siphon unterhalb des Spültisches waren stellenweise verunreinigt.

Der Bereich ist zu reinigen.

Frist: unverzüglich

5. Verstoß: Fritteuse rechts:

Eine Tür unter der Fritteuse war an der oberen Halterung beschädigt.

Die Tür ist instand zu setzen.

Frist: 22.01.2022

Siruplager

6. Verstoß: An den Fugen der Bodenfliesen unter einem Wasserablauf befanden sich Ablagerungen.

Der Fußboden ist zu reinigen. Anschließend ist ein Auffangbehälter unter das Ablaufrohr zu stellen.

Frist: unverzüglich

Reinigungsmittellager

7. Verstoß: Der Pumpwagen für das Altfett war verunreinigt.

Der Wagen ist regelmäßig zu reinigen.

Frist: unverzüglich

Umkleideraum-H

8. Verstoß: Auf dem Fußboden lagen an verschiedenen Stellen Schuhe und Textilien.

Die Schuhe sind in das vorhandene Schuhregal zu stellen. Bekleidung ist an der Garderobe aufzuhängen oder im Spind zu verstauen.

Frist: unverzüglich

9. Verstoß: Der Anstrich rechts neben der Tür hatte sich aufgrund aufsteigender Feuchtigkeit abgelöst.

Der Anstrich ist zu erneuern.

Frist: 22.01.2022

Waschküche/-raum

10. Verstoß: Auf dem Fußboden zwischen Waschmaschine und Trockner waren Waschmittelrückstände vorhanden.

Der Fußboden ist zu reinigen.

Frist: unverzüglich

Anmerkung:

Die oben genannten Mängel sind innerhalb der vorgegebenen Fristen zu beseitigen.

Die fristgerechte Beseitigung der im Kontrollbericht aufgeführten Mängel ist durch entsprechende Fotos nachzuweisen. Die Bilder können per E-Mail an das Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen gesendet werden (lebensmittelueberwachung@kreis-paderborn.de, Az.: PB-040890157).

IV. Kontrollbewertung

Aufgrund der o.g. Feststellungen wurde folgende Maßnahme getroffen: mündliche Belehrung

Lichtbilder angefertigt

Proben entnommen

Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt

Merkblätter ausgehändigt.

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

Lebensmittelkontrolleur