

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

<u>Betrieb:</u> MD-LP Gastronomie GmbH Mangal Döner Poststr. 014 53111 Bonn BN-0013142	<u>Durchführende Behörde:</u> Amt für Umwelt und Stadtgrün Heilsbachstr. 26 53103 Bonn Tel.-Nr.: +(0)228 77-3971 Fax-Nr.: +49(0)228 77-9619634 E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de Datum/Uhrzeit: 03.03.2022 von 12:30 bis 14:15 Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u> Herr ██████████	<u>Behördenvertreter:</u> ██████████ Tel.-Nr: +(0)228 77-3971
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u>	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u> ██████████
Zweck der amtlichen Kontrolle: Plankontrolle Beschwerdekontrolle	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Kühlraum UG, Anlieferungsbereich, Eigenkontrollsystem / HACCP, Produktion, Personaltoilette, Schädlingskontrolle, Spülküche, Umkleieraum UG, Tiefkühlraum UG, Vorbereitungsraum UG (vor dem Tiefkühlhaus)

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)

Anlieferungsbereich	1. Verstoß: Die Wandflächen so wie der Bodenbereich waren teilweise beschädigt, zudem war der gesamte Anstrich verunreinigt. <i>Die Wand,- und Bodenflächen sind instand zu setzen.</i> Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Frist: 01.06.2022
Spülküche	2. Verstoß: Die Wandfliesen waren teilweise beschädigt. <i>Die Wandfliesen sind instand zu setzen.</i> Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b Frist: 01.06.2022

Vorbereitungsraum UG (vor dem Tiefkühlhaus)

3. Verstoß: Ein Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spendern) fehlte.

Ein Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr und Mitteln zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spendern) ist zu installieren.

Auf Grund der baulichen Gegebenheit kann auch ein mobiles HWB aufgestellt werden.

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4

Frist: unverzüglich

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf: Kühlraum UG, Eigenkontrollsystem / HACCP, Produktion, Personaltoilette, Schädlingskontrolle, Umkleideraum UG, Tiefkühlraum UG

Anmerkung:

Am 24.02.2022 hat ein Kunde ein Falafel-Sandwiches verzehrt und sich eine Lebensmittelvergiftung zugezogen, unter anderem bemängelte der Kunde das der Betrieb sehr schmutzig sei, die Tische nicht gewischt werden, die Toiletten nicht gereinigt waren und keine Seife, Einmalhandtücher und Toilettenpapier vorhanden waren.

Wenn die Mängel abgestellt sind kann dies mit Lichtbilder dokumentiert und nachgewiesen werden, dies muss in den angegebenen Fristen erfolgen. Die Lichtbilder sind an lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de z.Hd. [REDACTED] zu senden

IV. Kontrollbewertung

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

[REDACTED] 17.03.2022

Lebensmittelkontrolleur