

Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) Nr. 2017/625

Kontrolldatum: 03.08.2022

Seite 1 von 4

Kontrollobjekt: China Restaurant Phönix,
PI-0001487

Betrieb: China Restaurant Phönix	kontrollierende Behörde: Landrätin des Kreises Pinneberg Fachdienst Sicherheit und Verbraucherschutz Kurt-Wagener-Str. 11 25337 Elmshorn Tel.: 04121 - 4502 2206 Fax: 04121 - 4502 92324 E-Mail: [REDACTED]
--	---

Kontrollzweck: planmäßige Routinekontrolle	am: 03.08.2022 von: 12:45 Uhr bis: 14:00 Uhr
---	--

Betriebsräume/-bereiche: Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Abfallraum (draußen), Anlieferungsbereich, Flur, Umkleideraum, Damentoilette inkl. Vorraum, Herrentoilette inkl. Vorraum, Trockenlager, Kühlraum Fleisch, Tiefkühlraum, Kühlraum Gemüse, Kühlraum Getränke, Kleines Lager, Küche inkl. Spülbereich, Live Küche, Tresen und Buffet Nicht Kontrolliert: Büro
--

Kontrollpunkte: <input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle <input type="checkbox"/> HACCP (Konzept zur Herstellung sicherer Lebensmittel, einschließlich Dokumentation) <input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit (einschließlich Dokumentation) <input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion (einschließlich Dokumentation) <input type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal (einschließlich Dokumentation) <input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung (einschließlich Dokumentation) <input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation	<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein (Räume, Geräte, Personal) <input checked="" type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob. <input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung <input type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte (z.B. Verweigerung der Duldungs- und Mitwirkungspflicht und sonstige nicht bereits definierte Punkte)
--	--

Folgende Bereiche waren in Ordnung: Anlieferungsbereich, Flur, Umkleideraum, Herrentoilette inkl. Vorraum, Tiefkühlraum, Kleines Lager
--

Betriebsstätte (allgemein) 1. Feststellung: Es wurden gefrorene Lebensmittel bei einer zu warmen Temperatur aufgetaut. Das Risiko, das Wachstum pathogener (krankmachender) Mikroorganismen und/oder die Bildung von Toxinen (Gifte) zu fördern, war nicht auf ein Mindestmaß beschränkt. Anordnung: Gefrorene Lebensmittel sind so aufzutauen, dass das Risiko des Wachstums pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen in den Lebensmitteln auf ein Mindestmaß beschränkt wird. Sie müssen bei einer Temperatur auftauen, die keinem Gesundheitsrisiko Vorschub leistet. Frist: unverzüglich Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 7 2. Feststellung: Es wurden gefrorene Lebensmittel so aufgetaut, dass die dabei entstehende Flüssigkeit nicht abfließen konnte. Anordnung: Gefrorene Lebensmittel sind so aufzutauen, dass die dabei entstehende Flüssigkeit abfließen kann. Frist: unverzüglich Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 7
--

Abfallraum (draußen)

3. **Feststellung:** Der Fußboden war verunreinigt.
Anordnung: Der Fußboden ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Damentoilette inkl. Vorraum

4. **Feststellung:** Am Handwaschbecken fehlten geeignete Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender). Das zur Verfügung stehende feste Seifenstück ist nicht geeignet.
Anordnung: Am Handwaschbecken sind Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender) bereitzuhalten.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4

Trockenlager

5. **Feststellung:** Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.
Anordnung: Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden. Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3

Kühlraum Fleisch

6. **Feststellung:** Der Fußboden war verunreinigt.
Anordnung: Der Fußboden ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
7. **Feststellung:** Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates war verunreinigt.
Anordnung: Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
8. **Feststellung:** Die Beleuchtung war verunreinigt.
Anordnung: Die Beleuchtung ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Kühlraum Gemüse

9. **Feststellung:** Es wurden leichtverderbliche Lebensmittel unabgedeckt gelagert.
Anordnung: Leichtverderbliche Lebensmittel sind vor Kontamination und nachteiliger Beeinflussung zu schützen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3
10. **Feststellung:** Die Decke war durch dunkle Partikel verunreinigt.
Anordnung: Die Decke ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
11. **Feststellung:** Der Fußboden war verunreinigt.
Anordnung: Der Fußboden ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Kühlraum Getränke

12. **Feststellung:** Die Decke war verunreinigt.
Anordnung: Die Decke ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
13. **Feststellung:** Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates war verunreinigt.
Anordnung: Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Küche inkl. Spülbereich

14. **Feststellung:** Das Mikrowellengerät war verunreinigt.
Anordnung: Das Mikrowellengerät ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
15. **Feststellung:** Am neuen Kühlschrank war die Transportschutzfolie teilweise nicht bestimmungsgemäß entfernt worden, eine angemessene Reinigung war nicht möglich, das Ansammeln von Schmutz wurde nicht vermieden.
Anordnung: Die Transportschutzfolie ist zu entfernen, die Einrichtungsgegenstände sind zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2a und b
16. **Feststellung:** Die Fensterbank war verunreinigt.
Anordnung: Die Fensterbank ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
17. **Feststellung:** Es wurden leicht verderbliche Lebensmittel bei einer nicht angemessenen Temperatur vorrätig gehalten und dadurch die Kühlkette unterbrochen.
Anordnung: Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 5
18. **Feststellung:** Der Innenraum der Haubenspülmaschine war mit alten Rückständen, an den schwierig zu erreichenden Stellen, verunreinigt.
Anordnung: Die Haubenspülmaschine ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Live Küche

19. **Feststellung:** Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender).
Anordnung: Am Handwaschbecken sind Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender) bereitzuhalten.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4

Kontrollbericht

Kontrolldatum: 03.08.2022 Seite 4 von 4
Kontrollobjekt: China Restaurant Phönix,
PI-0001487

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) Nr. 2017/625

Tresen und Buffet

20. **Feststellung:** Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Allergene vollständig anzugeben.
Bei einigen neuen Schildern am Buffett fehlten die Allergenkennzeichnungen.
- Anordnung:** Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, sind bei der Abgabe von Lebensmittel ohne Verpackung
- auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel anzugeben
 - oder
 - in einem Aushang anzugeben
 - oder
 - in einer für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglichen schriftlichen oder elektronischen Unterrichtung anzugeben. Auf die schriftliche oder elektronische Unterrichtung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden
 - oder
 - mündlich anzugeben. Die erforderlichen Angaben müssen dafür den Endverbrauchern auf deren Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden, eine schriftliche Aufzeichnung über die Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen muss vorliegen und für die zuständige Behörde und auf Nachfrage auch für die Endverbraucher leicht zugänglich sein. Bei den betreffenden Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte muss an gut sichtbarer Stelle deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die erforderlichen Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.
- Frist:** unverzüglich
- Norm:** § 4 Abs. 2 Nr. 1 LMIDV i.V.m. Abs. 3

- Lichtbilder angefertigt Proben entnommen
 Merkblätter ausgehändigt:

- Die Beseitigung vorgenannter Mängel ist der Überwachungsbehörde Landrätin des Kreises Pinneberg bis zum _____ **schriftlich** anzuzeigen. Andernfalls erfolgt eine kostenpflichtige Nachkontrolle.
- Kostenpflichtige **Nachkontrolle** nach Fristablauf wird erfolgen.
- Kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt ab / am 08.08.2022

Rechtsbehelfsbelehrung:

Soweit in diesem Kontrollbericht etwaige Anordnungen getroffen worden sind, haben Sie das Recht, innerhalb eines Monats nach Erhalt des Kontrollberichts bei Landrätin des Kreises Pinneberg Widerspruch zu erheben.

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Verantwortliche(r)/
Beauftragte(r):

Unterschrift: _____

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

Kontrollleurin/Kontrollleur:

Unterschrift: _____