

China Imbiss Kanton
Herrn

██████████

Hohe Str. 69
53119 Bonn

Amt für Umwelt,
Verbraucherschutz und
Lokale Agenda
**Lebensmittelüberwachung und
Veterinärdienste**
Engeltalstr. 4, 53103 Bonn

Ansprechpartner/in

██████████
(auch für barrierefreie Dokumente)

Telefon **0228/77-3363**

Telefax **0228/77-9619634**

E-Mail **Lebensmittelueberwachungs-
amt@bonn.de**

Aufzugsgruppe, Etage, Zimmer

Zimmer 1

Mein Zeichen

56-2/2018/094 D

Datum

14.12.2018

**Amtliche Lebensmittelüberwachung
Besichtigung Ihres Lebensmittelunternehmens: China Imbiss Kanton,
Hohe Str. 69, 53119 Bonn**

Call-Center: 02 28. 77-0
Internet: www.bonn.de

Virtuelle Poststelle
Kommunikationsregeln unter
www.bonn.de/dialog

Sehr geehrter Herr ██████████

Öffnungszeiten
Mo - Do: 8.00 - 16.00 Uhr
Fr: 8.00 – 14.00 Uhr

am 07.12.2018 wurde in Ihrem o.g. Lebensmittelunternehmen im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung durch Herrn Lebensmittelkontrolleur ██████████ eine Nachkontrolle durchgeführt. Dabei wurde festgestellt, dass noch keiner der Mängel, die bei der Kontrolle am 23.08.2018 beanstandet wurden, behoben war.

Öffentliche Verkehrsmittel
Bahnen: 62, 66
Busse: 551, 600, 601

Es wurden wiederum folgende Verstöße vorgefunden, deren Beseitigung ich Ihnen **dringend innerhalb der angegebenen Fristen** empfehle:

Sparkasse KölnBonn
Bankleitzahl: 370 501 98
Konto: 11 312

1. Alle beschädigten Regaloberflächen des Metallregals zur Lagerung von Bedarfsgegenständen in der Garage mit Reistonnen (Lebensmittellager 1) sind **bis zum 18.01.2019** fachgerecht so zu gestalten, dass sich helle, glatte, Wasser abweisende und leicht reinigungsfähige Oberflächen ergeben.
2. Die beschädigte Oberfläche des Bodens in der Garage mit Reistonnen (Lebensmittellager 1) ist **bis zum 18.01.2019** fachgerecht so zu gestalten, dass sich helle, glatte, Wasser abweisende und leicht reinigungsfähige Oberflächen ergeben.
3. Alle betriebsfremden Gegenstände sind **sofort** aus der Garage mit Reistonnen (Lebensmittellager 1) zu entfernen und die erforderliche Grundordnung ist wiederherzustellen.
4. Die innen und außen erheblich mit dunklen, schmierigen Belägen alt verschmutzten Oberflächen der beiden Tiefkühltruhen, des Tiefkühlschranks sowie des Kühlschranks der Marke „profi line“ in der Garage mit Tiefkühltruhen (Lebensmittellager 2) sind **sofort** gründlich und zukünftig regelmäßig zu reinigen.
5. Der beschädigte Truhendeckel der Marke „Philips“ in der Garage mit Tiefkühltruhen (Lebensmittellager 2) ist **bis zum 18.01.2019** fachgerecht so zu gestalten, dass sich helle, geschlossene, glatte, Wasser abweisende und leicht reinigungsfähige Oberflächen ergeben.
6. Alle selbst eingefrorenen Lebensmittel sind **ab sofort** mit dem erforderlichen Einfrierdatum zu kennzeichnen.

Volksbank Bonn Rhein-Sieg eG
Bankleitzahl: 380 601 86
Konto: 2 003 753 010

7. Alle Wandflächen in der Garage mit Tiefkühltruhen (Lebensmittellager 2), deren Schutzanstrich erheblich beschädigt bzw. nicht vorhanden war, sind **bis zum 18.01.2019** fachgerecht so zu gestalten, dass sich weiße, geschlossene, glatte, Wasser anweisende und leicht reinigungsfähige Oberflächen ergeben.
8. Der erheblich mit dunklen, schmierigen Belägen alt verschmutzte Boden in der Garage mit Tiefkühltruhen (Lebensmittellager 2) ist **sofort** einer Grundreinigung zu unterziehen und zukünftig regelmäßig zu reinigen.
9. Alle betriebsfremden Gegenstände sind **sofort** aus der Garage mit Tiefkühltruhen (Lebensmittellager 2) zu entfernen und die erforderliche Grundordnung ist wiederherzustellen.
10. Die erheblich mit dunklen, schmierigen Belägen alt verschmutzten Türblätter an der Tür vom Gastraum zu den Lebensmittellagern sind **sofort** einer Grundreinigung zu unterziehen und zukünftig regelmäßig zu reinigen.
11. Der erheblich mit dunklen, schmierigen Belägen alt verschmutzte Innenraum des Kühlschranks der Marke „profi line“ im Eingangsbereich vor der Küche ist **sofort** einer Grundreinigung zu unterziehen und zukünftig regelmäßig zu reinigen.
12. Der mit dunklen, staubigen Belägen alt verschmutzte Boden unterhalb des Kühlschranks der Marke „profi line“ im Eingangsbereich vor der Küche sowie des Getränkekühlschranks ist **sofort** einer Grundreinigung zu unterziehen und zukünftig regelmäßig zu reinigen.
13. Die montierte nicht funktionstüchtige Klimaanlage oberhalb der Kühlschränke im Eingangsbereich vor der Küche ist **sofort** instand zu setzen oder als betriebsfremder Gegenstand zu entfernen.
14. Der erheblich mit dunklen, schmierigen Belägen alt verschmutzte Boden in der Küche ist **sofort** gründlich und zukünftig regelmäßig zu reinigen.
15. Die stellenweise erheblich beschädigten Kühlfachdichtungen an den Schubfächern der Untertischkühlung in der Küche sind **bis zum 18.01.2019** fachgerecht zu erneuern.
16. Der stellenweise mit Rotschmiere behaftete Innenraum der Spülmaschine in der Küche ist **sofort** einer Grundreinigung zu unterziehen, abschließend fachgerecht zu desinfizieren und zukünftig regelmäßig zu reinigen.
17. Alle mit dunklen, schmierigen Belägen alt verschmutzten Einrichtungs- und Bedarfsgegenstände sind **sofort** gründlich und zukünftig regelmäßig zu reinigen.
18. Der Innenraum sowie die gesamte Keramik der Personaltoilette waren erheblich mit dunklen, schmierigen Belägen alt verschmutzt.
Die Personaltoilette ist **sofort** gründlich und zukünftig regelmäßig zu reinigen.
19. Die erforderlichen Eigenkontrollen konnten zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht nachgewiesen werden. Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 fordert gemäß Art. 4 und 5 betriebseigene Kontrollsysteme zur Erfassung und Beherrschung kritischer Punkte.
Es müssen **sofort** angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden. Dabei sind mindestens der Wareneingang, die vorbeugende Schädlingsbekämpfung, die Lagerung der Lebensmittel und die damit verbundenen Temperaturen sowie die dem Reinigungsplan entsprechende Reinigung zu kontrollieren und zu dokumentieren.

Seite 3

20. Die erforderlichen Personalschulungen konnten zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht nachgewiesen werden.
Das Personal ist **sofort** und in Zukunft mindestens jährlich in Fragen der Lebensmittelhygiene zu schulen. Weiterhin sind die Personen, die für das Eigenkontrollsystem verantwortlich sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze zu schulen. Die Schulungen sind im Rahmen der Eigenkontrollen zu dokumentieren.


Die o.g. Beanstandungen stellen Verstöße gegen Art. 4 Abs. 2 in Verbindung mit Anhang II Kapitel I, II, V, XII und Art. 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in Verbindung mit § 3 der Lebensmittelhygiene-Verordnung sowie gegen Art. 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 dar.

Sollte sich ergeben, dass die erforderlichen Maßnahmen nicht, nicht fristgerecht oder nicht ausreichend durchgeführt worden sind, haben Sie mit dem Erlass einer Anordnung zur Ausräumung der festgestellten Verstöße unter Androhung von Zwangsgeld zu rechnen.

Ich gebe Ihnen hiermit Gelegenheit, sich gemäß § 28 des Verwaltungsverfahrensgesetzes für das Land Nordrhein-Westfalen vom 12. November 1999 in der geltenden Fassung innerhalb von 14 Tagen nach Zugang dieses Schreibens zu der Angelegenheit zu äußern.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag



2. Herr LMK 
m.d.B. um Kenntnisnahme und ggf. Nachkontrolle
I.A.

3. Wvl.: 25.01.2019
I.A.