

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

<u>Betrieb:</u> Campesino GmbH Gaststätte "Campesino" Kisau 11 33098 Paderborn [Redacted]	<u>Durchführende Behörde:</u> Der Landrat des Kreises Paderborn Aldegrevestr. 10-14 33102 Paderborn Tel.-Nr.: 05251 - 308 [Redacted] Fax-Nr.: 05251 - 3083999 E-Mail: veterinaeramt@kreis-paderborn.de Datum/Uhrzeit: 23.06.2020 von 18:00 bis 18:20 Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u> [Redacted]	<u>Behördenvertreter:</u> [Redacted] Tel.-Nr: 0 52 51 / 308 [Redacted]
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u>	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u>
Zweck der amtlichen Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle (gebührenrelevant)	Betriebsart Risikopunkte: [Redacted] / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Schanktheke, Küche, Lagerraum, Kühlraum, Bierkeller, Lagerraum Keller

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)

Betriebsstätte (allgemein)

- Verstoß: Eigenkontrollen werden nach Aussage durchgeführt und dokumentiert, konnten jedoch zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht nachgewiesen werden.
Die vorhandenen Vordrucke werden derzeit überarbeitet.
Gemäß Artikel 5 der VO(EG) 852/2004 sind betriebseigene Kontrollsysteme zur Erfassung und Beherrschung kritischer Punkte erforderlich.
Dabei sind mindestens der Wareneingang, die Lagerung der Lebensmittel und die damit verbundenen Temperaturen, die dem Reinigungsplan entsprechende Reinigung, sowie die Schädlingsprophylaxe zu kontrollieren und zu dokumentieren.
Frist: unverzüglich

Küche

- [Redacted]

IV. Kontrollbewertung

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

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