

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

Betrieb: [REDACTED] China Town Hohe Str. 055 53119 Bonn BN-0012154	Durchführende Behörde: Stadt Bonn Heilsbachstraße 26 53103 Bonn Tel.-Nr.: 0228 77 3942 Fax-Nr.: 0228 77 9619634 E-Mail: lebensmittelueberwachungsamt@bonn.de Datum/Uhrzeit: 24.08.2021 von 11:14 bis 12:17 Uhr
Ansprechpartner vor Ort: [REDACTED]	Behördenvertreter: [REDACTED] Tel.-Nr: 0228 77 3942
Weiteres Betriebspersonal:	Weiteres Kontrollpersonal:
Zweck der amtlichen Kontrolle: Plankontrolle	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Gefrierraum, Kühlraum, Küche, Personaltoilette, Speisesaal, Umkleideraum Folgendes wurde nicht kontrolliert: Bedientresen, Kühlraum, Lagerraum
--

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) 1. Verstoß: Es wurden Personen beschäftigt, für die keine Dokumentation der Teilnahme an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz vorlag. <i>Die Personen müssen an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz teilnehmen. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren und im Betrieb auf Verlangen vorzulegen.</i> § 43 Abs. 4 IfSG Frist: unverzüglich 2. Verstoß: Der Nachweis, dass eine Schulung/Unterweisung im Bereich der Lebensmittelhygiene durchgeführt wurde, konnte nicht vorgelegt werden. <i>Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, sind entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen und/oder zu schulen.</i> Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr.1 Frist: unverzüglich

3. Verstoß: Es konnten keine Eigenkontrollen nachgewiesen werden.
Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 fordert gemäß Art. 4 und 5 betriebseigene Kontrollsysteme zur Erfassung und Beherrschung kritischer Punkte. Es müssen angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden. Dabei sind mindestens der Wareneingang, die Lagerung der Lebensmittel und die damit verbundenen Temperaturen sowie die regelmäßige Reinigung zu kontrollieren und zu dokumentieren.
Folgende Dokumentationen der Eigenkontrollen sind durchzuführen und vor Ort bereitzuhalten.

1. Wareneingangskontrolle

2. Temperaturkontrolle

3. Reinigungsplan.

Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Abs. 2

Frist: unverzüglich

4. Verstoß: Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.
Das Verdampferschutzgitter ist zu reinigen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Küche

5. Verstoß: Vereinzelt Ölsiebkellen waren beschädigt.
Die Ölsiebkellen sind gegen einwandfreie auszutauschen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b
Frist: unverzüglich
6. Verstoß: Der Anstrich des Türrahmens war im Bodenbereich verbraucht.
Der Türrahmen ist instand zu setzen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: 17.10.2021
7. Verstoß: Die Fußbodenfliesen vor dem Kühlhaus waren teilweise beschädigt.
Der Fußboden ist instand zu setzen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a
Frist: 17.10.2021

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf: Gefrierraum, Personaltoilette, Speisesaal, Umkleideraum

Anmerkung:

Gebührenpflichtiger Zeitraum: 11:25 - 11:55 Uhr

IV. Kontrollbewertung

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

17.09.2021

Lebensmittelkontrolleur