

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

<u>Betrieb:</u> Ferdinand Voigt GmbH Bäckerei & Konditorei Theo's Bertha-von-Suttner-Platz 006 53111 Bonn [Redacted]	<u>Durchführende Behörde:</u> Bundesstadt Bonn Amt für Umwelt und Stadtgrün -Lebensmittelüberwachung und Veterinärdienste- Heilsbachstr. 26 53103 Bonn Tel.-Nr.: [Redacted] Fax-Nr.: [Redacted] E-Mail: [Redacted]
Datum/Uhrzeit: 11.01.2022 um 13:01 Uhr	
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u> [Redacted]	<u>Behördenvertreter:</u> [Redacted]
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u> [Redacted]	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u> [Redacted]
<b>Zweck der amtlichen Kontrolle:</b> Plankontrolle	<b>Betriebsart Risikopunkte:</b> 60 / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: <b>Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung, Bäckerei</b>	

### I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Bedientresen, Personaltoilette, Lagerraum, Umkleieraum UG, Backstube, Vorbereitungsraum, Kühlraum

### 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	✓	<b>04 Kennzeichnung / Aufmachung</b>	
3. Schädlingsbekämpfung	✓	3. Produktionshygiene	✓	Kennzeichnung	✓
4. Reinigung / Desinfektion	✓	4. Temperatureinhaltung	✓	<b>05 Andere Kontrollpunkte</b>	✓
5. HACCP-Verfahren	✓				

### III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen und Punkten)

**Bedientresen**

- Verstoß: Am Handwaschbecken war die Temperaturzufuhr nicht regelbar.  
*Die Armatur ist instand zu setzen.*  
 Art. 4 VO (EG) Nr. 852/2004  
 Frist: 1 Monat(e)

**Umkleieraum UG**

- Verstoß: Eine Türe zeigte einen Spalt zwischen Türblatt und Boden durch das Schädlinge Zugang zu Betriebsräumen hätten haben können.  
*Zwecks präventiver Schädlingsbekämpfung ist der Türspalt zu verschließen.*  
 Art. 4 VO (EG) Nr. 852/2004  
 Frist: 1 Monat(e)
- Verstoß: Es wurden Zutatensäcke im Anbruch unter einer maroden Wand gelagert. Dort drohte der Wandputz abzublättern.  
*Säcke im Anbruch sind zukünftig in der Backstube zu lagern. Alternativ sind die Wandbereiche sowie die Decke dicht, glatt und abwaschbar zu versiegeln.*  
 Art. 4 VO (EG) Nr. 852/2004  
 Frist: unverzüglich

### **Backstube**

4. Verstoß: An der Decke neben dem Backofen wurde ein Loch festgestellt.  
*Zwecks präventiver Schädlingsbekämpfung ist das Loch zu versiegeln.*  
Art. 4 VO (EG) Nr. 852/2004  
Frist: unverzüglich
5. Verstoß: Die Deckenlüfter waren innen verstaubt.  
*Sie sind zu reinigen.*  
Art. 4 VO (EG) Nr. 852/2004  
Frist: unverzüglich

### **Kühlraum**

6. Verstoß: Es wurden Kartonagen vorgefunden.  
*Kartonagen sind aus Kühlmöbeln fernzuhalten sofern sich dort offene Lebensmittel befinden.*  
Art. 4 VO (EG) Nr. 852/2004  
Frist: unverzüglich

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf: Personaltoilette, Lagerraum, Vorbereitungsraum

### **IV. Kontrollbewertung**

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

11.01.2022