

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

Betrieb: Brand Esslust GmbH Melkweg 48 33106 Paderborn [Redacted]	Durchführende Behörde: Der Landrat des Kreises Paderborn Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen Aldegrevestr. 10-14 33102 Paderborn Tel.-Nr.: [Redacted] Fax-Nr.: 05251 - 308 893999 E-Mail: lebensmittelueberwachung@kreis-paderborn.de Datum/Uhrzeit: 28.11.2022 um 10:05 Uhr
Ansprechpartner vor Ort: [Redacted]	Behördenvertreter: [Redacted] Tel.-Nr.: [Redacted]
Weiteres Betriebspersonal: [Redacted]	Weiteres Kontrollpersonal: [Redacted]
Zweck der amtlichen Kontrolle: Plankontrolle (gebührenrelevant)	Betriebsart Risikopunkte: [Redacted] / Punkte Produktrisiko: [Redacted]
Kontrollierte Betriebsart/en: Großküche Großkantine (>100 Essen täglich), Partyservice	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobilier)

Umkleideraum Herren, Personaltoilette Herren, Umkleideraum Damen, Personaltoilette Damen, Personalraum, Hygieneschleuse, Kleine Vorbereitung I, Kühlraum Vorbereitung I, Kleine Vorbereitung II, Kühlraum Vorbereitung II, Küche Allergie, Zubereitung, Gewürzlager, Kühlraum 3 / Gewürzlager, Flur zur Auslieferung, Personaltoiletten Auslieferung, Vorbereitung Dessert, Kühlraum 4 Dessert, Vorbereitung Gemüse / Obst, Kühlraum Gemüse / Obst, Kühlraum 5 /Zwischenlager, Verpackung, Tiefkühlraum Vorbereitung, Kühlraum Auslieferung, Flur 2, Anlieferung, Flur 3, Trockenlager, Kühlraum Fleisch, Tiefkühlraum Anlieferung, Kühlraum Anlieferung, Getränkekühlraum, Lager Geschirr, Lagerraum / Putzmittel, Spülküche, Lager Speisereste, Vorraum zum Küchenleiterbüro, Kühlraum 2 / Vorraum Küchenleiterbüro

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: Die Kühlaggregate in den verschiedenen Kühlräumen waren stellenweise mit anfänglichen schimmigen Schmutzanhaftungen an den schwerzugänglichen Innenbereichen verunreinigt.
Die Kühlaggregate sind durch eine Fachfirma zu reinigen, zu desinfizieren und regelmäßiger im Reinigungsplan zu berücksichtigen.
 Frist: unverzüglich

Hygieneschleuse

- Verstoß: Die Warmwasserzufuhr des Handwaschbeckens war nicht funktionstüchtig.
Die Warmwasserzufuhr des Handwaschbeckens ist instand zu setzen.
 Frist: unverzüglich

Kleine Vorbereitung I

3. Verstoß: Der Tischdosenöffner war an der Einstichstelle für die Dosen mit Metallspänen verunreinigt.
Der Tischdosenöffner ist zu reinigen und regelmäßig im Reinigungsplan zu berücksichtigen.
Frist: unverzüglich

Kleine Vorbereitung II

4. Verstoß: Es wurde ein Einkaufswagen als Transportmittel für Lebensmittel genutzt.
Es sind geeignete Transportmittel zu nutzen.
Frist: unverzüglich

Kühlraum Vorbereitung II

5. Verstoß: Die Wandfläche unterhalb des Ablaufrohrs des Verdampfers war verunreinigt.
Die Wandfläche ist zu reinigen und der genannte Bereich ist zu versiegeln.
Frist: unverzüglich

Küche Allergie

6. Verstoß: Der Deckel des Abfallbehälters fehlte.
Die Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, die angemessen gebaut sind, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sind.
Frist: unverzüglich

Zubereitung

7. Verstoß: Der Fußboden im Eingangsbereich war stellenweise beschädigt.
Der Fußboden ist instand zu setzen.
Frist: 01.03.2023
8. Verstoß: Mehrere Elektroinstallationen (Starkstromsteckdosen, Kabel) waren verunreinigt.
Die Elektroinstallationen sind zu reinigen und regelmäßiger im Reinigungsplan zu berücksichtigen.
Frist: unverzüglich
9. Verstoß: Die Lackierung der Schutzabdeckung der Beleuchtung oberhalb der Kippbratpfanne war beschädigt
Die Schutzabdeckung der Beleuchtung ist instand zu setzen.
Frist: unverzüglich
10. Verstoß: An der Deckenfläche zu ehemaligen Besprechungsraum bildete sich Kondenswasser. Es fehlte eine angemessene Entlüftung in dem zuvor genannten Bereich.
Die Dunstabzugsanlage ist entsprechend zu überprüfen und eventuelle zu erweitern.
Frist: 01.03.2023
11. Verstoß: Die Wandflächen zum ehemaligen Besprechungsraum waren beschädigt.
Die Wandflächen sind instand zu setzen bzw. mit einem Rammschutz zu versehen.
Frist: 01.03.2023
12. Verstoß: Der Transportwagen war im Innenbereich mit Lebensmittresten verunreinigt.
Der Transportwagen ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich

Gewürzlager

13. Verstoß: Es wurden verschiedene alte nicht mehr in Gebrauch befindliche Gewürze mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) im Hängeschrank vorgefunden.
Die verschiedenen Gewürze sind auf ihre Verzehrbarkeit zu überprüfen bzw. zu entsorgen.
Frist: unverzüglich

Kühlraum 3 / Gewürzlager

14. Verstoß: Die Elektroinstallationen (Lampe, Verteilerdose und Leitungen) waren teilweise mit Schmutzanhäufungen verunreinigt.
Die Elektroinstallationen sind zu reinigen, zu desinfizieren und regelmäßiger im Reinigungsplan zu berücksichtigen.
Frist: unverzüglich

Flur zur Auslieferung

15. Verstoß: Die Warmwasserzufuhr des Handwaschbeckens war nicht funktionstüchtig.
Die Warmwasserzufuhr des Handwaschbeckens ist instand zu setzen.
Frist: unverzüglich

Personaltoiletten Auslieferung

16. Verstoß: An den Handwaschbecken der alten Personaltoiletten fehlte die Warmwasserzufuhr.
Die Handwaschbecken sind mit einer Warmwasserzufuhr auszustatten.
Frist: unverzüglich

Vorbereitung Dessert

17. Verstoß: Der Fußboden/Wandübergang war stellenweise beschädigt und nicht leicht zu reinigen.
Der Fußboden/Wandübergang ist instand zu setzen.
Frist: 01.03.2023
18. Verstoß: Der Tischdosenöffner war an der Einstichstelle für die Dosen mit Metallspänen verunreinigt.
Der Tischdosenöffner ist zu reinigen und regelmäßig im Reinigungsplan zu berücksichtigen.
Frist: unverzüglich
19. Verstoß: Die Warmwasserzufuhr des Handwaschbeckens war nicht funktionstüchtig.
Die Warmwasserzufuhr des Handwaschbeckens ist instand zu setzen.
Frist: unverzüglich
20. Verstoß: Es wurden verschiedene Packungen Waldmeister Götterspeise mit überschrittenen Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) im Hängeschrank vorgefunden.
Die betroffenen Packungen wurden umgehend entsorgt. Der restliche Warenbestand ist bezüglich der Mindesthaltbarkeitsdaten zu überprüfen.
Frist: unverzüglich

Kühlraum 4 Dessert

21. Verstoß: Die Elektroinstallationen (Lampe, Verteilerdose und Leitungen) waren teilweise mit Schmutzanhäufungen verunreinigt.
Die Elektroinstallationen sind zu reinigen, zu desinfizieren und regelmäßiger im Reinigungsplan zu berücksichtigen.
Frist: unverzüglich

Vorbereitung Gemüse / Obst

22. Verstoß: In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher.
Die Dübellöcher sind zu verschließen.
Frist: 01.03.2023
23. Verstoß: Der Deckel des Abfallbehälters fehlte.
Die Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, die angemessen gebaut sind, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sind.
Frist: unverzüglich

Kühlraum Gemüse / Obst

24. Verstoß: Die Unterseiten der Regalböden waren an den schwerzugänglichen Eckbereichen mit anfänglichen schimmlichen Ausblühungen verunreinigt.
Die Regalböden sind zu reinigen, zu desinfizieren und regelmäßiger im Reinigungsplan zu berücksichtigen.
Frist: unverzüglich
25. Verstoß: Die Elektroinstallationen (Lampe, Verteilerdose und Leitungen) waren teilweise mit Schmutzanhaftungen verunreinigt.
Die Elektroinstallationen sind zu reinigen, zu desinfizieren und regelmäßiger im Reinigungsplan zu berücksichtigen.
Frist: unverzüglich
26. Verstoß: Die Türdichtung war punktuell mit anfänglichen schimmeligen Ausblühungen verunreinigt.
Die Türdichtung ist zu reinigen und zu desinfizieren.
Frist: unverzüglich

Kühlraum 5 /Zwischenlager

27. Verstoß: Die Decke vor dem Verdampfer war verunreinigt.
Die Decke ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich

Tiefkühlraum Vorbereitung

28. Verstoß: Die gelagerten Lebensmittel in der Tiefkühleinrichtung waren stellenweise nicht ordentlich verpackt und wiesen keinerlei Kennzeichnung auf.
Die gelagerten Lebensmittel sind in Zukunft immer ordentlich zu verpacken oder zu verschließen, damit sie nicht nachteilig beeinflusst werden können. Des Weiteren sind die gelagerten Lebensmittel mit ihrer Art und mit dem Einfrierdatum zu versehen.
Frist: unverzüglich

Kühlraum Auslieferung

29. Verstoß: Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates war verunreinigt.
Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich

Flur 2

30. Verstoß: Die Transportwagen für die Thermophoren waren teilweise beschädigt und angerostet.
Der Transportwagen sind instand zu setzen bzw. erneuern.
Frist: unverzüglich
31. Verstoß: Die obere Wandverkleidung war verunreinigt und teilweise eingedrückt.
Die Wandverkleidung ist zu reinigen und instand zu setzen.
Frist: 01.03.2023

Anlieferung

32. Verstoß: Die Wandverkleidung oberhalb vom Tiefkühlraum war lose.
Die Wandverkleidung ist instand zu setzen.
Frist: 01.03.2023

Trockenlager

33. Verstoß: Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Regalflächen stellenweise verunreinigt.
Der Fußboden ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich

Lager Geschirr

34. Verstoß: Es wurde ein augenscheinlich alter Schadnagerbefall festgestellt. Nach Angaben von Frau [REDACTED] wurden bereits Sofortmaßnahmen ergriffen.

Auf Grund der festgestellten Sekundärspuren von Schadnagern wurde eine Intensivierung der professionellen Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen mündlich angeordnet. Der gesamte Bereich ist auf Einfall- und Nistmöglichkeiten zu überprüfen. Die angeordneten Maßnahmen sind so lange durchzuführen, bis die Begehung des professionellen Schädlingsbekämpfers ein befallfreies Ergebnis vorweisen kann. Die Nachweise über die stattgefundene Schädlingsbekämpfung sind der Behörde vorzulegen.

Frist: unverzüglich

Lagerraum / Putzmittel

35. Verstoß: Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Regalen verunreinigt.

Der Fußboden ist zu reinigen.

Frist: unverzüglich

Spülküche

36. Verstoß: Die blaue Plastikbeschichtung in der Griffmulde der Seitentür an der Durchlaufspülmaschine war beschädigt.

Der genannte Bereich ist instand zu setzen.

Frist: unverzüglich

Lager Speisereste

37. Verstoß: Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates war mit anfänglichen schimmeligen Ausblühungen verunreinigt.

Das Kühlaggregat ist zu reinigen, zu desinfizieren und regelmäßiger im Reinigungsplan zu berücksichtigen.

Frist: unverzüglich

38. Verstoß: Die Elektroinstallationen (Lampe, Leitungen) waren stellenweise mit Schmutzanhaftungen verunreinigt.

Die Elektroinstallationen sind zu reinigen, zu desinfizieren und regelmäßiger im Reinigungsplan zu berücksichtigen.

Frist: unverzüglich

Vorraum zum Küchenleiterbüro

39. Verstoß: Der Innenraum des Schnellkühlers war verunreinigt.

Der Innenraum des Schnellkühlers ist zu reinigen.

Frist: unverzüglich

Kühlraum 2 / Vorraum Küchenleiterbüro

40. Verstoß: Die Elektroinstallationen (Lampe, Leitungen) waren mit anfänglichen schimmigen Ausblühungen verunreinigt.

Die Elektroinstallationen sind zu reinigen, zu desinfizieren und regelmäßiger im Reinigungsplan zu berücksichtigen.

Frist: unverzüglich

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Verstöße auf: Umkleideraum Herren, Personaltoilette Herren, Umkleideraum Damen, Personaltoilette Damen, Personalraum, Kühlraum Vorbereitung I, Verpackung, Flur 3, Kühlraum Fleisch, Tiefkühlraum Anlieferung, Kühlraum Anlieferung, Getränke Kühlraum

Anmerkung:

Die o. a. Mängel wurden eingehend mit [REDACTED] besprochen. Die Anwesenden wurden aufgefordert, die hygienischen Mängel umgehend zu beseitigen. Die technischen

Mängel sind bis zum 01.03.2023 zu beheben.

Die fristgerechte Beseitigung der oben genannten Mängel können der Behörde nachgewiesen werden. Die Nachweise können per E-Mail an das Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen gesendet werden. (lebensmittelueberwachung@kreis-paderborn.de)

IV. Kontrollbewertung

Aufgrund der o.g. Feststellungen wurden folgende Maßnahmen getroffen: Bericht im Rahmen behördlicher/gerichtlicher Verfahren, Schriftliche Belehrung

Lichtbilder angefertigt Proben entnommen Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt

Merkblätter ausgehändigt:

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

LM-Kontrolleur

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

<u>Betrieb:</u> Brand Esslust GmbH Melkweg 48 33106 Paderborn [Redacted]	<u>Durchführende Behörde:</u> Der Landrat des Kreises Paderborn Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen Aldegrevestr. 10-14 33102 Paderborn Tel.-Nr.: [Redacted] Fax-Nr.: 05251 - 308 893999 E-Mail: lebensmittelueberwachung@kreis-paderborn.de Datum/Uhrzeit: 21.09.2023 um 09:30 Uhr
<u>Anwesendes Betriebspersonal:</u> [Redacted]	<u>Anwesendes Behördenpersonal:</u> [Redacted] Tel.-Nr.: [Redacted]
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u> [Redacted]	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u> [Redacted]
Zweck der amtlichen Kontrolle: Plankontrolle (gebührenrelevant)	Betriebsart Risikopunkte: [Redacted] / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Großküche Großkantine (>100 Essen täglich)	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Eigenkontrollsystem / HACCP, Umkleideraum Herren, Personaltoilette Herren, Umkleideraum Damen, Personaltoilette Damen, Personalraum, Hygieneschleuse, Kleine Vorbereitung I, Tiefkühlraum Vorbereitung I, Kleine Vorbereitung II, Kühlraum Vorbereitung II, Küche Allergie, Zubereitung, Gewürzlager, Kühlraum 3 / Gewürzlager, Flur zur Auslieferung, Vorbereitung Dessert, Kühlraum 4 Dessert, Vorbereitung Gemüse / Obst, Kühlraum Gemüse / Obst, Kühlraum 5 /Zwischenlager, Tiefkühlraum Vorbereitung, Auslieferung, Flur 2 , Anlieferung, Flur 3, Trockenlager, Kühlraum Fleisch, Tiefkühlraum Anlieferung, Kühlraum Anlieferung, Getränk Kühlraum, Lager Geschirr, Lagerraum / Putzmittel, Spülküche, Lager Speisereste, Vorraum zum Küchenleiterbüro, Kühlraum 2 / Vorraum Küchenleiterbüro

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. Kontrollerggebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen und Punkten)

Betriebsstätte (allgemein)

- Verstoß: Die Kühlaggregate in den verschiedenen Kühlräumen waren stellenweise mit anfänglichen schimmigen Schmutzanhäufungen an den schwer zugänglichen Innenbereichen verunreinigt.
Die Kühlaggregate sind durch eine Fachfirma zu reinigen, zu desinfizieren und regelmäßiger im Reinigungsplan zu berücksichtigen.
 Frist: unverzüglich

Personalraum

- Verstoß: Das geöffnete Fenster war nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter ausgestattet.
Das Fenster ist mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter auszustatten.
 Frist: 21.11.2023

Kleine Vorbereitung I

3. Verstoß: Der Tischdosenöffner war an der Einstichstelle für die Dosen mit Metallspänen verunreinigt.
Der Tischdosenöffner ist zu reinigen und regelmäßig im Reinigungsplan zu berücksichtigen.
Frist: unverzüglich

Tiefkühlraum Vorbereitung I

4. Verstoß: Die gelagerten Lebensmittel in den Tiefkühleinrichtungen waren stellenweise nicht ordentlich verpackt und wiesen keinerlei Kennzeichnung auf.
Die gelagerten Lebensmittel sind in Zukunft immer ordentlich zu verpacken oder zu verschließen, damit sie nicht nachteilig beeinflusst werden können. Des Weiteren sind die gelagerten Lebensmittel mit ihrer Art und mit dem Einfrierdatum zu versehen.
Frist: unverzüglich

Kühlraum Vorbereitung II

5. Verstoß: Die Silikonfuge des Fußbodens war neben der Tür beschädigt.
Die Silikonfuge ist zu erneuern.
Frist: 21.11.2023
6. Verstoß: Die Türdichtung war verunreinigt.
Die Türdichtung ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich

Küche Allergie

7. Verstoß: Die Warmwasserzufuhr des Handwaschbeckens war nicht zeitnah gewährleistet.
Die Warmwasserzufuhr für das Handwaschbecken ist während der Betriebszeiten zeitnah zu gewährleisten.
Frist: unverzüglich

Zubereitung

8. Verstoß: Die Transportwagen waren teilweise mit Lebensmittresten verunreinigt.
Der Transportwagen sind regelmäßiger zu reinigen.
Frist: unverzüglich
9. Verstoß: Mehrere Elektroinstallationen (Starkstromsteckdosen, Kabel) waren verunreinigt.
Die Elektroinstallationen sind zu reinigen und regelmäßiger im Reinigungsplan zu berücksichtigen.
Frist: unverzüglich
10. Verstoß: Das geöffnete Fenster in dem ehemalige Besprechungsraum war nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter ausgestattet.
Das Fenster ist mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter auszustatten.
Frist: 21.11.2023
11. Verstoß: Der Tischdosenöffner war verunreinigt.
Der Tischdosenöffner ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich

Kühlraum 3 / Gewürzlager

12. Verstoß: Die Elektroinstallationen (Lampe, Verteilerdose und Leitungen) waren mit teilweise mit Schmutzanhaftungen verunreinigt.
Die Elektroinstallationen sind zu reinigen, zu desinfizieren und regelmäßiger im Reinigungsplan zu berücksichtigen.
Frist: unverzüglich

13. Verstoß: Die Türdichtung war verunreinigt.
Die Türdichtung ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich

Flur zur Auslieferung

14. Verstoß: Die Kniebedienung des Handwaschbeckens war nicht ordentlich befestigt.
Die Kniebedienung des Handwaschbeckens ist instand zu setzen.
Frist: unverzüglich

Vorbereitung Dessert

15. Verstoß: Der Tischdosenöffner war an der Einstichstelle für die Dosen mit Metallspänen verunreinigt.
Der Tischdosenöffner ist zu reinigen und regelmäßig im Reinigungsplan zu berücksichtigen.
Frist: unverzüglich
16. Verstoß: An der Wandfläche neben dem Kühlraum befand sich ein altes teilweise verunreinigtes Klimagerät.
Das Klimagerät ist zu reinigen, sollte das Gerät nicht mehr genutzt werden ist dieses zurück zu bauen.
Frist: unverzüglich

Kühlraum 4 Dessert

17. Verstoß: Die Elektroinstallationen (Lampe, Verteilerdose und Leitungen) waren teilweise mit Schmutzanhaftungen verunreinigt.
Die Elektroinstallationen sind zu reinigen, zu desinfizieren und regelmäßiger im Reinigungsplan zu berücksichtigen.
Frist: unverzüglich
18. Verstoß: Die untere Wandfläche neben dem Regal war teilweise verunreinigt.
Die Wandfläche ist zu reinigen und zu desinfizieren.
Frist: unverzüglich

Kühlraum Gemüse / Obst

19. Verstoß: Die Türdichtung war punktuell mit anfänglichen schimmeligen Ausblühungen verunreinigt.
Die Türdichtung ist zu reinigen und zu desinfizieren.
Frist: unverzüglich
20. Verstoß: Die Unterseiten der Regalböden waren an den schwerzugänglichen Eckbereichen mit anfänglichen schimmigen Ausblühungen verunreinigt.
Die Regalböden sind zu reinigen, zu desinfizieren und regelmäßiger im Reinigungsplan zu berücksichtigen.
Frist: unverzüglich
21. Verstoß: Die Elektroinstallationen (Lampe, Verteilerdose und Leitungen) waren teilweise mit Schmutzanhaftungen verunreinigt.
Die Elektroinstallationen sind zu reinigen, zu desinfizieren und regelmäßiger im Reinigungsplan zu berücksichtigen.
Frist: unverzüglich
22. Verstoß: Der Farbanstrich an der Tür löste sich stellenweise ab.
Die Tür ist instand zu setzen.
Frist: 21.11.2023
23. Verstoß: Die Warmwasserzufuhr für das zweite Handwaschbecken war nicht zeitnah gewährleistet.
Die Warmwasserzufuhr für das zweite Handwaschbecken neben dem Kühlhaus ist während der Betriebszeiten zeitnah zu gewährleisten.
Frist: unverzüglich

Kühlraum 5 /Zwischenlager

24. Verstoß: Die Türdichtung war verunreinigt.
Die Türdichtung ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich

Auslieferung

25. Verstoß: Die Transportroller waren teilweise beschädigt und die Räder waren rostig.
Der Transportroller ist instand zu setzen bzw. zu erneuern.
Frist: 21.11.2023

Anlieferung

26. Verstoß: Der Türrahmen bzw. Kantenschutz zu den Kühlräumen war beschädigt.
Der Türrahmen bzw. Kantenschutz ist instand zu setzen.
Frist: 21.11.2023

Kühlraum Anlieferung

27. Verstoß: Die Türdichtung war verunreinigt.
Die Türdichtung ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich

Lager Geschirr

28. Verstoß: Es wurden alte Gegenstände von dem ehemaligen Cateringbetrieb aufbewahrt.
Damit dauerhaft ausreichende Lagerkapazitäten zu Verfügung stehen ist das Lager aufzuräumen und die nicht mehr genutzten Gegenstände sind zu entfernen.
Frist: unverzüglich

Lagerraum / Putzmittel

29. Verstoß: Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Regalen verunreinigt.
Der Fußboden ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich

Spülküche

30. Verstoß: Der Innenbereich der Klappe der Geschirrspülmaschine war mit einem rötlichen Belag verunreinigt.
Der Innenraum der Geschirrspülmaschine ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
31. Verstoß: Die Fugen an der Fensterlaibung waren stellenweise verunreinigt.
Die Fensterfugen sind zu reinigen.
Frist: unverzüglich

Lager Speisereste

32. Verstoß: Die Elektroinstallationen (Lampe, Leitungen) waren stellenweise mit Schmutzanhaftungen verunreinigt.
Die Elektroinstallationen sind zu reinigen, zu desinfizieren und regelmäßiger im Reinigungsplan zu berücksichtigen.
Frist: unverzüglich

Kühlraum 2 / Vorraum Küchenleiterbüro

33. Verstoß: Die Elektroinstallationen (Lampe, Leitungen) waren mit anfänglichen schimmlichen Ausblühungen verunreinigt.
Die Elektroinstallationen sind zu reinigen, zu desinfizieren und regelmäßiger im Reinigungsplan zu berücksichtigen.
Frist: unverzüglich
34. Verstoß: Die Türdichtung war verunreinigt.
Die Türdichtung ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Verstöße auf: Eigenkontrollsystem / HACCP, Umkleideraum Herren, Personaltoilette Herren, Umkleideraum Damen, Personaltoilette Damen, Hygieneschleuse, Kleine Vorbereitung II, Gewürzlager, Vorbereitung Gemüse / Obst, Tiefkühlraum Vorbereitung, Flur 2 , Flur 3, Trockenlager, Kühlraum Fleisch, Tiefkühlraum Anlieferung, Getränk Kühlraum, Vorraum zum Küchenleiterbüro

Anmerkung:

Die o. a. Mängel wurden eingehend mit [REDACTED] besprochen. Die Anwesenden wurden aufgefordert, die hygienischen Mängel umgehend zu beseitigen. Die technischen Mängel sind bis zum 21.11.2023 zu beheben.

Die fristgerechte Beseitigung der oben genannten Mängel können der Behörde nachgewiesen werden. Die Nachweise können per E-Mail an das Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen gesendet werden. (lebensmittelueberwachung@kreis-paderborn.de)

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

[REDACTED]
Lebensmittelkontrolleur