

1

BUNDESSTADT BONN

Bonn, den 08.03.2017

Der Oberbürgermeister
Amt für Umwelt, Verbraucherschutz
und Lokale Agenda
Lebensmittelüberwachung und
Veterinärdienste

BETRIEBSKONTROLLE im Rahmen der Lebensmittelüberwachung

Name des Lebensmittelunternehmens:	Kantine im Bundesministerium für Arbeit und Soziales (Widynski und Roick GmbH)
Ort:	Rochusstr. 001, 53123 Bonn
Datum der Besichtigung:	30.01.2017
Kontrollpersonal:	[REDACTED]

O.g. Lebensmittelunternehmen ist am 30.01.2017 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung besichtigt worden. Bei der Kontrolle war [REDACTED] anwesend.

Dabei wurde folgendes festgestellt:

I. Trockenlager

1. Zum Zeitpunkt der Kontrolle fehlte im Trockenlager die erforderliche Grundordnung.
Die erforderliche Grundordnung ist wiederherzustellen. Die Einzelheiten wurden vor Ort mit Herrn [REDACTED] besprochen.

II. Tiefkühlhaus

1. Es wurden Behälter mit Lebensmitteln unmittelbar auf dem Boden gelagert. Eine unmittelbare Bodenlagerung von Behältern mit Lebensmittelkontakt ist grundsätzlich zu unterlassen.
Zukünftig ist darauf zu achten, dass alle Behälter mit Lebensmittelkontakt ordnungsgemäß in den Regalen gelagert oder kurzfristig auf leicht reinigungsfähigen Unterlagen abgestellt werden.

III. Küche

1. Der Boden unterhalb der Erhitzungszeile war zum Zeitpunkt der Kontrolle stellenweise erheblich mit dunklen, schmierigen Belägen alt verschmutzt.
Alle betroffenen Stellen sind gründlich und zukünftig regelmäßig zu reinigen.
2. Am Handwaschbecken und an der Topfspüle waren die Silikondichtungen stellenweise erheblich durch Schwarzsimmel beschädigt und somit alt verbraucht.
Alle betroffenen Silikondichtungen sind fachgerecht zu erneuern.
3. Am Konvektomaten war der Unterbau aus Edelstahl stellenweise erheblich durch dunkle Beläge alt verschmutzt.
Der Unterbau ist einer Grundreinigung zu unterziehen und zukünftig regelmäßig zu reinigen.

4. An den zu öffnenden Fenstern fehlte der erforderliche Insektenschutz.
Der erforderliche Insektenschutz ist an allen betroffenen Fenstern fachgerecht nachzurüsten.
5. Im Wandbereich der Kippfanne hatte sich die Wandabschlussleiste aus der Befestigung gelöst. Eine leichte Reinigung war somit nicht mehr gegeben.
Die Wandabschlussleiste ist ordnungsgemäß zu befestigen.

IV. Kalte Küche

1. An den zu öffnenden Fenstern fehlte der erforderliche Insektenschutz.
Der erforderliche Insektenschutz ist an allen betroffenen Fenstern fachgerecht nachzurüsten.

V. Spülküche

1. Am Lichtschalter waren die Oberflächen stellenweise so erheblich beschädigt, dass eine leichte Reinigung nicht mehr gegeben war.
Der beschädigte Lichtschalter ist gegen einen unbeschädigten Lichtschalter auszutauschen.
2. An der Topfspüle waren die Oberflächen der Handbrause erheblich mit dunklen, schmierigen Belägen alt verschmutzt.
Die Handbrause ist einer Grundreinigung zu unterziehen und zukünftig regelmäßig zu reinigen.
3. An den zu öffnenden Fenstern fehlte der erforderliche Insektenschutz.
Der erforderliche Insektenschutz ist an allen betroffenen Fenstern fachgerecht nachzurüsten.

VI. Ausgabeküche

1. An der Dunstabzugshaube waren zum Zeitpunkt der Kontrolle die Filter stellenweise erheblich mit dunklen, schmierigen Belägen alt verschmutzt.
Alle betroffenen Filter der Dunstabzugshaube sind einer Grundreinigung zu unterziehen und zukünftig regelmäßig bzw. nach Bedarf zu reinigen.
2. Am Handwaschbecken waren die Oberflächen des Seifenspenders erheblich mit dunklen, schmierigen Belägen alt verschmutzt.
Das Seifenspendergehäuse ist gründlich und zukünftig regelmäßig zu reinigen.

VII. Personalschulung

1. 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 i.V.m. Anhang II Kapitel I, II, V, IX, XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. § 3 der Lebensmittelhygiene-Verordnung dar.

gez.



**BETRIEBSKONTROLLE
im Rahmen der Lebensmittelüberwachung**

Name des Lebensmittelunternehmers:	Widynski & Roick GmbH
Ort:	Rochusstr. 1, 53123 Bonn
Datum der Besichtigung:	29.01.2018
Lebensmittelkontrolleur:	[REDACTED]

O.g. Lebensmittelunternehmen ist am 29.01.2018 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung besichtigt worden. Bei der Kontrolle war [REDACTED] anwesend.

Dabei wurde folgendes festgestellt:

I. Spülküche neben kalter Küche

1. An der Doppelspüle waren die Silikondichtungen am Wandabschluss stellenweise durch Schwarzsimmel erheblich beschädigt.
Alle betroffenen Silikondichtungen sind fachgerecht zu erneuern.
2. An der Handbrause mit Flex-Schlauch waren zum Zeitpunkt der Kontrolle die Oberflächen stellenweise erheblich mit dunklen, schmierigen Belägen alt verschmutzt.
Die Handbrause mit Flex-Schlauch ist gründlich und zukünftig regelmäßig zu reinigen.

II. Kalte Küche

1. An der Metallverkleidung des Handwaschbeckens wurden stellenweise ältere, dunkle Beläge festgestellt.
An allen betroffenen Stellen sind die Beläge mit geeigneten Pflegemitteln fachgerecht zu beseitigen.

III. Gemüse Kühlhaus (Kühlstelle 2)

1. Am Verdampfer war das Verdampfer-Gitter stellenweise erheblich mit dunklen, schmierigen Belägen alt verschmutzt.
Das o.a. Verdampfer-Gitter ist gründlich und zukünftig regelmäßig zu reinigen.

IV. Kühlstelle 3

1. Am Verdampfer war das Verdampfer-Gitter stellenweise erheblich mit dunklen, schmierigen Belägen alt verschmutzt.
Das o.a. Verdampfer-Gitter ist gründlich und zukünftig regelmäßig zu reinigen.

V. Küche

1. Am Dunstabzug über dem Kochkessel (rechts neben dem Dampfdrucktopf „Elektrolux“) wurde durch nicht ordnungsgemäß abgeführte Dampfschwaden eine erhebliche Menge an Kondenswasser festgestellt. Dieses tropfte intervallmäßig in den darunterliegenden Kochkessel, in welchem zum Zeitpunkt der Kontrolle ein Gemüse-Fond zubereitet wurde.
Der o.a. Dunstabzug ist dahingehend zu optimieren (Nachrüstung weiterer Lüftungsgitter), dass zukünftig bei der Nutzung des Kochkessels entstehende Dampfschwaden ordnungsgemäß abgeführt werden.

VI. Spülraum mit Spülstraße

1. Am Handwaschbecken mit Reinigungsbecken waren die Silikondichtungen stellenweise durch Schwarzsimmel erheblich beschädigt.
Alle betroffenen Silikondichtungen sind fachgerecht zu erneuern.
2. An dem zu öffnenden Fenster fehlte der erforderliche Insektenschutz.
Der erforderliche Insektenschutz ist fachgerecht nachzurüsten.

Die o.g. Beanstandungen stellen Verstöße gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I, II, IX der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. § 3 der Lebensmittelhygiene-Verordnung dar.

gez.



**BETRIEBSKONTROLLE
im Rahmen der Lebensmittelüberwachung**

Name des Lebensmittelunternehmens:	Kantine im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Widynski und Roick GmbH)
Ort:	Rochusstr. 001, 53123 Bonn
Datum der Besichtigung:	30.01.2017
Kontrollpersonal:	[REDACTED]

O.g. Lebensmittelunternehmen ist am 30.01.2017 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung besichtigt worden. Bei der Kontrolle war [REDACTED] anwesend.

Dabei wurde folgendes festgestellt:

I. Kühlhaus „Fleisch und Tiefkühlprodukte“ (Kühlstelle 3)

1. Auf dem Rollwagen wurden nicht ordnungsgemäß abgedeckte Lebensmittel vorgefunden.
Zukünftig ist darauf zu achten, dass alle offenen Lebensmittel in den Kühleinrichtungen ordnungsgemäß abgedeckt werden. Am Rollwagen ist die erforderliche Abdeckhaube nachzurüsten.

II. Küche

1. Am Hochkühlschrank (Kühlstelle 5) waren die Einlegeroste stellenweise so erheblich korrodiert, dass eine leichte Reinigung nicht mehr gegeben war. Alle betroffenen Einlegeroste sind fachgerecht so zu gestalten, dass sich helle, glatte, Wasser abweisende und leicht reinigungsfähige Oberflächen ergeben.
2. Des Weiteren war das integrierte Thermometer ohne Funktion, und der Türgriff hatte sich aus der Befestigung gelöst.
Beide Mängel sind ordnungsgemäß zu beseitigen.

III. Bodenreinigungsanlage (Spülküche)

1. An der Bodenreinigungsanlage konnte der Reinigungsschlauch nicht ordnungsgemäß ausgerollt werden. Des Weiteren wurde über die Bodenreinigungsanlage das erforderliche Warmwasser nicht bereitgestellt.
Um eine gründliche Bodenreinigung zu ermöglichen, sind das ordnungsgemäße Ausrollen des Reinigungsschlauchs sowie die Bereitstellung von Warmwasser über die Bodenreinigungsanlage fachgerecht wiederherzustellen.
2. Am Desinfektor der Firma „Iscon-Hygiene Dortmund“ war die Putzmittelzufuhr ohne Funktion.
Die erforderliche Putzmittelzufuhr am Desinfektor ist fachgerecht wiederherzustellen.

3. Die Anlage zur Boden- und Biomüllkühlung war zum Zeitpunkt der Kontrolle außer Funktion.
Die erforderliche Boden- und Biomüllkühlung ist fachgerecht wiederherzustellen.

IV. Eigenkontrollen, Personalschulung und vorbeugende Schädlingsbekämpfung

1. Die erforderlichen Eigenkontrollen konnten zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht lückenlos 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 vorbeugende Schädlingsbekämpfung, die Lagerung der Lebensmittel und die damit verbundenen Temperaturen sowie die dem Reinigungsplan entsprechende Reinigung zu kontrollieren und zu dokumentieren.
2. Die erforderlichen Personalschulungen konnten zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht lückenlos 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 i.V.m. Anhang II Kapitel I, V, IX, XII und Art. 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. § 3 der Lebensmittelhygiene-Verordnung dar.

gez.



BETRIEBSKONTROLLE
im Rahmen der Lebensmittelüberwachung

Name des Lebensmittelunternehmers:	Widynski & Roick GmbH
Ort:	Rochusstr. 1, 53123 Bonn
Datum der Besichtigung:	29.01.2018
Lebensmittelkontrolleur:	[REDACTED]

O.g. Lebensmittelunternehmen ist am 29.01.2018 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung besichtigt worden. Bei der Kontrolle war [REDACTED] anwesend.

Dabei wurde folgendes festgestellt:

I. Kleines Trockenlager

1. In den Wandfliesen, rechts neben dem Eingangsbereich zum Trockenlager, wurden stellenweise offene Bohrlöcher festgestellt.
Im Sinne einer guten Schädlingsprophylaxe sowie leichten Reinigung sind alle betroffenen Stellen fachgerecht so zu gestalten, dass sich helle, geschlossene, glatte, Wasser abweisende und leicht reinigungsfähige Oberflächen ergeben.
2. An der Starkstromsteckdose (neben dem Eingangsbereich zum Trockenlager) war die Abdeckung so erheblich beschädigt, dass eine leichte Reinigung nicht mehr möglich war.
Die Abdeckung der o.a. Starkstromsteckdose ist fachgerecht zu erneuern.

Die o.g. Beanstandungen stellen Verstöße gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I, II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 i.V.m. § 3 der Lebensmittelhygiene-Verordnung dar.

gez.

[REDACTED]