



Landkreis
Vechta

DER LANDRAT

Ravensberger Str. 20
49377 Vechta

Sachbearbeiter/in

39 - Amt für Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung

Zimmer Nr.

Telefon

Fax

eMail

Sprechzeiten

s. u. zu Öffnungszeiten

Ihr Zeichen, Ihr Schreiben vom
Mein Schriftsatz vom 06.08.2019

Mein Zeichen (Bei Antwort bitte angeben)
39-392008.2019.25

Datum
22.08.2019

Anfrage nach dem Verbraucherinformationsgesetz über das Internetportal "Frag den Staat"

hier: Ihre Anfrage zu Informationen betreffend den Betrieb "Pizzeria Mamma Mia, Astruper Str.20, 49429 Visbek"

Sehr geehrter Herr

In Umsetzung meiner Verfügung vom 06.08.2019, mit welcher ich Ihrem Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz stattgegeben habe, übersende ich Ihnen in der Anlage die letzten beiden von mir erstellten Kontrollberichte betreffend den Betrieb **Pizzeria Mamma Mia, Astruper Str.20, 49429 Visbek**.

Mit freundlichem Gruß
Im Auftrag

Anlage: Kontrollberichte

Informationen zur Verarbeitung Ihrer Daten erhalten Sie unter www.landkreis-vechta.de/Datenschutz

Öffnungszeiten:
Mo. - Fr. 8.30 - 12.30 Uhr
Mo. - Do. 14.30 - 16.00 Uhr
bei Terminabsprache auch
außerhalb der Öffnungszeiten

39-06-03.DOCX

Telefon:
(0 44 41) 898 - 0
Telefax:
(0 44 41) 898 - 1037
Internet / eMail:
www.landkreis-vechta.de
info@landkreis-vechta.de

Konto der Kreiskasse:
Landessparkasse zu Oldenburg
BIC: SLZODE22
IBAN: DE08 2805 0100 0070 4025 08

Hausadresse:
Landkreis Vechta
Ravensberger Str. 20
49377 Vechta

OM
OLDENBURGER
MÜNSTERLAND

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

Betrieb:

[REDACTED]

Astruper Str. 20
49429 Visbek
VEC-0000838

kontrollierte Betriebsart:

Speisegaststätte

Am 22.03.2017 in der Zeit von 13:20 bis 14:50 hat [REDACTED] im o.a. Betrieb eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt.

Anwesende Person/en:

Betrieb:

[REDACTED]

Alle kontrollierten Bereiche sowie die ggf. festgestellten Mängel und Abweichungen sind nachstehend aufgeführt.

Feststellungen / Maßnahmen:

Gastraum

- ohne Beanstandung

Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene)

- ohne Beanstandung

Infektionsschutz

- ohne Beanstandung

Küche

Nr. 1 Im Deckenbereich befinden sich Ablagerungen. Die Lüftung sollte überprüft werden.

Kennzeichnung

Nr. 2 Eine neue Speisekarte ist in Vorbereitung. Zusatzstoffe und Allergene sollen dort richtig gekennzeichnet werden.

Allgemeine Maßnahmen:

Maßnahme: mündliche Belehrung

Bemerkungen:

In der Anlage befindet sich eine Checkliste für die Dokumentation der Kühllagertemperaturen.

[REDACTED]

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

Betrieb:

[REDACTED]

Astruper Str. 20
49429 Visbek
VEC-0000838

kontrollierte Betriebsart:

Speisegaststätte

Am 08.04.2019 in der Zeit von 13:20 bis 13:45 hat [REDACTED] im o.a. Betrieb eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt.

Anwesende Person/en:

Betrieb:

[REDACTED]

Alle kontrollierten Bereiche sowie die ggf. festgestellten Mängel und Abweichungen sind nachstehend aufgeführt.

Feststellungen / Maßnahmen:

Gastraum

- ohne Beanstandung

Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene)

- ohne Beanstandung

Küche

- Nr. 1 An der Decke ist der Anstrich verbraucht. Oberflächen an der Wand und am Kühlschrank sind zum Teil nicht sauber.

Kühlzelle

- Nr. 2 Die Substanz ist alt und verbraucht. Es sollte renoviert werden.

Kennzeichnung

- Nr. 3 Die Allergen und Zusatzstoffkennzeichnung ist nicht vollständig. Die Karte soll neu gemacht werden.

Infektionsschutz

- Nr. 4 - beanstandet
- Nr. 5 Es wurden Personen beschäftigt, für die die Dokumentation der Teilnahme an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz nicht im Betrieb eingesehen werden konnte.

Allgemeine Maßnahmen:

Maßnahme: Schriftliche Belehrung

Bemerkungen:

Zur Kennzeichnung liegt ein Merkblatt an.
Malerarbeiten sollen durchgeführt werden.

