



Landkreis Goslar • Postfach 31 14 • 38631 Goslar

Herrn



Landkreis Goslar
Fachdienst Verbraucherschutz & Veterinärwesen für den Landkreis Goslar und die Stadt Salzgitter

Nebenstelle Salzgitter:
Paracelsusstr. 1-9, 38259 Salzgitter

Ansprechpartner(in) / Zimmer



Durchwahl/Fax

05341/ 839-

05341/ 839-

E-Mail



Aktenzeichen



Ihre Nachricht, Ihr Zeichen

Datum

26.08.2020

Auskunftsersuchen nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Hier: Restaurant „Athen“, Langelsheim

Sehr geehrter Herr



unter Bezugnahme Ihres Antrages vom 03.07.2020 sowie der Verfügung vom 06.08.2020 informiere ich Sie darüber, dass die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Kontrollen im oben genannten Betrieb am 10.07.2019 und 04.12.2019 durchgeführt wurden. Hierbei konnten bei der Kontrolle am 10.07.2019 lebensmittelrechtliche Beanstandungen festgestellt werden. Die lebensmittelrechtliche Kontrolle am 04.12.2019 zeigte jedoch keine lebensmittelrechtlichen Beanstandungen auf.

Daher übersende ich Ihnen im Anhang dieses Schreibens den Lebensmittelkontrollbericht vom 10.07.2019. Eine Übersendung des Lebensmittelkontrollberichtes vom 04.12.2019 unterbleibt aufgrund der beanstandungslosen Kontrolle.

Sollten Sie hierzu noch Fragen haben, so setzen Sie sich bitte mit mir in Verbindung.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag



**Niederschrift
über eine Betriebskontrolle nach dem LFGB**

Gewerbebetrieb:

GS-0007177
Restaurant Athen, Langelsheim, Goslarsche Str. 50
Speisegaststätte
Datum und Uhrzeit der Kontrolle: 10.07.2019, 20:00 bis 20:00

Anwesend waren:

	Anwesende Person
	als Lebensmittelkontrolleur

Art der Kontrolle (ggf. Schwerpunkt): planmäßige Routinekontrolle

Kontrollierte Betriebsabteilung:

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Überprüfte Kontrollpunkte:

- Raumkonzept Baulicher Zustand Betriebshygiene Personalhygiene
- Speisen- und Getränkearten / Preistafel Kennzeichnung / Aufmachung
- Handelsklassen
- Eigenkontrollen/HACCP Eigenkontrollen nach VO 2073/2005
- Ergebnisse der Eigenkontrollen decken sich mit den amtlichen Feststellungen

Gesamtbewertung: Verstoß

Merkblatt ausgehändigt:

nein

Bemerkung: Gesamtfahrzeit: 70 Min.
Gesamtkilometer: 54 km
Anteil: 33 %

Sammelfahrt: ja

Folgende Mängel wurden festgestellt:

-
12. Der Spender für Einmalhandtücher (Küche, Personaltoilette) am Handwaschbecken war leer.
 8. Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.
 3. In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher.
 4. Die Geschirrspülmaschine war mit einem rötlichen Belag verunreinigt.
 2. Es wurden keine der Art und Größe des Unternehmens angemessenen Dokumente und Aufzeichnungen erstellt, um nachzuweisen, dass die Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen, eingerichtet, durchgeführt und aufrechterhalten werden.
 11. Die Tür war nicht geschlossen, dadurch waren die Lebensmittel im an den Toilettenbereich angrenzenden Raum einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.
 14. Es wurden Lebensmittel (z. B. Cola Light, Tonic Water, Campari...) mit einem Gehalt eines oder mehrerer Zusatzstoffe/s in den Verkehr gebracht, ohne die Zusatzstoffe in der Speise- und Getränkekarte, auch nicht in Fußnoten, kenntlich zu machen.
 9. Die Dunstabzugsanlage war leicht mit Fettrückständen verunreinigt.
 5. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen (Herdbereich), sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
 13. Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne das glutenhaltige Getreide, welches Allergien und Unverträglichkeiten auslöst, namentlich anzugeben.
 7. Es wurden tiefgefrorene Lebensmittel ohne eine Bezeichnung und ein Einfrierdatum vorrätig gehalten, so dass das Alter und damit die Verkehrsfähigkeit nicht einwandfrei zu bestimmen waren.
 1. Es wurde Personal beschäftigt, das mit Lebensmitteln umgeht, aber nicht entsprechend der Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult war bzw. konnten nicht vorgelegt werden.
 10. Die Beleuchtung der Dunstabzugsanlage war beschädigt bzw. die Schutzabdeckung fehlte.
 6. Die Gitterroste im großen weißen Kühltsch waren stellenweise angerostet und verunreinigt.

Maßnahme: Schriftliche Belehrung

- Die amtlich festgestellten Mängel wurden sofort beseitigt.
- Eine Mängelbeseitigung wurde vom Betroffenen glaubhaft zugesagt. Nachkontrolle ist nicht erforderlich.

Daten für Kostenberechnung:

Dauer der Kontrolle in Minuten: 90
Aufwand für Vor- und Nachbereitung: 15

Unterschrift Kontrollpersonal

-
- Abgabe zur Ahndung der Verstöße. Abgabe zur Kostenberechnung
 FGL zur Kenntnis.