



Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

23.10.2019

Am 16.10.2019 von 17:30 bis 19:00 Uhr wurde in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt.

Speisegaststätte "Alicante"
Kleine Bahnhofstr. 3
31303 Burgdorf

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Küche

1. Der Raum war so stark verunreinigt, dass eine Grundreinigung aller Geräte und Oberflächen erforderlich war.
Bilder (1+2)
Anordnung: Der Raum einschließlich aller Geräte und Oberflächen ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. 1 Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
2. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen stark verunreinigt. Alte Lebensmittelreste waren zu erkennen.
Bilder (3+4)
Anordnung: Der Fußboden ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

3. Die Wände waren teilweise verunreinigt, insbesondere links neben der Dunstabzugshaube befanden sich schwarze, ölige Ablagerungen. Auch die Wandflächen unterhalb der Arbeitsflächen waren mit fettigen Ablagerungen behaftet.
Bilder (6+13+14)
Anordnung: Die Wände sind zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
4. Das Fenster aus Glasbausteinen war stark schimmelähnlich verunreinigt.
Bilder (7+8)
Anordnung: Das Fenster ist zu reinigen und zu desinfizieren.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
5. Einige Elektroinstallationen (Lichtschalter, Steckdosen, Kabel, Verteilerkasten und/oder Leitungen) sowie die Siphons unterhalb der separaten Handwascheinrichtung waren erheblich mit alten Fettablagerungen verunreinigt.
Bilder (9-14)
Anordnung: Die Elektroinstallationen sind zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
6. Die Arbeitsfläche war unter dem Schneiderbrett mit alten Ablagerungen verunreinigt. Auch die Arbeitsflächen bei der Kühlung, unterhalb des Stromkastens waren verunreinigt.
Bild (19)
Anordnung: Die Arbeitsfläche ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
7. Der Kühltsch war in den äußeren Randbereichen mit alten Ablagerungen sowie schimmelähnlichen Belägen behaftet. Im Innenraum stand altes, schleimiges Wasser.
Bilder (15-18)
Anordnung: Der Kühltsch ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
8. Der Transportwagen sowie das Regal über der Spülmaschine waren verunreinigt. An dem Abtropfgitter für das gespülte Geschirr wurden schimmelähnliche Beläge festgestellt.
Bilder (26+30)
Anordnung: Der Transportwagen, das Regal sowie das Abtropfgitter sind zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
9. Die Aufschnittmaschine, der Messerhalter an der Wand, der Hackblock waren mit alten Lebensmittelresten verunreinigt. Auf einem Gemüsehobel befanden sich Fliegen. Der Spritzbeutel roch muffig und wurde zusammengeknüllt in einem GN- Behälter bereitgehalten.
Bilder (20+22+28+29+34+35)
Anordnung: Die Aufschnittmaschine, der Messerhalter, der Hackblock, der Gemüsehobel, der Spritzbeutel usw. sind zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
10. Es wurden Lebensmittel so gelagert, dass eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden konnte. Das Frischfleisch in dem Kühltsch wurde teilweise so hoch gestapelt, dass es beim öffnen der Kühltschschublade an den stark verunreinigten Randbereichen haften blieb. Des Weiteren wurde rohes Fleisch ohne Kühlung und ohne Abdeckung direkt unter dem stark verunreinigten Stromkasten sowie der separaten Handwascheinrichtung vorgefunden. Neben dem Fleisch stand ein verunreinigter Filter einer Lüftungsanlage.
Bild (36+37)
Anordnung: Die Lebensmittel sind so zu lagern, dass sie vor einer Kontamination geschützt sind.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

11. Es wurden Lebensmittelabfälle nicht geschlossen gelagert.
Bilder (1+2+38)
Anordnung: Es sind geeignete Behältnisse für die Lagerung von Lebensmittelabfällen bereitzustellen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. VI Nr. 2 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
12. In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellocher. Des Weiteren wurden die Wanddurchbrüche beim Kühltsch und unterhalb des Backofens nicht geschlossen. Im Bereich der beiden Durchgangsbereiche waren die Wandfliesen beschädigt.
Anordnung: Die Dübellocher sind zu verschließen. Die Wandflächen sind instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
13. Der Deckenanstrich war verbraucht.
Anordnung: Die Decke ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1c (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
14. Die Deckenlampe löste sich von der Decke.
Bild (5)
Anordnung: Die Deckenlampe ist ordnungsgemäß anzubringen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2b (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
15. Das Handwaschbecken war nicht funktionstüchtig.
Anordnung: Das Handwaschbecken ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
16. Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spendern).
Anordnung: Am Handwaschbecken sind Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender) und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzuhalten.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
17. Die Flächen des Regales über dem Kühltsch waren mit Aluminiumfolie ausgelegt und somit nicht leicht zu reinigen und zu desinfizieren.
Bild (39)
Anordnung: Die Aluminiumfolie ist zu entfernen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1f (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
18. Für einige Steckdosen fehlten die Abdeckungen. Im Bereich der Kochzeile wurden die Stromkabel nicht in Kabelschächte verlegt. Das Stromkabel des Wärmeschrankes war beschädigt. Des Weiteren fehlte an dem Stromkasten die Abdeckung, so dass die Elektroinstallation sichtbar waren und eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion war nicht möglich. Ansammlungen von Schmutz wurden nicht vermieden.
Bilder (9+11+12)
Anordnung: Die Steckdose, die Stromkabel sowie der Stromkasten sind mit der entsprechenden Abdeckung zu versehen und instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2a, b und c (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
19. Die Räder des Transportwagens waren angerostet. Das Regal im Bereich der Spülmaschine war beschädigt. Der Kühltsch unterhalb der separaten Handwascheinrichtung war defekt und wurde mit Klebeband fixiert. Die Schiebeelemente des Kühlregals unterhalb des Stromkastens waren beschädigt.
Bilder (25-27+30)
Anordnung: Die Räder des Transportwagens, das Regal, der Kühltsch sowie die Schiebeelemente sind instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

20. Die Türdichtung des Kühltesches sowie der Saladette waren teilweise beschädigt.
Bild (24)
Anordnung: Die Türdichtungen der Kühleinrichtungen sind instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
21. Das Schneidebrett war beschädigt, so dass es nicht mehr leicht zu reinigen war. Auch das Schneidebrett der Saladette wies tiefe Rillen auf.
Bild (23)
Anordnung: Die Schneidbretter sind instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
22. Das Sieb war stark beschädigt.
Bild (32)
Anordnung: Das Sieb ist auszutauschen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
23. Der Besteckkorb der Geschirrspülmaschine war beschädigt.
Bild (31)
Anordnung: Der Besteckkorb der Geschirrspülmaschine ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
24. Am Handwaschbecken fehlte ein Spritzschutz zum angrenzenden Arbeitsbereich zum Schutz der Lebensmittel vor Kontamination. Direkt neben der separaten Handwascheinrichtung stand die Aufschnittmaschine mit der Lebensmittel zubereitet wurden.
Bild (28)
Anordnung: Am Handwaschbecken ist ein Spritzschutz zum angrenzenden Arbeitsbereich zu installieren, oder die Aufschnittmaschine ist in einen Anderen geeigneten Bereich zu bringen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

Kühlzelle

25. Der Fußboden war verunreinigt.
Bild (46)
Anordnung: Der Fußboden ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
26. Die Decke, die Wände, insbesondere in den Bereichen der Silikonabdichtungen sowie die Türdichtung, der Türverschluss, der Verdampfer und die Beleuchtung waren stark mit Schwarzsimmel behaftet.
Bilder (43+44+47-49)
Anordnung: Die Decke, die Wände sowie die Tür sind zu reinigen und zu desinfizieren.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
27. Der Anstrich der Wände war beschädigt. Die unteren Randbereiche waren stark korrodiert. Die Silikonfugen an den Randbereichen waren verbraucht.
Anordnung: Die Wände sind instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
28. Es wurden leichtverderbliche Lebensmittel unabgedeckt gelagert. Direkt unter dem stark mit Schwarzsimmel behafteten Verdampfer wurden Mettbällchen unbedeckt gelagert. Auch Fisch, Fleisch usw. wurden ohne Abdeckung vorgefunden.
Bilder (45+50)
Anordnung: Leichtverderbliche Lebensmittel sind vor Kontamination und nachteiliger Beeinflussung zu schützen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

29. Der Anstrich der Tür war beschädigt. Auch der Griffbereich war stark korrodiert.
Bilder (40-43)
Anordnung: Die Tür sowie der Türgriff sind instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
30. Für die Deckenlampe fehlte eine Schutzabdeckung.
Bild (48)
Anordnung: An der Deckenlampe ist ein Schutzabdeckung anzubringen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2b (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

Lagerraum neben der Küche

31. Der Raum befand sich insgesamt in keinem guten hygienischen Zustand. Der Fußboden war stark verunreinigt. An der Außentür waren schimmelähnliche Beläge zu erkennen. In der Deckenlampe waren tote Insekten zu erkennen. Der Deckenventilator war mit dicken Fettablagerungen behaftet. Auf den Regalen befanden sich alte Ablagerungen. Der Tiefkühlschrank war stark vereist.
Bilder (51-55+57+60)
Anordnung: Der Raum ist in einen guten hygienischen Zustand zu versetzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
32. Mehrere Reinigungsgeräte waren erheblich verunreinigt.
Anordnung: Die Reinigungsgeräte sind zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
33. Es wurden Lebensmittel und Bedarfsgegenstände so gelagert, dass eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden konnte. In dem Tiefkühlschrank lagen Garnelen ohne Umhüllung. Darüber hinaus wurde ein Schneebesen für die Anschlag Maschine auf einer Eierpappe für die Verwendung bereitgehalten. In einem stark verunreinigten Behälter wurde Salz bereitgehalten. Eine rostige Dose stand neben den Lebensmitteln. Stark verunreinigte Reinigungsgeräte standen neben der Tiefkühltruhe.
Bild (59+61+64+66)
Anordnung: Die Lebensmittel und Bedarfsgegenstände sind so zu lagern, dass sie vor einer Kontamination geschützt sind.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
34. Der Raum befand sich insgesamt in keinem angemessenen baulichen Zustand. Die Trittkante im Durchgangsbereich war stark korrodiert. Die Silikonfuge in den Randbereichen des Fußbodens war beschädigt. Der Farbanstrich der Decke und der Wände war verbraucht. Der Farbanstrich der Außentür war verbraucht. Des Weiteren quollen die unteren Bereiche der Außentür auf. Die Schutzabdeckung der Deckenlampe war beschädigt. Die Deckel der Tiefkühltruhen waren korrodiert. Darüber hinaus waren die Dichtungen beschädigt. Die Regalböden über der Tiefkühltruhe waren korrodiert. Das Bedienelement des linken Kühlschranks war beschädigt.
Bilder (51-54+56+62)
Anordnung: Der Raum ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
35. Der Deckel des Teigkneters war beschädigt und wurde mit Klebeband fixiert.
Bild (58)
Anordnung: Der Teigknetter ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

Bierkeller

36. Der Raum befand sich insgesamt in keinem guten hygienischen Zustand. Der Fußboden war verunreinigt. An der Decke und den Wänden befanden sich Spinnenweben. Darüber hinaus befand sich an den Wandflächen und den Zuleitungen großflächig Schwarzsimmel.
Bilder (66-70)
Anordnung: Der Raum ist in einen guten hygienischen Zustand zu versetzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
37. Der Raum befand sich insgesamt in keinem angemessenen baulichen Zustand. Der Fußboden war stark beschädigt. An der Decke, rechts neben dem Fasskühler wurde ein Durchbruch nicht verschlossen. An den Wandflächen waren tiefe Risse und Putzschäden erkennbar.
Bilder (66+67+71-73)
Anordnung: Der Raum ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
38. Die Stromkabel waren nicht ordnungsgemäß verschlossen. Eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion war nicht möglich. Ansammlungen von Schmutz wurden nicht vermieden.
Bild (73)
Anordnung: Die Kabelkanäle sind zu verschließen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2a, b und c (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

Schanktresenbereich

39. Der Raum war so stark verunreinigt, dass eine Grundreinigung aller Geräte und Oberflächen erforderlich war. Der Fußboden war verunreinigt. Hinter der Verkleidung des Schankbereiches war der gesamte Bereich sowie sämtliche Zuleitungen mit Altschmutz und dicken Staubablagerungen behaftet.
Bilder (74-76)
Anordnung: Der Raum einschließlich aller Geräte und Oberflächen ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
40. Der Innenboden des Schanktisches/Schanktresens war unter den Kühlschubladen erheblich mit alten, schleimigen Ablagerungen verunreinigt. An den äußeren Randbereichen befand sich Altschmutz und schimmelähnliche Verunreinigungen. In den Dichtungen der Türen und Auszüge war dicker Schwarzsimmel zu erkennen. In der Abtropfmulde befand sich eine trübe Flüssigkeit sowie tote Insekten.
Bilder (77-84)
Anordnung: Der Schanktisches/Schanktresens ist zu reinigen und zu desinfizieren.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
41. Der Raum befand sich insgesamt in keinem angemessenen baulichen Zustand. Im vorderen Bereich war eine Bodenfliese beschädigt. Die Holzverkleidung des Schankbereiches war beschädigt. Darüber hinaus wurde der Schanktresenbereich nicht vollständig verkleidet. An den linken Schranktüren fehlte ein Kannten Umleimer, offenporiges Holz war zu erkennen.
Bilder (74-76+84)
Anordnung: Der Raum ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
42. Der Raum verfügte nicht über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung.
Anordnung: Die Beleuchtung ist so herzurichten, dass diese ausreichend ist.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 7 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
43. Der Schanktisch/Schanktresen war stark beschädigt. Sämtliche Dichtungen waren beschädigt. Die Türen hingen und wurden teilweise mit Klebeband fixiert.
Bilder (79-82)
Anordnung: Der Schanktisch/Schanktresen ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

Kennzeichnung

44. Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Allergene vollständig anzugeben. Z. B. fehlte Bieren die Allergen Kennzeichnung.
Anordnung: Für Lebensmittel, die zum Verkauf angeboten werden, sind die Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, anzugeben.
Rechtsgrundlage: § 4 Abs. 2 Nr. 1 LMIDV i.V.m. Abs. 3 (LMIDV)
Frist: unverzüglich
45. Es wurden Lebensmittel (offenen Weine) mit einem Gehalt an Schwefeldioxid, Natriumsulfid, Natriumhydrogensulfid, Natriummetabisulfid, Kaliummetabisulfid, Calciumsulfid, Calciumbisulfid oder Kaliumbisulfid von mehr als 10 Milligramm in einem Kilogramm oder einem Liter, berechnet als Schwefeldioxid ohne die Angabe "geschwefelt" in den Verkehr gebracht.
Anordnung: Der Gehalt von mehr als 10 Milligramm in einem Kilogramm oder einem Liter, berechnet als Schwefeldioxid ist durch die Angabe "mit geschwefelt" kenntlich zu machen.
Rechtsgrundlage: § 9 Abs. 1 Nr. 5 ZZuIV (ZZuIV)
Frist: unverzüglich

Personalschulung

46. Es wurde Personal beschäftigt, das mit Lebensmitteln umgeht, aber nicht entsprechend der Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult war. Die letzte Schulung fand 2016 statt.
Anordnung: Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, sind entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen und/oder zu schulen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr.1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

Betriebliche Organisation

47. Die Erfüllung der einschlägigen Hygienevorschriften war aufgrund der festgestellten Mängel nicht gegeben. Arbeitsanweisungen und/oder Pläne zur Sicherstellung der Reinigung waren nicht vorhanden.
Anordnung: Durch geeignete Maßnahmen ist dauerhaft sicherzustellen, dass die einschlägigen Hygienevorschriften erfüllt werden. Dies kann durch verbindliche Arbeitsanweisungen und/oder eine konkrete Reinigungsplanung erfolgen. Es muss geregelt sein was, wann und wie häufig gereinigt wird, wie und womit gereinigt wird und wer für die Reinigung verantwortlich ist.
Rechtsgrundlage: Art. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

Schädlingskontrolle

48. Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen, ein sogenanntes Schädlingsmonitoring, fehlte.
Anordnung: Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen ist anzuwenden.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Personaltoilette Damen (auch Gästetoilette), Personaltoilette Herren (auch Gästetoilette), Personalhygiene, Rückverfolgbarkeit, Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene)

Hinweis:

Der Betrieb befand sich zum Zeitpunkt der o. g. lebensmittelrechtlichen Kontrolle insgesamt in einem schlechten hygienischen Zustand.

Die Beseitigung der oben aufgeführten Mängel wird im Rahmen von weiteren Kontrollen durch uns überwacht.