

Landkreis Vorpommern-Rügen

Der Landrat



Landkreis Vorpommern-Rügen, Carl-Heydemann-Ring 67, 18437 Stralsund

Herrn

Ihr Zeichen:
Ihre Nachricht vom:
Mein Zeichen: 34.30.02
Meine Nachricht vom:
Bitte beachten Sie unsere Postanschrift unten!

Fachdienst: Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Fachgebiet / Team: Lebensmittelüberwachung
Auskunft erteilt:
Besucheranschrift: Scheunenweg 10
18311 Ribnitz-Damgarten

Zimmer:
Telefon: 03831 357
Fax: 03831 357
E-Mail: @lk-vr.de

Datum: 14. Dezember 2020

Ihr Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

mit Bescheid vom 17. November 2020 wurde Ihrem Antrag auf Auskunft nach dem VIG für den Betrieb: Imbiss „Döner Antalya“, Frankendamm 70, 18439 Stralsund stattgegeben. Sie erhalten in der Anlage den Informationszugang durch Beantwortung Ihrer im Antrag gestellten Fragen.

Mit freundlichen Grüßen

Anlage

Datenschutzrechtlicher Hinweis:

Der Landkreis Vorpommern-Rügen, Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz verarbeitet Ihre personenbezogenen Daten nur zur Bearbeitung Ihres Antrages und auf Grundlage des Art. 6 Abs. 1 Buchstabe c DSGVO in Verbindung mit dem VIG. Ihre Daten werden gemäß § 5 Abs. 2 Satz 3 VIG demjenigen offenbart, dessen Daten betroffen sind. Die Offenbarung wird auf Antrag gewährt. Ihre Daten werden 1 Jahr nach Abschluss des Vorganges gelöscht. Die Frist beginnt mit Ablauf des Jahres, in dem der Vorgang abgeschlossen wird. Eine umfangreiche Informationen gemäß der DSGVO, auch zu Ihren Betroffenenrechten, erhalten Sie im Internet unter www.lk-vr.de/Datenschutz/.

Postanschrift
Landkreis Vorpommern-Rügen
Carl-Heydemann-Ring 67
18437 Stralsund

Kontaktdaten
T: 03831 357-1000
F: 03831 357-444100
poststelle@lk-vr.de
www.lk-vr.de



Bankverbindung
Sparkasse Vorpommern
IBAN: DE43 1505 0500 0000 0001 75
BIC: NOLADE21GRW

allgemeine Sprechzeiten
Dienstag 09:00-12:00 Uhr
13:30-18:00 Uhr
Donnerstag 09:00-12:00 Uhr
13:30-16:00 Uhr
oder Termin nach Vereinbarung



Antrag nach dem VIG vom 10.09.2020

Informationen zu den festgestellten nicht zulässigen Abweichungen i. S. d. § 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 VIG bezogen auf die Kontrollberichte der beiden letzten Kontrollen für folgenden Betrieb: Imbiss Döner Antalya, Frankendamm 70, 18439 Stralsund

1. Wann haben die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen stattgefunden?

Die beiden letzten Kontrollen vor Antragstellung wurden am 11.04.2019 und 12.04.2019 durchgeführt.

2. Kam es hierbei zu Beanstandungen? Falls ja, beantrage ich hiermit die Herausgabe des entsprechenden Kontrollberichtes an mich.

Es wurden folgende Mängel festgestellt:

Kontrolle 11.04.2019

Die Ordnung und Sauberkeit im Vorbereitungs-/Lageraum waren nicht zufriedenstellend. Die Tiefkühltruhen waren unsauber und vereist. Der große Kühlschrank in der Vorbereitung war verschmutzt und von innen auch stark angerostet. Die Mikrowelle war verschmutzt.

Der Umkleide-/Personalbereich war unaufgeräumt. Der Umkleideschrank war schmutzig. Die Personaltoilette und das Handwaschbecken waren verschmutzt.

Der Personal- und Vorbereitungsraum war in den Wandbereichen verschmutzt, Tapeten waren z. T. abgerissen.

Dies stellt einen Verstoß nach Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. 1 Nr. 1. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene dar. Danach müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

Dies stellt einen Verstoß nach § 3 Satz 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) dar. Danach dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr mit Lebensmitteln erforderlichen Sorgfalt nicht der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind.

Eine nachteilige Beeinflussung im Sinne des § 2 Abs. 1 Nr. 1 LMHV ist eine Ekel erregende oder sonstige Beeinflussung der weinwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.

Dies stellt weiterhin einen Verstoß nach Artikel 4 Absatz 2 i. V. m. Anhang II Kapitel V Absatz 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene dar. Danach müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen,

- a) gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion müssen so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.
- b) so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

Am Handwaschbecken im Tresenbereich war kein Seifenspender. In der Personaltoilette war der Seifenspender leer.

Dies stellt einen Verstoß nach Artikel 4 Absatz 2 i. V. m. Anhang II Kapitel II Absatz 4 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene dar. Danach müssen an den Handwaschbecken neben Warm- und Kaltwasserzufuhr Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein.

Mängel bei der Kennzeichnung der Zusatzstoffe und fehlende Kennzeichnung der Allergene.

Dies stellt einen Verstoß nach Art. 9 Nr. 1 c) der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 dar. Danach sind die Angaben aller in Anh. II aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Drivate eines in Anh. II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und - ggf. in veränderter Form - im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen verpflichtend.

Dies stellt weiterhin einen Verstoß nach § 9 Abs. 1 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung dar. Danach muss der Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln bei der Abgabe an Verbraucher kenntlich gemacht werden.

Kontrolle 12.04.2019

Das Altfett wurde nicht entsorgt, Entsorgungsnachweis fehlte.

Die stellt einen Verstoß nach Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kkap.VI Nr. 1 VO (EG) 852/2004 dar. Danach müssen Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird.

Die Mängel der vorherigen Kontrolle wurden z. T. abgestellt (Umkleide-/Aufenthaltsraum wurden aufgeräumt und gesäubert, Personaltoilette wurde gereinigt; Seifenspender wurden bereitgestellt, Kühleinrichtungen wurden sauber gemacht).