



## Der Landrat

Amt für Gesundheit und Verbraucherschutz  
Team Lebensmittelkontrolle

Ihr Zeichen / Nachricht vom:

Mein Zeichen / Nachricht vom:  
39.2002/14.12.2020Thu

Datum:  
02.02.2021

Sachbearbeiter/in:

Haus / Raum:

Telefon / Telefax:

E-Mail:

Besucheranschrift:  
Triftstr. 9-10,  
39387 Oschersleben

Postanschrift:  
Landkreis Börde  
Postfach 100153  
39331 Haldensleben

Telefonzentrale:  
03904 7240-0

Zentrales Fax:  
03904 49008

Internet:  
[www.landkreis-boerde.de](http://www.landkreis-boerde.de)

E-Mail:  
[landratsamt@boerdekreis.de](mailto:landratsamt@boerdekreis.de)

E-Mail-Adressen nur für formlose Mitteilungen ohne elektronische Signatur

Sprechzeiten:

Mittwoch 08:00- 12:00 Uhr

Bankverbindungen:  
Kreissparkasse Börde  
BIC: NOLADE21HDL  
IBAN: DE30 8105 5000 300 300 3002

Deutsche Kreditbank  
BIC: BYLADEM1001  
IBAN: DE19 1203 0000 0000 7637 63

Jonas Farwig

**hier: amtliche Lebensmittelüberwachung**

Sehr geehrter Herr Farwig,

in der Anlage übersende ich Ihnen die beantragten Kontrollberichte der Lebensmittelüberwachung zum Restaurant Sorbas, Friedensstraße 5, 39326 Wolmirstedt.

Mit freundlichen Grüßen

Amtlicher Tierarzt

Landkreis Börde  
Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung  
Triftstr. 9-10 · 39387 Oschersleben (Bode)  
Tel.: 03904/7240-4318 · Fax: 03904/7240-4319

Aktenzeichen

39-2007-cr - 07-2020

# Kontrollbericht der Amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung

gem. § 39 LFGB und Artikel 9 VO (EG) Nr. 882/2004

X Zutreffendes ankreuzen!

Betrieb <i>Spritzpastete Sorbas Friedensstraße 5 39326 Wolmstedt</i>	Seite <i>1</i> von <i>1</i>	Datum <i>30.07.20</i>	Uhrzeit: von- bis <i>21:00</i>
Kontrollierte Betriebsabteilungen  <i>Frank Heise</i>	<input type="checkbox"/> Planmäßige Kontrolle	Öffnungszeiten/Ruhetage <i>Mo - Freitag Di - So</i>	
	<input checked="" type="checkbox"/> Außerplanmäßige Kontrolle	<i>17-22 Uhr</i>	
	<input type="checkbox"/> Nachkontrolle	<i>Um den Beginn der 16 Uhr</i>	
	<input type="checkbox"/> Zulassung/Abnahme		
Zum Zeitpunkt der Überprüfung Anwesende/r  <i>[Redacted]</i>			

Kontrollpunkte: ✓ = kontrolliert ohne Beanstandung; ✗ = kontrolliert mit Mangel oder Beanstandung;  
-- = nicht kontrolliert; Ø = nicht vorhanden / nicht zutreffend;

1. Hygienemanagement/Eigenkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/>	1.7 Rückverfolgbarkeit	<input type="checkbox"/>	2.4 Personalhygiene	<input checked="" type="checkbox"/>
1.1 Wareneingangskontrollen	<input checked="" type="checkbox"/>	1.8 Schulung Personal	<input checked="" type="checkbox"/>	2.5 Lebensmittelabfälle/TNP	<input type="checkbox"/>
1.2 Temperaturüberwachung	<input checked="" type="checkbox"/>	1.9 Belehrung nach IfSG	<input checked="" type="checkbox"/>	2.6 Behandlung LM/BG	<input checked="" type="checkbox"/>
1.3 Schädlingsbekämpfung	<input type="checkbox"/>	2. Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	3. Zusammensetzung LM/BG	<input type="checkbox"/>
1.4 Reinigung/Desinfektion	<input checked="" type="checkbox"/>	2.1 Baulicher Zustand	<input checked="" type="checkbox"/>	4. Kennzeichnung/Kennlichmachung	<input type="checkbox"/>
1.5 Untersuchung von Proben/TrinkW	<input type="checkbox"/>	2.2 Technischer Zustand	<input checked="" type="checkbox"/>	5. Andere Kontrollpunkte	<input checked="" type="checkbox"/>
1.6 HACCP-Konzept/Leitlinie	<input type="checkbox"/>	2.3 Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	5.1 Duldungs-/Mitwirkungspflicht	<input checked="" type="checkbox"/>

Kontrolldurchführung gemäß Arbeitsanweisung/en:

MAA-05-103-00

zu Nr.	Feststellungen, Beanstandungen, Mängel	zu erledigen bis
	<i>Anplanmäßige Kontrolle aufgrund eines Verbraucherverwechs.</i>	
	<i>Im Klartext sind keine hygienischen Mängelstände vorzufinden.</i>	
	<i>1.1/1.4 Die Eigenkontrollen liegen jeweils mündl vor.</i>	
	<i>1.4/1.5 Diese sind zur Einholung bereitgehalten.</i>	
	<i>Ergänzung: Verbraucherverwech wurde anonym an Ordnungsamt gemeldet.</i>	

Ausfertigung wird übergeben.  
 Der ausführliche Kontrollbericht über die Betriebskontrolle wird zugesandt  per Post  per E-Mail  per Fax.  
 Bilder wurden angefertigt.  Probe/n entnommen; Anzahl:

Maßnahmen  
 Ordnungs-, straf-, oder verwaltungsrechtliche Maßnahmen werden eingeleitet.

Kennnlsnahme Anwesende/r des Betriebes Unterschrift: <i>[Redacted]</i>	amtliche/r Ko Unterschrift: <i>[Redacted]</i>
---	--

# Kontrollbericht der Amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung

gem. § 39 LFGB und Artikel 9 VO (EG) Nr. 882/2004

Betrieb  WMS - Gastro GmbH Restaurant Sorbas Friedensstr. 5 39326 Wolmirstedt [Redacted]	Seite	von	Datum	Uhrzeit: von-bis
	1	2	10.07.19	12.15 - 13.30
	<input checked="" type="checkbox"/> Planmäßige Kontrolle <input type="checkbox"/> Außerplanmäßige Kontrolle <input type="checkbox"/> Nachkontrolle <input type="checkbox"/> Zulassung/Abnahme		Öffnungszeiten/Ruhetage Mo - Ru Di - So 17.30 - 22.00 Sonntag ab 11.30 [Redacted]	
Kontrollierte Betriebsabteilungen Küche, Fleischbeide, Lager, Kühlzelle, Personenzimmer		Zum Zeitpunkt der Überprüfung Anwesende/r [Redacted]		

**Kontrollpunkte:** ✓ = kontrolliert ohne Beanstandung; X = kontrolliert mit Mangel oder Beanstandung;  
 - = nicht kontrolliert; ø = nicht vorhanden / nicht zutreffend;

1. Hygienemanagement/Eigenkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/>	1.7 Rückverfolgbarkeit	<input type="checkbox"/>	2.4 Personahygiene	<input checked="" type="checkbox"/>
1.1 Wareneingangskontrollen	<input checked="" type="checkbox"/>	1.8 Schulung Personal	<input checked="" type="checkbox"/>	2.5 Lebensmittelabfälle/TNP	<input checked="" type="checkbox"/>
1.2 Temperaturüberwachung	<input checked="" type="checkbox"/>	1.9 Belehrung nach IfSG	<input checked="" type="checkbox"/>	2.6 Behandlung LM/BG	<input checked="" type="checkbox"/>
1.3 Schädlingsbekämpfung	<input type="checkbox"/>	2. Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	3. Zusammensetzung LM/BG	<input type="checkbox"/>
1.4 Reinigung/Desinfektion	<input checked="" type="checkbox"/>	2.1 Baulicher Zustand	<input checked="" type="checkbox"/>	4. Kennzeichnung/Kennlichmachung	<input checked="" type="checkbox"/>
1.5 Untersuchung von Proben/TrinkW	<input type="checkbox"/>	2.2 Technischer Zustand	<input checked="" type="checkbox"/>	5. Andere Kontrollpunkte	<input checked="" type="checkbox"/>
1.6 HACCP-Konzept/Leitlinie	<input type="checkbox"/>	2.3 Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	5.1 Duldungs-/Mitwirkungspflicht	<input checked="" type="checkbox"/>

Kontrolldurchführung gemäß Arbeitsanweisung/en:

MAA-05-103-00

zu Nr.	Feststellungen, Beanstandungen, Mängel	zu erledigen bis
	Die o.g. festgestellten Mängel sind im Laufe des Tages beseitigt worden. Die Kühlzelle Fleischbeide Der Koffeinbehälter befindet sich weiterhin im Keller. Die Probeurteile werden sofort gemäß Lebensmittelbuch vom K über werden. Die Kupferzentren haben sich mit verschleust-Fine-Kimchen Bänder [Redacted]	

Ausfertigung wird übergeben.  
 Der ausführliche Kontrollbericht über die Betriebskontrolle wird zugesandt  per Post  per E-Mail  per Fax.  
 Bilder wurden angefertigt.  Probe/n entnommen, Anzahl: \_\_\_\_\_

**Maßnahmen**  
 Ordnungs-, straf-, oder verwaltungsrechtliche Maßnahmen werden eingeleitet.

Kenntnisnahme Anwesende/r des Betriebes Unterschrift: [Redacted]	amtliche/r Kontrolleur/in Unterschrift: [Redacted]
---	---

Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten

Jungling Bestell-Nr. 115 667 7422 003 Tel. 0 67 3 74 36-0 Fax 0 67 3 74 36-3 44 service@jungling.de

### Ergänzungsblatt

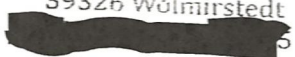
#### zum Kontrollbericht der Amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung

gem. § 39 LFGB und Artikel 9 VO (EG) Nr. 882/2004


Zutreffendes ankreuzen!

Betrieb


WMS - Gastro GmbH  
 Restaurant Sorbas  
 Friedensstr. 5  
 39326 Wolmirstedt



Seite	von	Datum	Uhrzeit von - bis
2	2	10.07.19	

zu Nr.	Feststellungen, Beanstandungen, Mängel	zu erledigen bis
	<i>Stiche</i>	
1.3	<i>vor dem prägnanten Fenster mit ein Taschenrechner auf der Seite.</i>	<i>unpfl.</i>
2.3	<i>Th. d. Stille M. auf einem - mittel über der Decke, Lüftung wurde repariert.</i>	<i>Stones</i>
2.2	<i>Die Rille d. schwebelstap- fens sind zu reparieren.</i>	<i>10.07.19</i>
2.3	<i>Die Lüftung in der Küche funktioniert nicht mehr und ohne Wartung.</i>	<i>-</i>
2.1	<i>Das Lager mit Melwürstchen ist nicht zu reparieren. Für v. Person soll immer geschlossener bleiben.</i>	<i>2019</i>
2.1	<i>Der Spülbecken - das ist der Bedeckung in der Küche. Nach Aussage von Frau  sind die Geräte nun fertig. Alle Allergien u. Fische haben zu bekommen.</i>	

Eine Ausfertigung habe ich erhalten:  
 Anwesende/r des Betriebes



Name und Unterschrift Lebensmittelkontrolleur/in / Sachverständige/r

