



**Landkreis Diepholz**  
... gut miteinander leben.

## Der Landrat

Fachdienst Veterinärwesen  
und Verbraucherschutz

Landkreis Diepholz · Postfach 1340 · 49343 Diepholz

Herrn



Auskunft erteilt:  
Gebäude:



Zimmer:  
Telefon:  
Telefax:  
E-Mail: \*

Zentrale / Telefon: 05441/976-0  
Internet: \* <http://www.diepholz.de>

\*Hinweis Infos zur rechtssicheren und rechtsverbindlichen elektronischen Kommunikation finden Sie auf den Internetseiten des Landkreises Diepholz

Ihr Zeichen

Ihr Schreiben vom

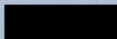
Mein Zeichen (bei Antwort bitte angeben)

49356 Diepholz, Niedersachsenstr. 2  
08.04.2021

### Ihre Anfrage über [fragenstaat.de](http://fragenstaat.de)

- Gewährung der Einsicht in die Kontrollberichte

Sehr geehrter Herr



mit Ihrer E-Mail vom 23.10.2020, über das Portal „fragenstaat.de“, haben Sie einen Antrag auf Herausgabe der letzten beiden Kontrollberichte des Betriebes „Brauhaus Wagenfeld“ mit der Anschrift „Hauptstraße 41 in 49419 Wagenfeld“ gestellt.

Hiermit gewähre ich Ihnen in die letzten beiden Kontrollberichte, sofern dort Beanstandungen genannt sind. Die entsprechenden Kontrollberichte sind diesem Schreiben als Anlage beigelegt.

Für weitere Fragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag



#### Sprechzeiten BürgerService in Diepholz

Mo + Di 7:30 - 17:00 Uhr, Mi 7:30 - 15:00 Uhr, Do 7:30 - 18:30 Uhr,  
Fr 7:30 - 13:00 Uhr

#### Sprechzeiten der Anlaufstellen der Ausländerstelle

Di 8:00 - 12:00 Uhr, Do 8:00 - 12:00 Uhr, Do 14:00 - 17:00 Uhr

Übrige Öffnungs- und Sprechzeiten siehe unter [www.diepholz.de](http://www.diepholz.de).  
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aller anderen Fachdienste stehen Ihnen außerdem nach telefonischer Vereinbarung zur Verfügung.

#### Bankverbindungen

Kreissparkasse Diepholz  
IBAN: DE45 2565 1325 0000 0131 44 BIC: BRLADE21DHZ

Kreissparkasse Syke  
IBAN: DE20 2915 1700 1110 0101 37 BIC: BRLADE21SYK

Volksbank Diepholz  
IBAN: DE93 2506 9503 0011 0990 00 BIC: GENODEF1BNT

# KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 24.09.2019 um 12:00, Nachkontrolle

Durchgeführt von [REDACTED]

Amt/Dienststelle LK Diepholz

## Betriebsdaten

Betrieb	Töbelmann, Hans- Georg	Registrierung / Zulassung	[REDACTED]
Kennzeichen	DH-0000747H		
Nachname	[REDACTED]		
Vorname	[REDACTED]		
Teilort			
Ort	D--49419 Wagenfeld	Ruhetage	
Straße	Hauptstr. 41		
Öffnungszeiten			
Nummern	HAMLET-Nr.: 747		

## Lebensmittelbetriebsarten

Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Dienstleistungsbetriebe	Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung	X

## Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung g
1	Vorbereitung	Die Außentür war nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter ausgestattet.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1d Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
2	Vorbereitung	Die Tür war nicht geschlossen, dadurch waren die Lebensmittel einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
3	Vorbereitung	Es wurde ein erhebliches Aufkommen an Stubenfliegen festgestellt. Die in der Betriebsstätte hergestellten, verarbeiteten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel waren einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
4	Imbiss Zubereitung	Die Schubladendichtungen der Kühltheke waren verunreinigt.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
5	Imbiss Zubereitung	Im Umgang mit Lebensmitteln wurden Materialien verwendet, die für den Kontakt mit Lebensmitteln nicht geeignet waren.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

6	Imbiss Zubereitung	Es wurde ein erhebliches Aufkommen an Stubenfliegen festgestellt. Die in der Betriebsstätte hergestellten, verarbeiteten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel waren einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
7	Kühlraum	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.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
8	Kühlraum	Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
9	Reiferaum	Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
10	Reiferaum	Es wurde ein erhebliches Aufkommen an Stubenfliegen festgestellt. Die in der Betriebsstätte hergestellten, verarbeiteten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel waren einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
11	Reiferaum	Der Tumbler war verunreinigt.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
12	Tiefkühlraum	Auf tiefgefrorenen Lebensmitteln war Frostbrand zu erkennen.	Art. 14 Abs. 2b VO (EG) Nr. 178/2002 i.V.m. Abs. 5 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts
13	Theke / Tresen	Der Kaffeevollautomat war verunreinigt.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

14 Theke / Tresen

Der Innenraum des  
Getränkekühlschranks war  
verunreinigt.

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004  
i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über  
Lebensmittelhygiene

**Maßnahmen**

Datum	Maßnahme	Stand
24.09.2019	Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)	abgeschlossen (beendet, erledigt, durchgesetzt, bezahlt, verurteilt ...)

ausgehändigte Merkblätter:

Bemerkung (Kontrolle):

# KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 23.10.2019 um 11:00, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von [REDACTED]

Amt/Dienststelle LK Diepholz

## Betriebsdaten

Betrieb **Töbelmann, Hans- Georg**  
 Kennzeichen **DH-0000747H**  
 Nachname [REDACTED]  
 Vorname [REDACTED]  
 Teilort  
 Ort **D--49419 Wagenfeld**  
 Straße **Hauptstr. 41**  
 Öffnungszeiten  
 Nummern **HAMLET-Nr.: 747**

Registrierung /  
Zulassung

Ruhetage

## Lebensmittelbetriebsarten

Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Dienstleistungsbetriebe	Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung	X

## Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
1	Vorbereitung	Es wurden private, betriebs- bzw. zweckfremde Gegenstände aufbewahrt.	§ 3 Satz 1 LMHV Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
2	Imbiss Zubereitung	Der Fußboden war verunreinigt.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

## Maßnahmen

Datum	Maßnahme	Stand
23.10.2019	Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel	abgeschlossen (beendet, erledigt, durchgesetzt, bezahlt, verurteilt ...)

ausgehändigte Merkblätter:

Bemerkung (Kontrolle):