

Rhein-Kreis Neuss
Der Landrat

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

Rhein-Kreis Neuss · 41513 Grevenbroich

Auf der Schanze 4
41515 Grevenbroich
Zimmer 0.23

Telefon 02131 928-39
Telefax 02131 928-39
@
rhein-kreis-neuss.de

Aktenzeichen: 39.1-17-29-1212H
(bitte immer angeben)

18.03.2021 / 26.04.2021

Amtliche Lebensmittelüberwachung

Herausgabe der letzten beiden Kontrollberichte des Betriebes, "Alte Zeit", Bruchweg 105/107, 41564 Kaarst, gem. § 2 Abs. 1 Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Sehr geehrte/r Antragsteller,

gem. Ihrem Antrag übersende ich Ihnen die beiden letzten Kontrollberichte zu o.g. Betrieb. Die Berichte sind als Anlage beigefügt.

Rechtsmittelbelehrung

Gegen den Bescheid kann innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe Klage beim Verwaltungsgericht Düsseldorf, Bastionstraße 39, 40213 Düsseldorf, erhoben werden. Die Klage ist beim Verwaltungsgericht schriftlich einzureichen oder zur Niederschrift des Urkundsbeamten der Geschäftsstelle zu erklären. Die Klage kann auch durch Übertragung eines elektronischen Dokuments an die elektronische Poststelle des Gerichts erhoben werden. Das elektronische Dokument muss für die Bearbeitung durch das Gericht geeignet sein. Es muss mit einer qualifizierten elektronischen Signatur der verantwortenden Person versehen sein oder von der verantwortenden Person signiert und auf einem sicheren Übermittlungsweg gemäß § 55a Absatz 4 VwGO eingereicht werden.

„Hinweis:

Weitere Informationen erhalten Sie auf der Internetseite www.justiz.de“

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

Anlage

Kontrollberichte v. 16.01.2020/30.01.2020

Konto Sparkasse Neuss | IBAN DE17 3055 0000 0000 1206 00 | BIC WELADEDNXXX

Internet www.rhein-kreis-neuss.de | info@rhein-kreis-neuss.de

Telefonzentrale Grevenbroich 02181 601-0 | Telefax 02181 601-1330

Bürgerservicecenter Neuss 02131 928-1000 | Telefax 02131 928-1330

Öffentliche Verkehrsmittel sind im Einzelfall zu ermitteln & automatisieren



rhein
kreis
neuss



KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 16.01.2020 planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von

Ansprechpartner

Rhein-Kreis Neuss

Betriebsstätten

Betrieb

Alte Zeit
D-41564 Kaarst
Bruchweg 105 - 107

1. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Ausbildung/Schulung Personal
2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Bau
3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Personalhygiene (Hygiene allgemein)
4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Arbeitshygiene
5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Behandlung Lebensmittel
6. Zusammensetzung - nicht mikrob.
7. Kennzeichnung und Aufmachung
8. Andere Kontrollpunkte
9. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen
10. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Reinigung-/Desinfektionsmaßnahmen
11. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), HACCP

- 12. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), System der Rückverfolgbarkeit nach VO (EG) 178/2002**
- 13. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)** Dokumente
- 14. Kennzeichnung und Aufmachung** Dokumente
- 15. sachfremde Kontrollpunkte/Verstöße** Dokumente
- 16. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Küche
- Auf selbst eingefrorenen Lebensmitteln fehlen stellenweise die Einfrierdaten.
Unter dem Arbeitstisch werden Eimer mit gekochten Saucen auf dem Fußboden gelagert.
- 17. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Küchenkühlraum rechts Fleisch
- Das Verdampfergitter ist mit Staub verunreinigt. Stellenweise fehlen Abdeckungen auf losen Lebensmitteln die in den Regalen gelagert werden.
- 18. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Schankraum
- Die Eiswürfelmaschine ist im inneren am Auswurf mit schwarzen Verunreinigungen behaftet. In der Untertischkühlung hinter den Schubladen sind stellenweise die Böden verunreinigt.
- 19. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Lagerraum
- 20. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Bierkeller
- An der Decke sind stellenweise schwarze Verunreinigungen ersichtlich. Das Verdampfergitter ist stark mit Staub verunreinigt.
- 21. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Küchenkühlraum links Gemüse
- Das Verdampfergitter ist mit Staub verunreinigt. Hier werden Lebensmitteleimer mit direktem Fußbodenkontakt gelagert.
- 22. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Nebenraum zwischen Küche und Kühlräumen
- In den Tiefkühltruhen werden Lebensmittel wie Fleisch ohne geeignete Umhüllungen gelagert (in Frischhaltefolie). Des Weiteren fehlen hier die Einfrierdaten. Alle Lebensmittel die selbst eingefroren werden müssen mit einem Einfrierdatum versehen werden.

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 30.01.2020 Nachkontrolle

Abgabefabrikation

Amt/Bezirksstelle Rhein-Kreis Neuss

Bezugsdatum
Bezugs
Ort
Weg:

Alte Zeit
D-41564 Kaarst
Bruchweg 105 - 107

1. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Ausbildung/Schulung Personal
2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Bau
3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Personalhygiene (Hygiene allgemein)
4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Arbeitshygiene
5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Behandlung Lebensmittel
6. Zusammensetzung - nicht mikrob.
7. Kennzeichnung und Aufmachung
8. Andere Kontrollpunkte
9. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen
10. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Reinigung-/Desinfektionsmaßnahmen
11. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), HACCP

12. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), System der Rückverfolgbarkeit nach VO (EG) 178/2002

13. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle) Dokumente

14. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) Schankraum

Hier ist der Fußboden mit Teppich ausgelegt. Hier ist keine glatte, leicht zu reinigende Fläche gegeben.

15. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) Lagerraum

16. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) Bierkeller

Die Anschlüsse der Bierleitungen sind zu reinigen.