

Landkreis Aurich · Postfach 14 80 · 26584 Aurich

**Veterinäramt**  
**Aurich - Emden**  
Fischteichweg 7 - 13  
26603 Aurich

Auskunft erteilt:

Zimmer-Nr:  
**2.034**

Telefon:  
**04941/16-3911**

Telefax:  
**04941/16-3999**

E-Mail:

Ihr Zeichen / Ihre Nachricht vom

Mein Zeichen  
**III/39/VIG**

Datum  
**31. Mai 2021**

**Anträge nach dem Verbraucherinformationsgesetz**  
**Havanna, Dörper Weg 23, 26506 Norden**

Sehr geehrte

mit Bescheid vom 16. April 2021 habe ich Ihren Antrag auf Herausgabe der letzten beiden Kontrollberichte für den o. a. Betrieb entsprochen.

Mein Bescheid vom gleichen Tag an den Betrieb ist zwischenzeitlich bestandskräftig geworden, daher übersende ich Ihnen die beiden Kontrollberichte.

Ich weise darauf hin, dass diese Berichte nur für Sie bestimmt sind.

Mit freundlichen Grüßen  
Im Auftrage



**LANDKREIS AURICH**  
Telefon 04941/16-0  
[www.landkreis-aurich.de](http://www.landkreis-aurich.de)

**Sparkasse Aurich-Norden**  
**IBAN:**  
DE73 2835 0000 0000 090027  
**SWIFT-BIC:**  
BRLADE21ANO  
**Gläubiger-ID:**  
DE03AUR00000102250

Landkreis Aurich Veterinäramt Aurich Emden Fischteichweg 7 - 13  
26603 Aurich

Lukas Sado  
Käptn'Snack - Restaurant Havanna  
Dörper Weg 22  
26506 Norden

Dienststelle: Veterinäramt Aurich Emden

Dienstgebäude: Fischteichweg 7 - 13  
26603 Aurich

AnsprechpartnerIn:

Telefon: 04941/16-

Telefax: 04941/16-3999

E-Mail:

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

## Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

11.09.2019

Am 09.09.2019 ab 14:00 Uhr hat in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt.

**Lukas Sado**  
**Käptn'Snack - Restaurant Havanna**  
**Dörper Weg 22**  
**26506 Norden**  
**AUR-0019670**

### Anwesende Person/en:

**Betrieb:**

Ansprechpartner vor Ort:

(Inhaber)

**Behörde:**

Behördenvertreter:

### Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

#### **Gesamtbetrieb**

1. In fast allen Räumen fehlten die Schutzabdeckungen für die Deckenbeleuchtungen.  
**Anordnung: An den Deckenlampen sind Schutzabdeckungen 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 bis: 02.12.2019

#### **Umkleideraum**

2. Die Ordnung und Struktur des Raumes war mangelhaft. Die Spinde waren von oben vollgestellt.  
**Anordnung: Die Ordnung und Struktur des Raumes ist zu verbessern.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)  
Frist bis: 12.09.2019

#### **Personaltoilette**

3. Der Spender für Einmalhandtücher am Handwaschbecken war leer.  
**Anordnung: Der Spender für Einmalhandtücher ist aufzufüllen.**  
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 bis: 09.09.2019

#### **Getränkvorraum**



4. Der Eckbereich der Wand links neben der Gefriertruhe war beschädigt.  
**Anordnung: Der Eckbereich der Wand ist instand zu setzen.**  
**Es wird empfohlen ein Edelstahlprofil als Rammschutz anzubringen.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1b (VO (EG) Nr. 852/2004)  
Frist bis: 02.12.2019
5. Der Fußbodenabfluss vor der Kühlzelle war verunreinigt.  
**Anordnung: Der Fußbodenabfluss 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 bis: 09.09.2019

#### Kühlzelle

6. Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates war verunreinigt.  
**Anordnung: Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates 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 bis: 09.09.2019
7. Es wurden Fleisch und Fisch vorgefunden, das im eigenen Saft oder im Schmelzwasser gelagert wurden.  
**Anordnung: Fleisch oder Fisch darf nicht im eigenen Saft oder im Schmelzwasser gelagert werden.**  
**Es ist dafür zu sorgen, dass das Schmelzwasser oder der Saft abfließen kann (z.B. durch Siebe).**  
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 bis: 02.12.2019
8. Es wurden Lebensmittel (Salat) mit Textiltüchern abgedeckt, damit war das Lebensmittel einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.  
**Anordnung: Die Tücher sind durch für Lebensmittel geeignete Materialien (z.B. Fischhaltefolie) zu ersetzen.**  
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 bis: 09.09.2019
9. Der Salat wurde in einer Kunststoffwanne gelagert, die für den Kontakt mit Lebensmitteln nicht geeignet war.  
**Anordnung: Im Umgang mit Lebensmitteln sind ausschließlich Materialien zu verwenden, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind (gekennzeichnet durch Glas Gabel Symbol).**  
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 bis: 09.09.2019

#### Gemüse Kühlzelle

10. Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates war verunreinigt.  
**Anordnung: Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates 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 bis: 09.09.2019

#### Trockenlager

11. Die Ordnung und Struktur des Raumes war mangelhaft.  
**Anordnung: Die Ordnung und Struktur des Raumes ist zu verbessern.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)  
Frist bis: 12.09.2019
12. Es wurden Reinigungsmittel in Bereichen gelagert, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wurde.  
**Anordnung: Reinigungsmittel dürfen nicht zusammen mit Lebensmitteln oder Lebensmittelbedarfsgegenständen gelagert werden. Es wird empfohlen die Reinigungsmittel in der Waschküche zu lagern.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 8 (VO (EG) Nr. 852/2004)  
Frist bis: 12.09.2019
13. Es wurden Lebensmittel offen gelagert. Eine Kontamination konnte nicht ausgeschlossen werden.  
**Anordnung: Die Lebensmittel sind so zu lagern, dass sie vor einer Kontamination geschützt sind. Geöffnete**



### **Lebensmittel sind wieder zu verschließen.**

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 bis: 09.09.2019

### **Waschküche/-raum**

14. Die Ordnung und Struktur des Raumes war mangelhaft.

**Anordnung: Die Ordnung und Struktur des Raumes ist zu verbessern.**

**Zweckfremde oder defekte Geräte und Gegenstände sind zu entsorgen.**

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Frist bis: 12.09.2019

### **Küche**

15. Der Raum befand sich insgesamt in keinem guten hygienischen Zustand.

**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 bis: 09.09.2019

16. Es wurden Lebensmittelabfälle nicht geschlossen gelagert.

**Anordnung: Es sind geeignete Behältnisse für die Lagerung von Lebensmittelabfällen bereitzustellen (verschlossen).**

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 bis: 12.09.2019

### **Schanktresenbereich**

17. Die Eiswürfelmaschine war von innen verunreinigt.

**Anordnung: Die Eiswürfelmaschine ist zu reinigen.**

**Das vorgefundene Eis wurde sofort entsorgt und eine Reinigung und Desinfektion wurde durchgeführt.**

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 bis: 09.09.2019

### **Eigenkontrollen (HACCP)**

18. Ein nachvollziehbares Eigenkontrollkonzept (z.B. Hygiene-Leitlinie für die Gastronomie der DEHOGA ISBN 978-3-936772-43-2) auf Grundlage der HACCP Grundsätze konnte nicht vorgelegt werden.

**Anordnung: Entweder ist ein eigenes HACCP Konzept für den Betrieb zu erarbeiten oder es ist die Leitlinie der DEHOGA zu besorgen und anzuwenden.**

Rechtsgrundlage: Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Abs. 2 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Frist bis: 02.12.2019

### **Rückverfolgbarkeit**

19. In der Kühlzelle, in der Gefrierzelle und in einer Gefriertruhe wurden selbst vakuumierte Lebensmittel ohne Bezeichnung und Einfrier-/Herstelldatum vorgefunden.

**Anordnung: Selbst verpackte Lebensmittel sind vollständig mit Bezeichnung und Einfrier-/Herstelldatum zu kennzeichnen.**

Rechtsgrundlage: Art. 18 VO (EG) Nr. 178/2002 (VO (EG) Nr. 178/2002)

Frist bis: 09.09.2019

### **Personalschulung**

20. Zum Zeitpunkt der Kontrolle konnten für die Angestellten keine Unterlagen (Belehrungsnachweise/Schulungsnachweise) zum Thema "Lebensmittelhygiene" vorgelegt werden.

**Anordnung: Eine Hygieneschulung zu Fragen der Lebensmittelhygiene ist entsprechend der Tätigkeit jährlich durchzuführen und zu dokumentieren.**

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 bis: 02.12.2019

### **Personalhygiene**



21. Für das Personal stand keine ausreichende Umkleidemöglichkeit zur Verfügung. Es fehlten Spinde. Die private Kleidung wurde stellenweise auf Kartons gelagert.

**Anordnung: Für das Personal müssen angemessene Aufbewahrungsmöglichkeiten zur Verfügung stehen.**

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 9 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Frist bis: 02.12.2019

### **Infektionsschutz**

22. Es wurden Personen beschäftigt, für die die Dokumentation der Teilnahme an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz älter als zwei Jahre war.

**Anordnung: Die Personen müssen an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz teilnehmen. Die Dokumentation der Wiederholungsbelehrung (en) ist der Überwachungsbehörde vorzulegen und zukünftig im Betrieb vorzuhalten.**

Rechtsgrundlage: § 43 Abs. 4 IfSG (IfSG)

Frist bis: 02.12.2019

### **Kennzeichnung**

23. Es wurde Speisen angeboten, die Zusatzstoffe und Allergene enthalten, ohne eine ausreichende Kennzeichnung. Die Verbraucher sind über Zusatzstoffe und Allergene in Lebensmittel zu informieren.

**Anordnung: Hierzu kann eine separate Speisekarte mit allen vorhandenen Allergenen und Zusatzstoffen angefertigt werden.**

**Es ist ein Hinweis auf die "Allergen- und Zusatzstoffspeisekarte" in den "normalen Speisekarte" anzubringen (z.B. erste Seite "Sehr geehrte Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen").**

Rechtsgrundlage: § 4 Abs. 2 Nr. 1 LMIDV i.V.m. Abs. 3 (LMIDV)

Frist bis: 02.12.2019

### **Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:**

Gefrierzelle, Spülküche

### **Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:**

Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene), Schädlingskontrolle

### **Allgemeine Maßnahmen:**

- Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person: Herr [REDACTED]

### **Kostenpflichtige Nachkontrolle:**

Ab dem 12.09.2019 ist eine Nachkontrolle vorgesehen.

### **Bemerkung:**

Selbstauskunft wurde ausgehändigt.

Im Auftrage



Landkreis Aurich Veterinäramt Aurich Emden Fischteichweg 7 - 13  
26603 Aurich

Lukas Sado  
Käptn'Snack - Restaurant Havanna  
Dörper Weg 22  
26506 Norden

Dienststelle: Veterinäramt Aurich Emden

Dienstgebäude: Fischteichweg 7 - 13  
26603 Aurich

AnsprechpartnerIn:

Telefon: 04941/16-7

Telefax: 04941/16-3999

E-Mail: !

Internet: www.landkreis-aurich.de

### Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

13.09.2019

Am 12.09.2019 ab 11:00 Uhr hat r in folgender Betriebsstätte eine Nachkontrolle durchgeführt.

**Lukas Sado**  
**Käptn'Snack - Restaurant Havanna**  
**Dörper Weg 22**  
**26506 Norden**  
AUR-0019670

#### Anwesende Person/en:

**Betrieb:**

Ansprechpartner vor Ort:

█ (Inhaber)

**Behörde:**

Behördenvertreter:

#### Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

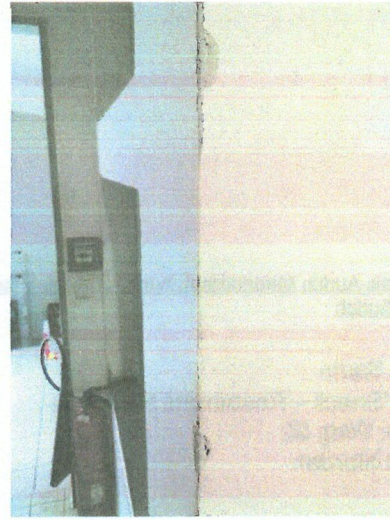
##### **Gesamtbetrieb**

1. Es wurden Reinigungsgeräte unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt. Eine schnelle Abtrocknung konnte dadurch nicht erfolgen.  
**Anordnung: Es ist eine geeignete Vorrichtung zur Aufbewahrung der Reinigungsgeräte zu schaffen.**  
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 bis: 15.01.2020

##### **Getränkevorraum**

2. Der Eckbereich der Wand links neben der Gefriertruhe war beschädigt.  
**Anordnung: Der Eckbereich der Wand ist instand zu setzen.**  
**Es wird empfohlen ein Edelstahlprofil als Rammschutz anzubringen.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1b (VO (EG) Nr. 852/2004)  
Frist bis: 15.01.2020





3. Der Wandanstrich war verbraucht.

**Anordnung: Die Wand ist 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 bis: 15.01.2020

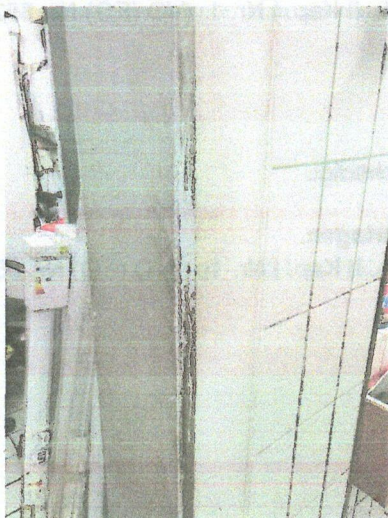


4. Der Türrahmen war nicht leicht zu reinigen und wasserabstoßend.

**Anordnung: Der Türrahmen ist so herzurichten, dass dieser eine leicht zu reinigende und wasserabstoßende Oberfläche aufweist.**

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1e (VO (EG) Nr. 852/2004)

Frist bis: 15.01.2020

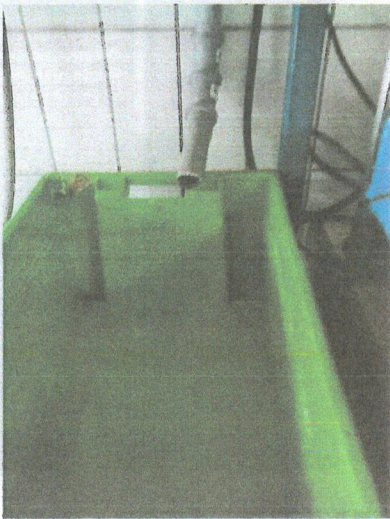
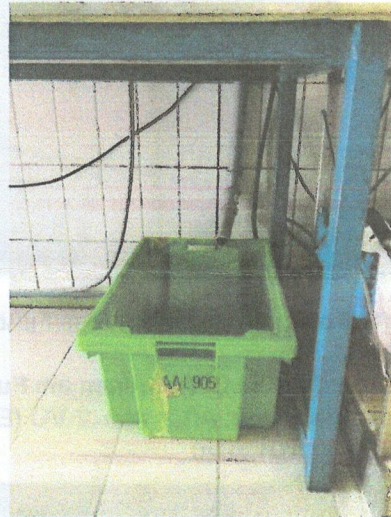




5. Es wurden Fleisch und Fisch vorgefunden, das im eigenen Saft oder im Schmelzwasser gelagert wurden.  
**Anordnung: Fleisch oder Fisch darf nicht im eigenen Saft oder im Schmelzwasser gelagert werden. Es ist dafür zu sorgen, dass das Schmelzwasser oder der Saft abfließen kann (z.B. durch Siebe).**  
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

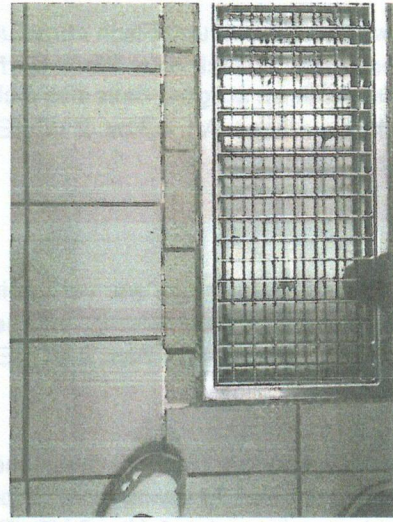
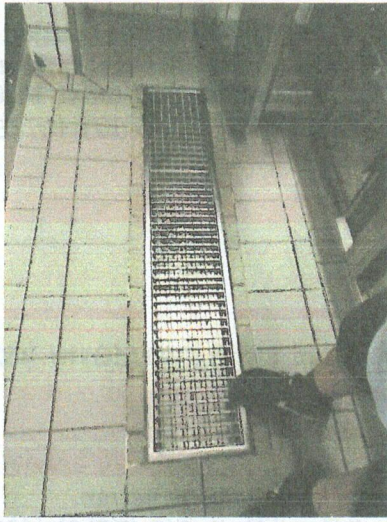
#### Küche

6. Die Dunstabzugsanlage war verunreinigt.  
**Anordnung: Die Dunstabzugsanlage 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. Das Abwasserrohr (Siphon) des Handwaschbeckens war undicht.  
**Anordnung: Das Abwasserrohr (Siphon) des Handwaschbeckens 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 bis: 15.01.2020
8. Zum Zeitpunkt der Kontrolle wurde das Abwasser des Kombidämpfers in eine grüne Kiste abgeleitet.  
**Anordnung: Das Abwasser des Kombidämpfers ist in ein geschlossenes Abwassersystem abzuführen.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 8 (VO (EG) Nr. 852/2004)  
Frist bis: 15.01.2020



9. Der Fußboden im Bereich der Bain Marie war nicht vollständig verfugt und wies somit keine leicht zu reinigende Oberfläche auf.  
**Anordnung: Der Fußboden ist instand zu setzen.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a (VO (EG) Nr. 852/2004)  
Frist bis: 15.01.2020



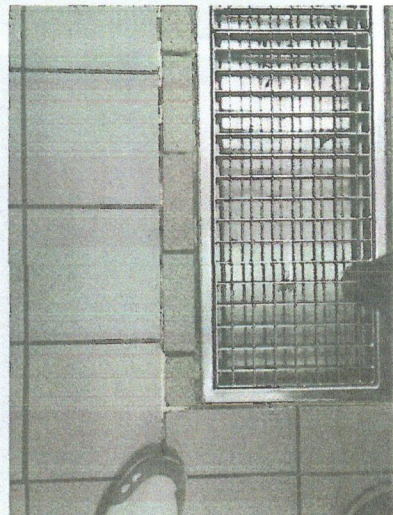
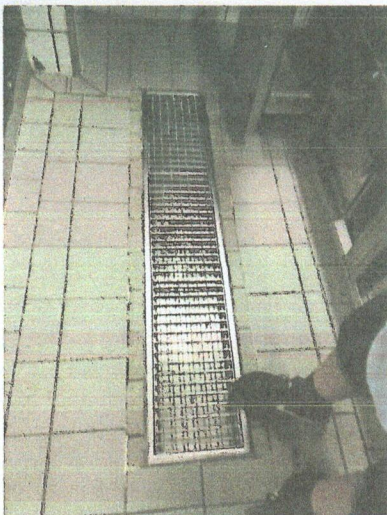


10. Die Silikonfugen im Bereich des Fußbodenabflusses waren beschädigt und somit nicht in einem einwandfreien Zustand.

**Anordnung: Die Silikonfugen am Fußbodenabfluss sind instand zu setzen.**

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a (VO (EG) Nr. 852/2004)

Frist bis: 15.01.2020



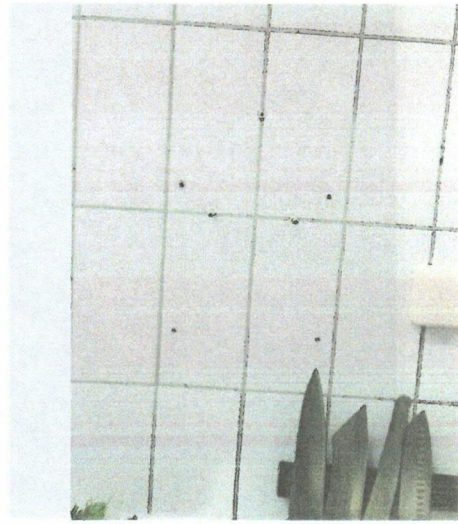
11. In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher.

**Anordnung: Die Dübellöcher sind zu verschließen.**

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 bis: 15.01.2020



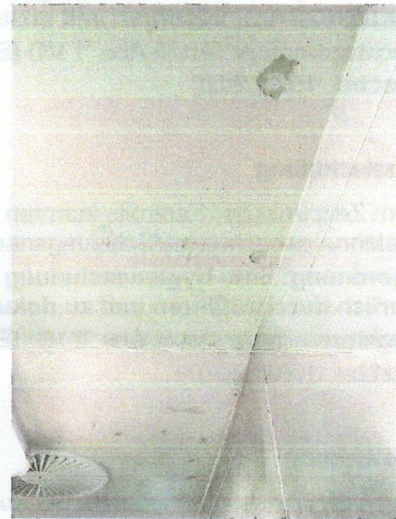


12. Der Deckenanstrich blätterte stellenweise ab.

**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 bis: 15.01.2020



13. Die Ablagefläche unterhalb der Bratfläche war nicht vollständig dicht verschlossen.

Schmutz und Feuchtigkeit kann zwischen Ablagefläche und Sockel gelangen.

Des Weiteren ist dieser Bereich zwischen Ablagefläche und Sockel schwer beziehungsweise nicht zu reinigen.

**Anordnung: Die Ablagefläche ist so zu gestalten, dass kein Schmutz und Feuchtigkeit zwischen Ablagefläche und Sockel gelangen kann. Es muss eine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche entstehen.**

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 bis: 15.01.2020







### **Eigenkontrollen (HACCP)**

14. Ein nachvollziehbares Eigenkontrollkonzept (z.B. Hygiene-Leitlinie für die Gastronomie der DEHOGA ISBN 978-3-936772-43-2) auf Grundlage der HACCP Grundsätze konnte nicht vorgelegt werden.

**Anordnung: Entweder ist ein eigenes HACCP Konzept für den Betrieb zu erarbeiten oder es ist die Leitlinie der DEHOGA zu besorgen und anzuwenden.**

Rechtsgrundlage: Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Abs. 2 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Frist bis: 15.01.2020

### **Personalschulung**

15. Zum Zeitpunkt der Kontrolle konnten für die Angestellten keine Unterlagen (Belehrungsnachweise/Schulungsnachweise) zum Thema "Lebensmittelhygiene" vorgelegt werden.

**Anordnung: Eine Hygieneschulung zu Fragen der Lebensmittelhygiene ist entsprechend der Tätigkeit jährlich durchzuführen und zu dokumentieren.**

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 bis: 15.01.2020

### **Kennzeichnung**

16. Es wurde Speisen angeboten, die Zusatzstoffe und Allergene enthalten, ohne eine ausreichende Kennzeichnung. Die Verbraucher sind über Zusatzstoffe und Allergene in Lebensmittel zu informieren.

**Anordnung: Hierzu kann eine separate Speisekarte mit allen vorhandenen Allergenen und Zusatzstoffen angefertigt werden.**

**Es ist ein Hinweis auf die "Allergen- und Zusatzstoffspeisekarte" in den "normalen Speisekarte" anzubringen (z.B. erste Seite "Sehr geehrte Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen").**

Rechtsgrundlage: § 4 Abs. 2 Nr. 1 LMIDV i.V.m. Abs. 3 (LMIDV)

Frist bis: 15.01.2020

### **Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:**

Umkleideraum, Personaltoilette, Gemüsekühlzelle, Trockenlager, Waschküche/-raum, Spülküche, Schanktresenbereich, Rückverfolgbarkeit, Personalhygiene, Infektionsschutz

### **Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:**

Gefrierzelle, Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene), Schädlingskontrolle

### **Allgemeine Maßnahmen:**

- Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person:

██████████

**Es wurden Lichtbilder angefertigt.**