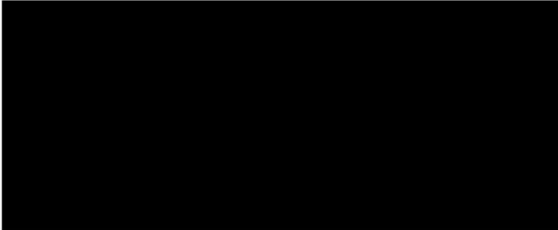




MAINZ · BINGEN  
Kreisverwaltung

Kreisverwaltung Mainz-Bingen · Außenstelle Mainz · Postfach 2050 · 55010 Mainz



Es schreibt Ihnen

[Redacted]  
Veterinärwesen und Landwirtschaft  
Fachbereich Lebensmittelüberwachung,  
Veterinärwesen, Tierschutz  
Zimmer H 304  
Tel. 06131 / 69 333 - [Redacted]  
Fax 06131 / 69 333 - 97- [Redacted]  
E-Mail  
[Redacted]

Ihre Nachricht vom 09.09.2021  
Aktenzeichen 41a/ 176 – 86 0  
Seite 1 von 2

09.12.2021

## Lebensmittelüberwachung

### - Vollzug des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG)

Ihr Antrag nach dem VIG vom 09.09.2021 mit Nummer 228046 - Mitteilung der Mängel

Sehr geehrte [Redacted]

mit Antrag vom 09.09.2021 haben Sie nach dem VIG über das Internet-Portal *Frag-den-Staat*, Rubrik "*Topf-Secret*" Auskunft über den Betrieb *Nonna Martha, Binger Straße 84, 55218 Ingelheim am Rhein* beantragt.

Wie in unserem Bescheid vom 09.11.2021 angekündigt, teilen wir Ihnen nun mit, dass die beiden letzten Kontrollen am 01.07.2020 und am 28.06.2021 stattgefunden haben. Sowohl bei der Kontrolle am 01.07.2020 als auch bei der Kontrolle am 28.06.2021 wurden Beanstandungen (Mängel) festgestellt.

Bei der Kontrolle am 01.07.2020 wurden 6 Mängel festgestellt, bei der am 28.06.2021 durchgeführten Kontrolle wurden 5 Mängel festgestellt.

Die detaillierte Informationsgewährung erfolgt durch postalische Übersendung der Kontrollberichte mit rechtlicher Würdigung im Anhang zu diesem Schreiben.

Sie finden unsere Hinweise zu den Informationspflichten nach Art. 13 DSGVO unter:  
<https://www.mainz-bingen.de/de/datenschutz/Informationspflicht.php>

#### Dienstgebäude und Lieferanschrift:

Große Langgasse 29  
55116 Mainz  
Tel. Zentrale 06131 / 693 33-0  
Fax Zentrale 06131 / 693 33-4098

- Eingang barrierefrei

[www.mainz-bingen.de](http://www.mainz-bingen.de)

#### Allgemeine Sprechzeiten:

Montag - Dienstag: 09.00 - 12.00 Uhr  
14.00 - 15.30 Uhr  
Mittwoch: 14.00 - 15.30 Uhr  
Donnerstag: 09.00 - 12.00 Uhr  
14.00 - 18.00 Uhr  
Freitag: 09.00 - 12.00 Uhr  
sowie nach telefonischer Vereinbarung

#### Öffnungszeiten Verwaltungsgebäude:

Montag - Dienstag: 08.00 - 17.00 Uhr  
Mittwoch: 14.00 - 17.00 Uhr  
Donnerstag: 08.00 - 18.00 Uhr  
Freitag: 08.00 - 12.30 Uhr

#### Bankverbindung:

Sparkasse Rhein-Nahe  
IBAN DE23 5605 0180 0030 0003 50  
BIC MALADE51KRE

Sparkasse Mainz  
IBAN DE45 5505 0120 0100 0111 54  
BIC MALADE51MNZ

In den Kontrollberichten vorgenommene Schwärzungen betreffen personenbezogene Daten und Informationen, deren Freigabe nicht durch das VIG abgedeckt sind. Weiterhin wurden Informationen über Mängel geschwärzt, deren Behebung zum Zeitpunkt dieser Mitteilung nicht als abgeschlossen dokumentiert werden konnten, es handelt sich dabei also um nicht vollständige Informationen.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag



Amtstierarzt und Fachtierarzt  
für öffentliches Veterinärwesen

Anlagen

- Kontrollbericht Nonna Martha, Ingelheim vom 01.07.2020
- Kontrollbericht Nonna Martha, Ingelheim vom 28.06.2021



**Kontrollbericht**

**Betrieb**

**Nonna Martha**  
**Bar Restaurant Cafe**  
**Binger Str. 84**  
**55218 Ingelheim**

Für den Betrieb verantwortliche Person nach VO (EG) Nr. 178/2002 ggf. i.V.m. § 30 OwiG:

Name, Vorname

Bei der Kontrolle anwesend:

Name, Vorname (Betrieb)

Name, Vorname (Behörde)

- Gesamtkontrolle (alle Inhalte geprüft, s. u.\*)  
 Teilkontrolle (inhaltlich: s. u.\*, räumlich: wie folgt):

Dokumentenkontrolle:

**Art der Kontrolle:**

Kontrolle

Kontrolle aus besonderem Anlass,  
 nämlich

Nachkontrolle

**Inhalt der Kontrolle\*:**

HACCP-Verfahren

Rückverfolgbarkeit

Untersuchung von Produkten

Einhaltung LM-rechtl. Bestimmungen

Temperatureinhaltung (Kühlung)

Mitarbeiterschulung

Personalhygiene

Produktionshygiene

Reinigung und Desinfektion

Bauliche Beschaffenheit

\*gemäß Anlage 1 AVV RÜb; im Falle von Teilkontrollen geprüfte Inhalte ankreuzen

Bei der Kontrolle wurden keine Mängel festgestellt.

Es wurden Mängel festgestellt, ein ausführlicher Kontrollbericht folgt.  
 Vermerk 09.12.2021: Beseitigung aller hier dokumentierten Mängel gilt als abgeschlossen.

Bei der Kontrolle wurden nachfolgende Mängel festgestellt:

Mängel - Feststellungen und Hinweise zu deren Beseitigung	Nachkontrolle erfolgt ab
Spülbereich:	
1 Stellenweise defekte Fußbodenfliesen im Bereich des Bodens ablaufs	
2 Dunstabzugshaube: Stellenweise Fettwiederschlag / 1100µm an der Abbleefrinne	
3 Küchertür Schrank:	
4 offener Bereich Backwaren wie ab. Brot	
* Handwaschbecken stellenweise	
4 schimmelförmige schwarze Flecken an der Silikonfuge sowie an dem Fließenspiegel	
5 Salade K mit Schutzfolie ausgestattet	
(Stellenweise Fett	
* sowie undicht	
6 Teilweise defekte sowie Verschmutzungen	
Bemerkungen: das ist Maßnahmen zum Hygiene nach HACCP / Dokumentationen, werden bei der nächsten Kontrolle eingesehen.	

Ich wurde über § 44 Abs. 1-4 LFGB belehrt und erkläre hiermit, dass alle zum Betrieb gehörenden gewerblichen Räumlichkeiten im Rahmen der Kontrolle bzw. Teilkontrolle benannt wurden. Zudem wurde ich darauf hingewiesen, dass im Falle von Mängeln jede Nachkontrolle kostenpflichtig ist. Die Durchschrift dieses Kontrollberichts wurde mir als für den Betrieb verantwortliche/anwesende Person von der kontrollierenden Person ausgehändigt.

Unterschrift verantwortliche Person/anwesende Person

Unterschrift und Dienstbezeichnung der kontrollierenden Person/en



**Kontrollbericht**

**Betrieb**

**Nonna Martha  
 Bar Restaurant Cafe  
 Binger Str. 84  
 55218 Ingelheim**

Für den Betrieb verantwortliche Person nach VO (EG) Nr. 178/2002 ggf. i.V.m. § 30 OWiG:

Name, Vorname  
 [Redacted]

Bei der Kontrolle anwesend:  
 Name, Vorname (Betrieb) [Redacted]

Name, Vorname (Behörde)  
 [Redacted]

- Gesamtkontrolle (alle Inhalte geprüft, s. u. \*)  
 Teilkontrolle (inhaltlich: s. u. \*, räumlich: wie folgt):  
 Dokumentenkontrolle: \_\_\_\_\_

- Art der Kontrolle:**  Kontrolle  Kontrolle aus besonderem Anlass, nämlich \_\_\_\_\_  Nachkontrolle

- Inhalt der Kontrolle\*:**  Rückverfolgbarkeit  Einhaltung LM-rechtl. Bestimmungen  Mitarbeiterschulung  
 HACCP-Verfahren  Untersuchung von Produkten  Temperatureinhaltung (Kühlung)  Bauliche Beschaffenheit  
 Personahygiene  Produktionshygiene  Reinigung und Desinfektion  Schädlingsbekämpfung

\*gemäß Anlage 1 AVV RÜb; im Falle von Teilkontrollen geprüfte Inhalte ankreuzen

- Bei der Kontrolle wurden keine Mängel festgestellt.  Es wurden Mängel festgestellt, ein ausführlicher Kontrollbericht folgt.  
 Bei der Kontrolle wurden nachfolgende Mängel festgestellt:

	Mängel - Feststellungen und Hinweise zu deren Beseitigung	Nachkontrolle erfolgt ab
1	[Redacted]	[Redacted]
2	[Redacted]	[Redacted]
3	[Redacted]	[Redacted]
4	[Redacted]	[Redacted]
5	[Redacted]	[Redacted]
	HACCP / Eigenkontrolle offen kommuniziert und eingehalten werden	
	[Redacted]	[Redacted]

Ich wurde über § 44 Abs. 1-4 LFGB belehrt und erkläre hiermit, dass alle zum Betrieb gehörenden gewerblichen Räumlichkeiten im Rahmen der Kontrolle bzw. Teilkontrolle benannt wurden. Zudem wurde ich darauf hingewiesen, dass im Falle von Mängeln jede Nachkontrolle kostenpflichtig ist. Die Durchschrift dieses Kontrollberichts wurde mir als für den Betrieb verantwortliche/anwesende Person von der kontrollierenden Person ausgehändigt.

[Redacted]  
 Unterschrift verantwortliche Person/anwesende Person

[Redacted]  
 Unterschrift und Dienstbezeichnung der kontrollierenden Person/en