

Landkreis Harburg - Postfach 14 40 - 21414 Winsen (Luhe)

Herr
Benjamin Lessing

Veterinärndienst

Auskunft erteilt: [REDACTED]
Gebäude / Zimmer: D-011
Tel.- Durchwahl: 04171 693 [REDACTED]
Telefax: 04171 63 [REDACTED]
E-Mail: [REDACTED]
Mein Zeichen: [REDACTED]
(Bei Antwort bitte angeben)
Ihr Schreiben vom: [REDACTED]
Ihr Zeichen: [REDACTED]

Datum: 15.12.2021

Ihre Anträge nach dem VIG zu den Betrieben „Meyer's Gasthaus, Alte Bahnhofstraße 19, 21220 Seevetal“

Sehr geehrter Herr Lessing,

zu Ihrer Anfrage teile ich Ihnen mit, dass am 30.01.2020 und 03.06.2021 Kontrollen stattfanden. Die Niederschriften der Kontrollen füge ich in Kopie bei.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

Dienstgebäude:

Landkreis Harburg

- A Schloßplatz 6 (Altbaus)
- B Schloßplatz 6 (Neubau)
- C Rathausstraße 29
- D Von-Sternig-Ring 13
- F St.-Barbara-Weg 1
- G Rathausstraße 60
- H Rathausstraße 31

21423 Winsen (Luhe)

Kontakt:

Telefon 04171 693-0
Telefax 04171 693-99100

Elektronische Kommunikation:
Es gelten die Richtlinien auf unseren Internetseiten.

Internet:
www.landkreis-harburg.de

Bankverbindungen:

Sparkasse Harburg-Buxtehude
IBAN: DE56 2075 0000 0007 0289 62

Postbank Hamburg
IBAN: DE16 2001 0200 0019 2682 04

Gläubiger ID:
DE250400000034051



Besuchzeiten nach Terminsprache:

Montag - Donnerstag 07.00 - 19.00 Uhr
Freitag 07.00 - 14.00 Uhr
Terminvereinbarungen bitte von
Montag - Donnerstag 08.30 - 16.00 Uhr
Freitag 08.30 - 13.00 Uhr

Parkplätze (Eingabe für Navigationsgeräte):
Schloßring 12 und Eppens Allee

P im unteren Teil der
Parktafel "Schloßring 12"

Landkreis Harburg-Der Landrat Ordnung und Verbraucherschutz Von
Somnitz-Ring 13 21423 Winsen (Luhe)

Meyer & Gerstenkorn GbR

Alte Bahnhofstr. 19
21220 Seevetal

Dienststelle: Ordnung und Verbraucherschutz

Dienstgebäude: Von-Somnitz-Ring 13
21423 Winsen (Luhe)

Ansprechpartnerin: [REDACTED]
Telefon: [REDACTED]
Telefax: 04171 [REDACTED]
E-Mail: [REDACTED]
Internet: www.lkharburg.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

03.06.2021

Am 03.06.2021 [REDACTED] hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

Meyer & Gerstenkorn GbR
Meyer's - Gasthaus Maschen
Alte Bahnhofstr. 19
21220 Seevetal
WL-0090092H

Anwesende Person/en:

Betrieb:

Ansprechpartner vor Ort:
[REDACTED]

Behörde:

Behördenvertreter:
[REDACTED]

Weiteres Personal:

[REDACTED]
[REDACTED]

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Küche, Kühlraum, Lagerraum, KG, Getränke Kühlraum, KG, Lager für Getränke, Kartoffelschälraum, Schanktresenbereich, Getränkeschankanlage, KG, Eigenkontrollen (HACCP), Kennzeichnung, Personalthygiene

Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:

Rückverfolgbarkeit, Schädlingskontrolle, Personaltoilette

Allgemeine Maßnahmen:

- keine Maßnahme

Risikokategorie:

Ihr Betrieb wurde in die Risikokategorie 3 eingestuft.

Weitergehende Informationen zum Verfahren der risikoorientierten amtlichen Lebensmittelüberwachung erhalten Sie auf Wunsch vom Unterzeichner.

Jahresumsatz:

Mit freundlichem Gruß
Im Auftrag
[REDACTED]

Landkreis Harburg-Der Landrat, Ordnung und Verbraucherschutz Von
Somnitz-Ring 13 21423 Winsen (Luhe)

Meyer & Gerstenkorn GbR

Alte Bahnhofstr. 19
21220 Seevetal

Dienststelle: Ordnung und Verbraucherschutz

Dienstgebäude: Von-Somnitz-Ring 13
21423 Winsen (Luhe)

Ansprechpartnerin: [REDACTED]
Telefon: [REDACTED]
Telefax: 04171 [REDACTED]
E-Mail: [REDACTED]
Internet: www.lkharburg.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

30.01.2020

Am 30.01.2020 von [REDACTED] hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt.

Meyer & Gerstenkorn GbR
Meyer's - Gasthaus Maschen
Alte Bahnhofstr. 19
21220 Seevetal
WL-0090092H

Anwesende Personen:

Betrieb:
Ansprechpartner vor Ort:
[REDACTED]

Behörde:
Behördenvertreter:
[REDACTED]

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Küche

- Die Schubladendichtungen des Kühltisches waren verunreinigt.
Anordnung: Die Schubladendichtungen des Kühltisches sind zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
- Der Tellerschrank war verunreinigt.
Anordnung: Der Tellerschrank ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
- Das Schneidebrett auf dem Tellerschrank war ober- wie auch unterseitig verunreinigt. Es roch zudem muffig.
Anordnung: Das Schneidebrett ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a
Frist: unverzüglich
- Das Wandregal war auf beiden Ebenen fettig verunreinigt.
Anordnung: Das Regal ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
- Der Salamander war oberseitig stark fettig verunreinigt.
Anordnung: Der Salamander ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Frist unverzüglich

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Küchraum, Kartoffelschälraum, Schankresensbereich, Eigenkontrollen (HACCP), Kennzeichnung, Personalhygiene
Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:

Lagerraum, KG, Getränkeabraum, KG, Lager für Getränke, Getränkeschankanlage, KG, Rückverfolgbarkeit,
Schadlingskontrolle, Personalleiste, Gesamtbetrieb

Allgemeine Maßnahmen:

- Mängel- / Kontrollbereich, geringfügige Mängel, beehrte Person: Frau Karen Gerstenkom

Risikokategorie: **hoch**

Ihr Betrieb wurde in die Risikokategorie 3 eingestuft.

Weitergehende Informationen zum Verfahren der risikoorientierten amtlichen Lebensmittelüberwachung erhalten Sie
auf Wunsch vom Unterzeichner.

Jahressummary:

Mit freundlichem Gruß
Im Auftrag

[Redacted signature area]

[Redacted signature area]

[Redacted line]

[Redacted line]

[Redacted line]