



Landeshauptstadt Wiesbaden | Amt 39 | Postfach 39 20 | 65029 Wiesbaden

Der Oberbürgermeister
Amt für Veterinärwesen und Verbraucher-
schutz

Herrn
Thorsten Jakoby

Teutonenstraße 1*

65187 Wiesbaden

Ansprechpartnerin:

Zimmer Nr.:

Telefon:

Telefax:

E-Mail: veterinaeramt@wiesbaden.de

Datum und Zeichen Ihres Schreibens

Unser Zeichen

20211223 20m05 00181

Datum

23.12.2021

**Informationsgewährung nach Verbraucherinformationsgesetz (VIG);
Restaurant Rheinschanze, Maarau 35, 55246 Mainz-Kostheim**

Sehr geehrter Herr Jakoby,

wie im Schreiben vom 23.11.2021 mitgeteilt, gewähren wir Ihnen die beantragte Information nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) o.g. Lebensmittelunternehmer wie folgt:

In Bezug auf Ihren Antrag vom 24.07.2021 erhalten Sie beigefügt die Kontrollberichte vom 01.10.2020 sowie 05.10.2020 sowie die Ergänzungen vom 27.09.2021 unter Berücksichtigung, dass die personenrelevanten Angaben geschwärzt wurden.

Bitte entnehmen Sie die rechtliche Zuordnung der zusätzlich aufgeführten Anmerkungen.

Herzlichen Grüßen

Unsere Servicezeiten:

Sprechzeiten Amtstierärzte:

nach Vereinbarung

Sprechzeiten Lebensmittelkontrolleure:

Montag bis Freitag von 08:00 bis 09:00 Uhr.

Sammelnummer und Auskunft:

0611 89077-0 | Rathaus: 0611 31-0

Bankverbindungen der Stadt Wiesbaden:

Nassauische Sparkasse Wiesbaden

IBAN DE10 5105 0015 0100 0000 08

BIC NASSDE55XXX

Gläubiger-ID DE56ZZZ000000004102

USt-ID DE113823704

*erreichbar von den Bushaltestellen:

der Linie 8 Diesterwegschule und
der Linie 37 Wielandstraße

0018A

Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Der Oberbürgermeister der Stadt Wiesbaden, Teutonenstr. 1, 65187 Wiesbaden

Maaraue 35
55246 Mainz-Kostheim

Kontrollierende Behörde:

Der Oberbürgermeister der Stadt Wiesbaden - Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Teutonenstr. 1

65187 Wiesbaden

Tel.: 0611-89077-0

Fax: 0611-89077-49

E-Mail: veterinaeramt@wiesbaden.de

Nachkontrolle

Datum: 01.10.2020

Uhrzeit: 17:40

Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle

Zeltaufwand einschl. Fahrzeug: 60 min

Anwesende Personen:

Betriebsarten: Speisegaststätte

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Gesamtbetrieb

Nicht Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein)

Kontrollpunkte:

Hygienemanagement

HACCP

Reinigung/Desinfektion

Personalschulung

Schädlingsbekämpfung

Dokumentation

Rückverfolgbarkeit

Hygiene allg.

Zusammensetzung

Kennzeichnung/Aufmachung

andere

Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:

Es wurden folgende Mängel festgestellt:

Gesamtbetrieb Hygiene allg. (Betriebshygiene)

Maßnahme: Verwarnung mit Verwarnungsgeld (OWIG)

Frist:

Die schwerwiegenden Hygienemängel der Kontrolle vom 30.09.2020 waren behoben. Dennoch sind an vielen Stellen Nachbesserungen nötig.

unverzüglich

Die Bereiche unter dem Kombiofen sind wie angekündigt mit einem Staubsauger zu reinigen. In Schränken und Kühlschränken sind auch Eck und Innenbereiche zu reinigen. Das Kühlhaus ist in Rand und Eckbereichen weiterhin verschmutzt.

Die freiwillige Betriebsschließung muss nicht aufrecht erhalten werden. eingeräumt, weitere Reinigungsmaßnahmen durchzuführen.

wird ein weiterer Tag wurden die zu

Reinigenden Punkte gezeigt und erläutert.
Die baulichen Mängel wurden nicht erfasst.

(LMHV)

Anmerkungen:

Rechtsbehelfsbelehrung:

Gegen diesen Kontrollbericht kann innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe bei dem Oberbürgermeister der Landeshauptstadt Wiesbaden, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Teutonenstraße 1, 65187 Wiesbaden, schriftlich oder zur Niederschrift Widerspruch eingelegt werden.

Aufbewahrungshinweis:

Um die qualitative Eigenschaften des Dokuments beizubehalten, sollte eine direkte Sonnenbestrahlung, starker Anpressdruck, Kontakt zu Chemikalien, Ölen, Fetten sowie Weichmachern vermieden werden. Das Dokument ist fern von extremen Hitzequellen und nicht in Klarsichthüllen aufzubewahren. Eine sachgemäße Lagerung erfolgt bei Raumtemperatur unter Lichtabschluss, gegebenenfalls sollte eine Kopie angefertigt werden.

Lichtbilder wurden angefertigt

Merkblätter ausgehändigt:

Proben wurden entnommen

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Die Erstaufbereitung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert.

Mir wurde mitgeteilt, dass mit einem Ordnungswidrigkeitsverfahren
 gerechnet werden muss, insbesondere wenn die Beanstandung nicht bis zum fristgerechten Termin beseitigt worden ist.

Ich bin informiert worden, dass eine kostenpflichtige Nachkontrolle folgt.

Ansprechpartner:

Unterschrift nicht geleistet

Unterschrift: _____

Anwesendes Behördenpersonal:

Name:

Dienststellung:

Unterschrift: _____



39

27.09.2021

Telefon: 0611 89077-0

Telefax: 0611 89077-49

E-Mail: veterinaeramt@wiesbaden.de

VIG
Rheinschanze

Kontrolle vom 01.10.2020, Nachkontrolle

- 1) Die Bereiche unter dem Kombiofen sind wie angekündigt mit einem Staubsauger zu reinigen. In Schränken und Külschubladen sind auch Eck- und Innenbereiche zu reinigen. Das Kühlhaus ist in Rand- und Eckbereichen weiterhin verschmutzt.

Verstoß gegen Artikel 4 Absatz 2 Verordnung (EG) Nummer 852/2004 in Verbindung mit Anhang II Kapitel I Nummer 1
Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets in-stand gehalten sein.

181

7

Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB



Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Teutonenstr. 1,
65187 Wiesbaden

Maaraue 35
55246 Mainz-Kostheim

Kontrollierende Behörde:

Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Teutonenstr. 1
65187 Wiesbaden
Tel.: 0611/890770 Fax: 0611/8907749
E-Mail: veterinaeramt@wiesbaden.de

Datum: 05.10.2020

Uhrzeit: 12:55

Kontrollart: Nachkontrolle Betriebsarten: Speisegaststätte		Anwesende Personen:
Betriebsräume/-bereiche: Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Gesamtbetrieb		
Kontrollpunkte:	<input checked="" type="checkbox"/> Hygienemanagement <input checked="" type="checkbox"/> HACCP <input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion <input checked="" type="checkbox"/> Personalschulung <input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung <input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation <input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit <input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allg. <input type="checkbox"/> Zusammensetzung <input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung <input type="checkbox"/> andere	
Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt: Es wurden folgende Mängel festgestellt:		
Gesamtbetrieb Hygiene allg. (Betriebshygiene) Maßnahme: mündliche Belehrung Die weiteren Hygieneverstöße vom 02.10.2020 waren nicht mehr vorhanden. Der Entsorgungsvertrag für K3 Material ist dem Amt zukommen zu lassen. (LMHV)		Frist: 26.10.2020.
Anmerkungen: Rechtsbehelfsbelehrung: Gegen diesen Kontrollbericht kann innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe bei dem Oberbürgermeister der Landeshauptstadt Wiesbaden, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Teutonenstraße 1, 65187 Wiesbaden, schriftlich oder zur Niederschrift Widerspruch eingelegt werden. Aufbewahrungshinweis: Um die qualitative Eigenschaften des Dokuments beizubehalten, sollte eine direkte Sonnenbestrahlung, starker Anpressdruck, Kontakt zu Chemikalien, Ölen, Fetten sowie Weichmachern vermieden werden. Das Dokument ist fern von extremen Hitzequellen und nicht in Klarsichthüllen aufzubewahren. Eine sachgemäße Lagerung erfolgt bei Raumtemperatur unter Lichtabschluss, gegebenenfalls sollte eine Kopie angefertigt werden.		
<input type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt <input type="checkbox"/> Merkblätter ausgehändigt: <input type="checkbox"/> Proben wurden entnommen		
Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person): Die Erstaufbereitung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert. Mir wurde mitgeteilt, dass mit einem Ordnungswidrigkeitsverfahren <input checked="" type="checkbox"/> gerechnet werden muss, insbesondere wenn die Beanstandung nicht bis zum fristgerechten Termin beseitigt worden ist. <input type="checkbox"/> Ich bin informiert worden, dass eine kostenpflichtige Nachkontrolle folgt.		Anwesendes Behördenpersonal:
Ansprechpartner: <input type="checkbox"/> Unterschrift nicht geleistet Unterschrift: _____		Name: Dienststellung: Unterschrift: _____