



Stadt Oldenburg (Oldb) - 26105 Oldenburg

Herrn  
Manuel Groß



Amt für Verbraucherschutz und  
Veterinärwesen

Rohdenweg 65 | 26135 Oldenburg



veterinaerwesen@stadt-oldenburg.de

Informationen zur Verarbeitung Ihrer Daten erhalten Sie unter [www.oldenburg.de/datenschutz](http://www.oldenburg.de/datenschutz) oder unter 0441 235-4444.

DATUM UND ZEICHEN IHRES SCHREIBENS

UNSER ZEICHEN

DATUM

24 44 05-OLS-8420

08.03.2022

### Amtliche Lebensmittelüberwachung

Informationsgewährung nach dem VIG betreffend des Betriebes Imbiss Schloß Döner, Schloßplatz 3, 26122 Oldenburg

Sehr geehrter Herr Groß,

bezugnehmend auf unseren Bescheid vom 20.01.2022 erhalten Sie die folgenden gewünschten Informationen gemäß § 6 Abs. 1 des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG):

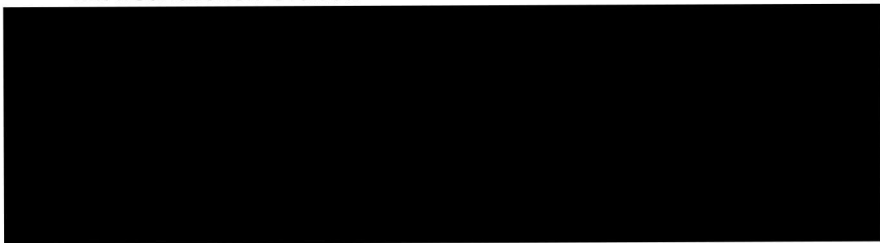
**1. Wann haben die beiden letzten lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen im o. g. Betrieb stattgefunden?**

- Die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen (zum Zeitpunkt der Antragstellung) fanden am 18.09.2019 und am 07.10.2020 statt.

**2. Kam es hierbei zu Beanstandungen? Dabei geht es um unzulässige Abweichungen von den Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) oder anderen geltenden Hygienevorschriften. Sollte es zu einer oder mehreren Beanstandungen gekommen sein, wird weiter die Herausgabe des entsprechenden Kontrollberichts beantragt.**

- Siehe Anlage.

Mit freundlichen Grüßen



#### BANKKONTEN DER STADTKASSE

**Name der Bank**

Landessparkasse zu Oldenburg

Bremer Landesbank

Oldenburgische Landesbank AG

Postbank Hannover

Raiffeisenbank Oldenburg eG

Volksbank Oldenburg eG

**IBAN**

DE49 2805 0100 0000 4001 68

DE36 2905 0000 3001 6350 01

DE09 2802 0050 1443 9962 00

DE57 2501 0030 0005 7403 07

DE98 2806 0228 0000 1007 00

DE31 2806 1822 3030 7597 00

**BIC (Swift)**

SLZODE22

BRLADE22XXX

OLBODEH2XXX

PBNKDEFF

GENODEF1OL2

GENODEF1EDE

#### SPRECHZEITEN

Montag bis Freitag

Montag bis Donnerstag

08:00 bis 12:00 Uhr

13:30 bis 15:30 Uhr

SERVICECENTER

ONLINE-SERVICE

0441 235-4444

[www.oldenburg.de](http://www.oldenburg.de)

## **Anlage**

### **Kontrolle am 18.09.2019:**

Folgende Räume/ Kontrollbereiche wiesen Mängel/ Abweichungen auf:

#### **Vorbereitungsraum**

- Für das Handwaschbecken fehlte eine Mischarmatur. Die angebrachte Amatur war nicht leicht zu nutzen.  
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Die Kunststoffinnenbeschichtung der Tiefkühltruhe war am Boden beschädigt.  
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

#### **Spülbereich**

- Die Türrendbereiche der Geschirrspülmaschine waren verunreinigt.  
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

#### **Imbiss Zubereitung**

- Die Dunstabzugsanlage war außen mit einem Belag aus Fett und Staub verunreinigt.  
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

#### **Infektionsschutz**

- Es wurden Personen beschäftigt, für die keine Bescheinigungen des Gesundheitsamtes über die Durchführung der Infektionsschutz-Erstbelehrung bzw. keine vor dem 01.01.2001 ausgestellten Gesundheitszeugnisse vorlagen.

§ 73 Abs. 1a Nr. 21 Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG)

### **Kontrolle am 07.10.2020:**

Folgende Räume/ Kontrollbereiche wiesen Mängel/ Abweichungen auf:

#### **Kühlhaus**

- Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

#### **Vorbereitungsraum**

- Die Tiefkühltruhe war innen und außen verunreinigt.
- Die Silikonfuge am Handwaschbecken war schimmelähnlich verunreinigt.
- Das Abwasserrohr (Siphon) des Handwaschbeckens war nicht richtig befestigt.
- Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.

Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene