

Der Landrat



Kreis Gütersloh · 33324 Gütersloh

Herrn

[Redacted Name]

**Abteilung  
Veterinärwesen und  
Lebensmittelüberwachung**

**Ansprechperson**

Frau [Redacted]  
Raum [Redacted]  
Telefon [Redacted]  
Fax [Redacted]

Datum und Zeichen Ihres Schreibens

Geschäftszeichen

Datum

16.06.2022  
#251609

2.3.2Bi/VIG  
#251609

29.07.2022

**Ihren Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz vom 16.06.2022**

**Postanschrift**  
Kreis Gütersloh  
33324 Gütersloh

Sehr geehrter Herr [Redacted]

**Sitz**  
Goethestr. 12  
Gütersloh

anliegend übersende ich Ihnen die letzten beiden Betriebsbögen der Kontrollen vom 02.10.2019 und 14.09.2021.

Mit freundlichem Gruß  
Im Auftrag

[Redacted Signature]

**Zentrale**  
Telefon +49 5241 85-0  
Fax +49 5241 85-4000  
[www.kreis-guetersloh.de](http://www.kreis-guetersloh.de)

**Bankverbindungen**

**Kreissparkasse Halle (Westf.)**  
IBAN DE85 4805 1580 0000 0000 34  
BIC WELADED1HAW

**Kreissparkasse Wiedenbrück**  
IBAN DE77 4785 3520 0000 0020 14  
BIC WELADED1WDB

**Sparkasse Gütersloh - Rietberg**  
IBAN DE79 4785 0065 0000 0000 68  
BIC WELADED1GTL

**Volksbank Bielefeld - Gütersloh**  
IBAN DE07 4786 0125 0001 4007 00  
BIC GENODEM1GTL

Die nach der EU-Datenschutz-  
grundverordnung (EU-DSGVO)  
mitzuteilenden Informationen  
finden Sie auf unserer Internetseite  
<https://www.kreis-guetersloh.de/dsgvo>



## Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

<b>Betrieb:</b> Dietmar Perseke Imbiss Perseke Bielefelder Str. 21 33428 Harsewinkel 016-00130	<b>Durchführende Behörde:</b> Kreis Gütersloh Abteilung Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung Goethestraße 12 33330 Gütersloh Tel.-Nr.: 05241-85-1321      Fax-Nr.: 05241-8531321 E-Mail: veterinaer.lebensmittelueberwachung@gt-net.de Datum/Uhrzeit: 02.10.2019 von 11:30 bis 12:30 Uhr
<b>Ansprechpartner vor Ort:</b>	<b>Behördenvertreter:</b>  Tel.-Nr. 05241/85-1321
<b>Weiteres Betriebspersonal:</b>	<b>Weiteres Kontrollpersonal:</b>
<b>Kontrollart:</b> planmäßige Routinekontrolle (gebührenrelevant)	<b>Betriebsart Risikopunkte:</b> 40 / <b>Punkte Produktrisiko:</b> 10
<b>Kontrollierte Betriebsart/en:</b> Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung	

### I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Lagerraum Dachgeschoss, Lagerraum Keller, Kühlraum 2, Kühlraum 1, Vorbereitungsraum, Verkaufsraum

### II. Kontrollierte Punkte

✓ = kontrolliert      ■ = nicht kontrolliert      ○ = nicht vorhanden/nicht zutreffend					
01 Hygiene (-management, betriebliche Eigenkontrolle)	02 Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	03 Zusammensetzung -nicht mikrobiologisch			
1. Mitarbeiterschulung	✓	1. Bauliche Beschaffenheit	✓	Untersuchung von Produkten	○
2. Rückverfolgbarkeit	✓	2. Personalhygiene	✓	<b>04 Kennzeichnung / Aufmachung</b>	
3. Schädlingsbekämpfung	✓	3. Produkthygiene	✓	Kennzeichnung	■
4. Reinigung / Desinfektion	✓	4. Temperatureinhaltung	✓	<b>05 Andere Kontrollpunkte</b>	✓
5. HACCP-Verfahren	✓				

### III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen und Punkten)

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf: Lagerraum Dachgeschoss, Lagerraum Keller, Kühlraum 2, Kühlraum 1, Vorbereitungsraum, Verkaufsraum

### IV. Kontrollbewertung

Das Original wurde dem Anwesenden ausgehändigt und sollte an den Verantwortlichen weitergeleitet werden.

Unterschrift Behörde:	Unterschrift Anwesende/r:
-----------------------	---------------------------

02.10.2019

LM-Kontrolleur



**Bericht über eine Kontrolle  
gemäß Art. 9 VO (EU) 2017/625**

<b>Betrieb:</b> Dietmar Perseke Imbiss Perseke Blefelder Str. 21 33428 Harsewinkel 016-00130	<b>Durchführende Behörde:</b> Kreis Gütersloh Goethestraße 12 33330 Gütersloh Tel.-Nr.: 05241-851341 Fax-Nr.: 05241-8531341 E-Mail: m.mende@kreis-guetersloh.de
	Datum/Uhrzeit: 14.09.2021 von 13:45 bis 14:20 Uhr
<b>Ansprechpartner vor Ort:</b>	<b>Behördenvertreter:</b>  Tel.-Nr. 05241/85-1341
<b>Weiteres Betriebspersonal:</b>	<b>Weiteres Kontrollpersonal:</b>
<b>Zweck der amtlichen Kontrolle:</b> Plankontrolle (gebührenrelevant)	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung	

**I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)**

Kühlraum 1 - Lager, Kühlraum 2 - Vorbereitung, Verkaufsraum, Lagerraum Keller, Lagerraum Dachgeschoss, Vorbereitungsraum

**II. Kontrollierte Punkte/Angewandte Kontrollmethoden**

✓ = kontrolliert    ■ = nicht kontrolliert    ○ = nicht zutreffend

01 Hygiene (-management, betriebliche Eigenkontrolle)	02 Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	03 Zusammensetzung -nicht mikrobiologisch	
1. Mitarbeiterschulung	✓	1. Bauliche Beschaffenheit	✓
2. Rückverfolgbarkeit	✓	2. Personalhygiene	✓
3. Schädlingsbekämpfung	✓	3. Produktionshygiene	✓
4. Reinigung / Desinfektion	✓	4. Temperatureinhaltung	✓
5. HACCP-Verfahren	✓		
		04 Kennzeichnung / Aufmachung	
		Kennzeichnung	✓
		05 Andere Kontrollpunkte	✓

**III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen und Punkten)**

**Betriebsstätte (allgemein)**

- Verstoß: Das Einfrierdatum zu eingefrorenen, noch nicht etikettieren Produkten konnte nicht zur Verfügung gestellt werden.  
Frist: unverzüglich

**Kühlraum 1 - Lager**

- Verstoß: Das Ventilatorschutzgitter und der Innenraum des Kühlaggregates waren verunreinigt. Außerdem ist der Wandbereich am Verdampfer ebenfalls verunreinigt.  
*Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates ist zu reinigen.*  
Frist: unverzüglich

**Kühlraum 2 - Vorbereitung**

- Verstoß: Das Ventilatorschutzgitter und der Innenraum des Kühlaggregates waren verunreinigt.  
Frist: unverzüglich
- Verstoß: Die Fußbodenfliesen waren teilweise beschädigt und die Fugen ausgewaschen.  
*Der Fußboden ist instand zu setzen.*  
Frist: unverzüglich



## Vorbereitungsraum

5. Verstoß: Die Silikonfuge der Spüle für Arbeitsgeräte und Ausrüstungen war schimmelähnlich verunreinigt.  
Außerdem sind an der Brause der Armatur, lose Drähte sichtbar.  
Frist: unverzüglich

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf: Verkaufsraum, Lagerraum Keller, Lagerraum Dachgeschoss

### Anmerkung:

Im Thekenbereich werden die defekten Möbelregale, mit dem aufgequollenen Holzteilen ausgetauscht.

Bei der Personaltoilette ist kein Warmwasser am Handwaschbecken vorhanden.

## IV. Kontrollbewertung

Aufgrund der o.g. Feststellungen wurde folgende Maßnahme getroffen: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

Hinweis: Dieser Kontrollbericht wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

... 14.09.2021

Lebensmittelkontrolleur