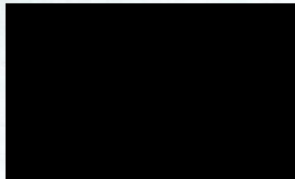


Landkreis Ludwigslust-Parchim | PF 12 63 | 19362 Parchim

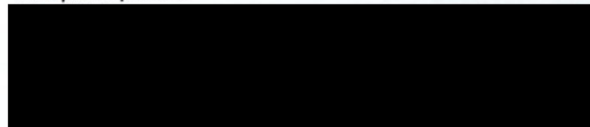
Mit Zustellungsurkunde



Der Landrat des Landkreises Ludwigslust-Parchim

Organisationseinheit  
FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachung

Ansprechpartner



Aktenzeichen  
3901-#249351-VIG

Dienstgebäude  
Ludwigslust

Zimmer

Datum  
20.07.2022

### Informationsgewährung nach § 5 Absatz 2 Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Betroffener Betrieb: Unter den Linden, Ludwigsluster Straße 2, 19288 Warlow



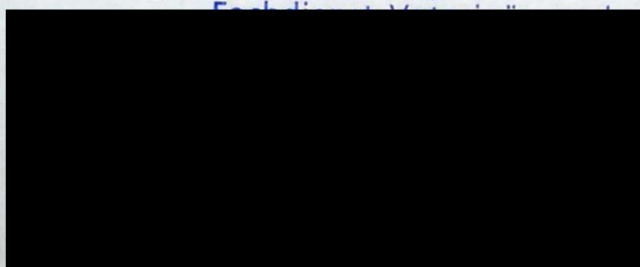
unter Bezug auf Ihrem Antrag #249351 vom 17.05.2022 erhalten Sie die angefragten Kontrollberichte zum o.g. Betrieb.

Die beiden zum Zeitpunkt der Antragstellung letzten Betriebsüberprüfungen fanden am 09.07.2021 und 29.07.2021 statt.

Sie erhalten Kopien von Kontrollberichten der Kontrollen vom 09.07.2021 und 29.07.2021 zu den dem Landkreis Ludwigslust-Parchim bekannten nicht zulässigen Abweichungen im Sinne des § 2 Absatz 1 Nr. 1 VIG mit der Maßgabe, dass personenbezogene Daten (Namen, Adressen, Geburtsdaten etc.) unkenntlich gemacht werden.

Die personalstrukturbedingte Verzögerung des Bescheids bitten wir in aller Form zu entschuldigen.

Im Auftrag **Landkreis Ludwigslust-Parchim**



# Kontrollbericht

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

|  |  |
|--|--|
| Kontrollierende Behörde:<br>Landkreis Ludwigslust-Parchim<br>Stadt Schwerin<br>Regionalstandort Parchim<br>Putlitzer Str. 25<br>19370 Parchim<br>Tel.: 03871 - 722 3901 Fax: 03871 - 722 77 3999<br>E-Mail: veterinaeramt@kreis-lup.de | Betrieb/Standort:<br>[Redacted]<br>Gaststätte "Unter den Linden"<br>Ludwigsluster Str. 2<br>19288 Warlow |
|--|--|

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| Datum: 09.07.2021 von 11:25 Uhr bis 13:10 Uhr | Betriebsarten:<br>Speisegaststätte |
|---|------------------------------------|

|   |  |   |
|---|--|---|
| Kontrollart:<br><input checked="" type="checkbox"/> Plankontrolle <input type="checkbox"/> Schwerpunktkontrolle <input type="checkbox"/> Verdachtskontrolle<br><input type="checkbox"/> Nachkontrolle <input type="checkbox"/><br>Schwerpunkte: | Anwesende Person:<br><input checked="" type="checkbox"/> Herr <input type="checkbox"/> Frau<br>Name: [Redacted]<br>Vorname: [Redacted] | Verantwortliche Person:<br><input type="checkbox"/> Herr <input type="checkbox"/> Frau<br>Name: [Redacted]<br>Vorname: [Redacted] |
|---|--|---|

|   |  |
|---|--|
| Betriebsräume <input checked="" type="checkbox"/> Betriebsstätte (allgemein)<br>/-bereiche: | <input checked="" type="checkbox"/> Technisch <input checked="" type="checkbox"/> Arbeitshygiene <input checked="" type="checkbox"/> Betriebshygiene <input checked="" type="checkbox"/> Produktkennzeichnung<br><input checked="" type="checkbox"/> Duldung/ Mitwirkung |
|---|--|

**Feststellungen/Mängel:**  
 Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:  
 Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt  Es wurden folgende Mängel festgestellt

| Betriebsstätte (allgemein) | V                                   | Feststellungen/Anordnungen  | Maßnahmen | zu beheben bis |
|----------------------------|-------------------------------------|---|-----------|----------------|
| Betriebshygiene            | <input checked="" type="checkbox"/> | Im Abwaschbereich wurden auf dem Abwaschtisch diverse Reinigungsutensilien vorgefunden, die massive Gebrauchsspuren aufwiesen.<br>Behebung: Diese Reinigungsgeräte sind zu erneuern. - Für das Tagesgeschäft nicht mehr gebrauchte Gegenstände/Utensilien oder sonstige defekte Gegenstände sollten entfernt werden, um die allgemeine Ordnung zu verbessern.   |           | unverzüglich   |
| Produktkennzeichnung       | <input checked="" type="checkbox"/> | Behebung: Die Kennzeichnung der eingefrorenen Lebensmittel mit einem Einfrierdatum ist weiterhin zu vervollständigen und bei einer Kennzeichnung ist auch das Jahr mit aufzuschreiben.  |           | unverzüglich   |
| Betriebshygiene            | <input checked="" type="checkbox"/> | Behebung: Der Kühlschrank im Lagerraum ist von innen (Regalflächen) wiedergründlich zu reinigen.  |           | unverzüglich   |
| Betriebshygiene            | <input checked="" type="checkbox"/> | Küchenbereich:<br>- 1. Die Heimfritteuse weist äußerlich einschließlich der angrenzenden Wandbereiche Ölablagerungen und das kleine Kunststoff-Steckregal zwischen den Gasherden erhebliche Fettablagerungen auf.<br>- 2. Das Schneidbrett auf dem Arbeitstisch ist stark zernarbt und verfärbt.<br>- 3. Die Regalflächen der Tellerablage wies zum Teil einen staubigen Belag und die oberste Ablagefläche einen leichte Fettfilm auf.<br>- 4. Der Fußboden unter den beiden Gasherden weist einen massiven dunklen Belag auf.<br>Behebung: Diese Bereiche sind wieder gründlich zu reinigen.- Das Schneidbrett ist zu erneuern. |           | unverzüglich   |

**Maßnahmen:**  
 Mündliche Belehrung  Verwarnung ohne Verwarnungsgeld  Verwarnung mit Verwarnungsgeld  Bußgeldverfahren  Ordnungsverfügung  Ankundigung  Mängelbericht mit Nachkontrolle  Mängelbericht mit Anordnung ohne Bescheid  Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)

Eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt.  Lichtbilder wurden angefertigt  Merkblätter ausgehändigt  Proben wurden entnommen  Eine kostenpflichtige Nachkontrolle kann erfolgen. ...

Hygienebewertung aus der Risikobeurteilung von Lebensmittelbetrieben (Hauptmerkmal II - IV) der letzten Kontrolle vom 25.09.2020 : **57**

**Anordnung(en) auf der Grundlage:**  
 § 39 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 (BGBl. S. 1426)\*  
 LWE 03723/09.07.21

# Kontrollbericht

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

Die Erstausfertigung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert.  
Eine Ausfertigung dieses Kontrollberichtes habe ich erhalten.

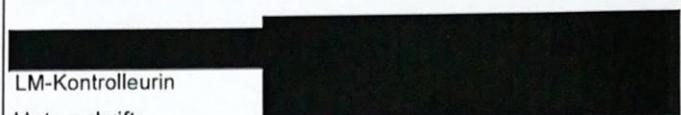
Herr  Frau



Unterschrift: \_\_\_\_\_

Weiteres Kontrollpersonal:

Begleitpersonal:



LM-Kontrolleurin

Unterschrift: \_\_\_\_\_

# Kontrollbericht

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

|  |   |
|--|---|
| <b>Kontrollierende Behörde:</b><br>Landkreis Ludwigslust-Parchim<br>Stadt Schwerin<br>Regionalstandort Parchim<br>Putlitzer Str. 25<br>19370 Parchim<br>Tel.: 03871 - 722 3901      Fax: 03871 - 722 77 3999<br>E-Mail: veterinaeramt@kreis-lup.de | <b>Betrieb/Standort:</b><br>[Redacted]<br>Gaststätte "Unter den Linden"<br>Ludwigsluster Str. 2<br>19288 Warlow |
|--|---|

|  |   |
|--|---|
| Datum: 29.07.2021      von 10:05 Uhr bis 10:20 Uhr | <b>Betriebsarten:</b><br>Speisegaststätte |
|--|---|

|  |  |
|--|--|
| <b>Kontrollart:</b><br><input type="checkbox"/> Plankontrolle <input type="checkbox"/> Schwerpunktkontrolle <input type="checkbox"/> Verdachtskontrolle<br><input checked="" type="checkbox"/> Nachkontrolle <input type="checkbox"/><br>Schwerpunkte: | <b>Anwesende Person:</b> <b>Vermutliche Person:</b><br>[Redacted]      [Redacted]<br>Name: [Redacted]      [Redacted]<br>Vorname: [Redacted]      [Redacted] |
|--|--|

|  |  |
|--|--|
| <b>Betriebsräume /-bereiche:</b><br><input checked="" type="checkbox"/> Betriebsstätte (allgemein) | <b>Kontrollpunkte:</b><br><input type="checkbox"/> Baulich <input type="checkbox"/> Konzeptionell <input type="checkbox"/> Technisch <input type="checkbox"/> Arbeitshygiene<br><input checked="" type="checkbox"/> Betriebshygiene <input type="checkbox"/> Produktzusammensetzung <input type="checkbox"/> Produktverunreinigung <input checked="" type="checkbox"/> Produktkennzeichnung<br><input checked="" type="checkbox"/> Personahygiene <input type="checkbox"/> Eigenkontrolle <input type="checkbox"/> Schulung Personal <input type="checkbox"/> Dokumentation<br><input checked="" type="checkbox"/> Duldung/ Mitwirkung <input type="checkbox"/> sonstige |
|--|--|

**Feststellungen/Mängel:**  
 Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:  
 Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt       Es wurden folgende Mängel festgestellt

| Betriebsstätte (allgemein) | V Feststellungen/Anordnungen  | Maßnahmen | zu beheben bis |
|----------------------------|---|-----------|----------------|
| Betriebshygiene            | <input type="checkbox"/> Alle geforderten Auflagen wurden ordnungsgemäß erfüllt.  |           |                |
| Produktkennzeichnung       | <input type="checkbox"/> Hinweis:<br>Die Kennzeichnung der eingefrorenen LM mit einem Einfrierdatum (unbedingt mit Jahreszahl) ist weiterhin zu beachten. |           |                |

Eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt.   
  Lichtbilder wurden angefertigt   
  Merkblätter ausgehändigt   
  Proben wurden entnommen   
  Eine kostenpflichtige Nachkontrolle kann erfolgen. ...

|   |  |
|---|--|
| Die Erstausfertigung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert.<br>Eine Ausfertigung dieses Kontrollberichtes habe ich erhalten.<br><br>[Redacted Signature]<br>Unterschrift: _____ | <b>Weiteres Kontrollpersonal:</b> <b>Begleitpersonal:</b><br>[Redacted]<br>LM-Kontrolleurin      [Redacted]<br>Unterschrift: _____ |
|---|--|