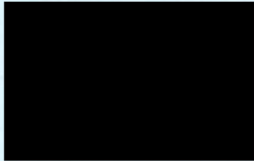



Landkreis Heidekreis, Postfach 12 63, 29676 Bad Fallingbostal



Fachbereich:
Fachgruppe:
Gebäude:

Landkreis Heidekreis
Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Veterinärüberwachung
Quintusstr. 1
29683 Bad Fallingbostal

Zimmer:
Name:
Telefon:
Telefax:
E-Mail:
Internet:

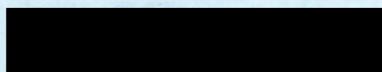

www.heidekreis.de

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom:

Mein Zeichen, meine Nachricht vom:
08.204

Datum:
21.07.2022

Antrag auf Auskunft nach dem Gesetz zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz – VIG)¹



beigefügt übersende ich Ihnen die letzten beiden Kontrollberichte für den Betrieb „Gasthaus Meiding, Poststraße 10, 29683 Bad Fallingbostal.

Mit freundlichen Grüßen



¹ Verbraucherinformationsgesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Oktober 2012 (BGBl. I S. 2166, 2725), das durch Artikel 8 des Gesetzes vom 27. Juli 2021 (BGBl. I S. 3146) geändert worden ist

Sprechzeiten allgemein:

Montag - Freitag 8 - 12 Uhr
Dienstag u. Donnerstag 14 - 16 Uhr
oder nach Vereinbarung

Ausländerbehörde:
Montag - Donnerstag 8 - 12 Uhr

Konten der Kreiskasse:

Kreissparkasse Fallingbostal
IBAN: DE86251523750002000024
BIC: NOLADE21WAL

Kreissparkasse Soltau
IBAN: DE86258516600000123844
BIC: NOLADE21SOL

Landkreis Heidekreis Fachbereich Veterinärwesen und Verbraucherschutz Quintusstr. 1 29683 Bad Fallingbostal

Carsten Meding
"Gasthaus Meding"
Poststr. 10
29683 Bad Fallingbostal

Dienststelle: Fachbereich Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Dienstgebäude: Quintusstr. 1
29683 Bad Fallingbostal

AnsprechpartnerIn: [REDACTED]
Telefon: [REDACTED]
Telefax: [REDACTED]
E-Mail: [REDACTED]
Internet: [REDACTED]

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

18.06.2020

Am 18.06.2020 ab 12:53 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

Carsten Meding
"Gasthaus Meding"
Poststr. 10
29683 Bad Fallingbostal
HK-0003132

Anwesende Person/en:

Betrieb:

Ansprechpartner vor Ort: [REDACTED]

Behörde:

[REDACTED]

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Schanktresenbereich

1. Für das Handwaschbecken wurde ein verunreinigtes Textiltuch anstelle von Einmalhandtüchern verwendet. Eine hygienische Händetrocknung war daher nicht möglich.
Anordnung: Es sind Mittel zum hygienischen Händetrocknen zu nutzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4
Frist: unverzüglich

Spülküche

2. In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellocher.
Anordnung: Die Dübellocher sind zu verschließen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Kellerkühlraum

3. Der Wandlüftungsschacht war ohne Abdeckung.
Anordnung: Der Wandlüftungsschacht ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2a, b und c
Frist: unverzüglich

Trockenlager im Keller

4. In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher.
Anordnung: Die Dübellöcher sind zu verschließen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Eigenkontrollen (HACCP)

5. Die Dokumente und Aufzeichnungen des auf HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahrens zur Minimierung der Gesundheitsgefahren wurden nicht aktuell gehalten und waren daher nicht auf dem neuesten Stand.
Anordnung: Die Dokumente, aus denen die gemäß Artikel 5 Abs.1 entwickelten Verfahren hervorgehen, sind jederzeit auf dem neuesten Stand zu halten.
Rechtsgrundlage: Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Abs. 4b
Frist: unverzüglich

Schädlingskontrolle

6. Eine Dokumentation des Monitorings (Befall ja/nein, ggf. Maßnahmen) konnte nicht vorgelegt werden. Ob das Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen geeignet war, konnte somit nicht überprüft werden.
Anordnung: Bitte wöchentlich dokumentieren.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 4
Frist: unverzüglich

Kennzeichnung

7. Bei der Bezeichnung der Lebensmittel in der Speise- und Getränkekarte bzw. im Preisverzeichnis fehlten die Hinweise auf die in den Fuß- oder Endnoten angegebenen Allergene.

In der Sonderkarte (Corona) fehlt die Kennzeichnung
Anordnung: Bei der Bezeichnung der Lebensmittel in der Speise- und Getränkekarte bzw. im Preisverzeichnis ist auf die in den Fuß- oder Endnoten angegebenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, in hervorgehobener Weise hinzuweisen.
Rechtsgrundlage: § 4 Abs. 2 Nr. 1 LMIDV i.V.m. Abs. 3
Frist: unverzüglich
8. Die Fußnoten zur Erläuterung der Zusatzstoffe, auf die bei der Bezeichnung der Lebensmittel in der Speise- und Getränkekarte hingewiesen wurde, fehlten.

Kennzeichnung in der Corona-Speisekarte fehlt.
Anordnung: Wird bei der Bezeichnung von Lebensmittels auf der Speise- und Getränkekarte auf Fußnoten hingewiesen, müssen die Fußnoten (Legende) gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar angegeben werden.
Rechtsgrundlage: § 9 Abs. 1 ZZuV i.V.m. Abs. 6 Nr. 5 und 6
Frist: unverzüglich

Betriebliche Organisation

9. Die Erfüllung der einschlägigen Hygienevorschriften war aufgrund der festgestellten Mängel nicht gegeben. Arbeitsanweisungen und/oder Pläne zur Sicherstellung der Temperaturanforderungen waren nicht vorhanden.
Anordnung: Durch geeignete Maßnahmen ist dauerhaft sicherzustellen, dass die einschlägigen Hygienevorschriften erfüllt werden. Dies kann zum Beispiel durch Arbeitsanweisungen und Pläne für eine regelmäßige Temperaturkontrolle und die Festlegung von Maßnahmen bei Abweichungen erfolgen.
Rechtsgrundlage: Art. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Art. 17 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002
Frist: unverzüglich

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Küche, Bierkeller, Kellertiefkühlraum, Personalschulung, Infektionsschutz, Personalhygiene, Rückverfolgbarkeit, Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene)

Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:

Schanktresenbereich im Saal, Schanktresenbereich /Kegelbahn

Allgemeine Maßnahmen:

- Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel, belehrte Person: [REDACTED]

Erklärung der oder des Verantwortlichen:

Mit der Übermittlung des Kontrollberichtes per E-Mail an den o.g. Betrieb bin ich einverstanden.

Landkreis Heidekreis Fachbereich Veterinärwesen und Verbraucherschutz Quintusstr. 1 29683 Bad Fallingb. Bostel

Carsten Meding

Poststr. 10
29683 Bad Fallingb. Bostel

Dienststelle: Fachbereich Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Dienstgebäude: Quintusstr. 1
29683 Bad Fallingb. Bostel

AnsprechpartnerIn:

Telefon:

Telefax:

E-Mail:

Internet:

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

02.09.2021

Am 02.09.2021 ab 11:35 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

Carsten Meding
"Gasthaus Meding"
Poststr. 10
29683 Bad Fallingb. Bostel
HK-0003132

Anwesende Person/en:

Betrieb:

Ansprechpartner vor Ort:

Behörde:

Behördenvertreter:

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
- Es wurden Schneidebretter aus offenporigem und rissigem Holz für die Behandlung von Lebensmitteln benutzt.
Anordnung: Die Schneidebretter sind instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b
Frist: unverzüglich

Kellerkühlraum

- Für die Beleuchtung fehlte eine Schutzabdeckung.
Anordnung: An der Beleuchtung ist ein Schutzabdeckung anzubringen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2a
Frist: unverzüglich

Personalschulung

- Die Hygieneschulung für 2021 fehlt noch.
Anordnung: Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, sind bis Ende 2021 entsprechend zu schulen.

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr.1
Frist: unverzüglich

Schädlingskontrolle

5. Der Kontrollintervall war nicht angemessen und das Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen ungeeignet.
Letzte Dokumentation erfolgte im Juni 2021.
Anordnung: Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen anzuwenden.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 4
Frist: unverzüglich

6. Es wurden Personen beschäftigt, für die keine Dokumentation der Teilnahme an einer Infektionsschutzbelehrung nach der Aufnahme ihrer Tätigkeit vorlag.
Anordnung: Die Personen müssen an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz teilnehmen. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren und im Betrieb auf Verlangen vorzulegen.
Rechtsgrundlage: § 43 Abs. 4 IfSG
Frist: unverzüglich

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Schanktresenbereich, Spülküche, Bierkeller, Kellertiefkühlraum, Trockenlager im Keller, Eigenkontrollen (HACCP), Kennzeichnung, Personalhygiene, Rückverfolgbarkeit, Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene), Betriebliche Organisation

Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:

Schanktresenbereich im Saal, Schanktresenbereich /Kegelbahn

Allgemeine Maßnahmen:

- Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel, belehrte Person [REDACTED]

Jahresumsatz:

[REDACTED]

Erklärung der oder des Verantwortlichen:

Mit der Übermittlung des Kontrollberichtes per E-Mail an den o.g. Betrieb bin ich einverstanden.