



# LANDKREIS GIFHORN

DER LANDRAT

Landkreis Gifhorn • Schlossplatz 1 • 38518 Gifhorn  
FB 3.5

**3 - Ordnung, Verkehr und Veterinärwesen**

Herrn  
Jonas Farwig



Aktenzeichen:  
3.5 4261.23 (2022-07)

12.09.2022

## **Ihr Antrag nach dem Gesetz zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz – VIG)<sup>1</sup>**

Hier: Betrieb Hotel Nöhre, Bahnhofstraße 2, 29378 Wittingen

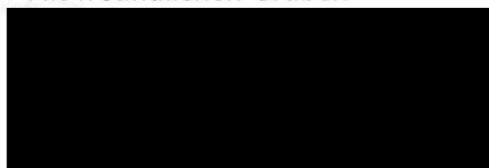
Sehr geehrter Herr Farwig,

wie im Bescheid vom 23.08.2022 mitgeteilt, können Ihnen nun nach Ablauf der Rechtsbehelfsfrist, die begehrten Informationen übersandt werden.

Eine Herausgabe von Kontrollberichten ist aufgrund des Datenschutzes nicht möglich. Diese enthaltenen Lichtbilder, auf denen ggf. Personen, Personaldaten bzw. Bereiche der Betriebsstätte die nicht für die Allgemeinheit öffentlich sind. Sie erhalten daher in der Anlage eine Zusammenfassung und Kommentierung des Kontrollberichtes vom 13.03.2019.

In Ihrem Antrag vom 02.09.2021 beantragten Sie die Herausgabe der letzten beiden lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen. Eine weitere Kontrolle hat bei dem Betrieb in den letzten fünf Jahren nicht stattgefunden. Gem. § 3 Nr. 1 Buchstabe e VIG besteht der Anspruch nach § 2 in der Regel nicht bei Informationen nach § 2 Abs. 1 S. 1 Nr. 1 VIG, die vor mehr als fünf Jahren seit der Antragstellung entstanden sind.

Mit freundlichen Grüßen



### **Anlage**

Zusammenfassung und Kommentierung des Kontrollberichtes vom 13.03.2019

<sup>1</sup> Gesetz zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz – VIG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 17.10.2012 (BGBl. I S. 2166, 2725), in der derzeit geltenden Fassung.

**Hausanschrift:**

Schlossplatz 1  
38518 Gifhorn

**Haltestelle:**

Rathaus, Linie 100, 102,  
170

**Sprechzeiten von:**

Mo. bis Fr. 8:30 - 12:00 Uhr  
und  
Di. 14:00 - 16:00 Uhr  
Do. 14:00 - 17:00 Uhr  
Weitere Sprechzeiten nach  
besonderer Vereinbarung.

**Konto der Kreiskasse:**

Sparkasse Celle-Gifhorn-Wolfsburg  
BIC: NOLADE21GFW  
IBAN: DE79 2695 1311 0011 0005 02

**Kontakt:**

Telefon: 05371 82-0  
Telefax: 05371 82-357  
Internet: <http://www.gifhorn.de>  
USt.-Nr.: 19/200/07056  
USt.-Id.: DE115235840 (FA Gifhorn)

# 1. Anlage

<i>Fachbereich</i>	3 - Ordnung, Verkehr und Veterinärwesen
<i>Abteilung</i>	[REDACTED]
<i>Datum</i>	12.09.2022
<i>Aktenzeichen</i>	3.5 4261.23 (2021-07)

## Zugang gemäß § 1 Verbraucherinformationsgesetz (VIG) zum letzten Kontrollbericht der Betriebsstätte „Hotel Nöhre“, Bahnhofstraße 2, 29378 Wittingen

Hier: Zusammenfassung und Kommentierung des Kontrollberichtes vom 13.03.2019

Am 13.03.2019 wurde in der o. g. Betriebsstätte eine lebensmittelrechtliche Routinekontrolle durchgeführt.

Es wurden in folgenden kontrollierten Bereichen Feststellungen im Hinblick auf die Anforderungen der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) und der VO (EG) Nr. 852/2004 getroffen:

- Kennzeichnung
- Personalschulung
- Küche
- Bierkeller
- Trockenlager
- Personaltoilette
- Schädlingskontrolle
- Sonstige Eigenkontrollen

Es wurden im Einzelnen folgende Feststellungen getroffen:

1. Anforderungen bezüglich der Kennzeichnung gem. § 4 Abs. 2 Nr. 1 LMIDV i. V. m. Abs. 3:
  - Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in den Verkehr gebracht, ohne die Allergene anzugeben. Ein Hinweis auf eine mündliche Auskunft war nicht vorhanden.
2. Anforderungen bezüglich der Personalschulung gem. VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II Kap. XII Nr. 1:
  - Es wurde Personal beschäftigt, das mit Lebensmitteln umgeht, aber nicht entsprechend der Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult war.
3. Hygienische Anforderungen bezogen auf Reinheit und Instandhaltung einer Betriebsstätte gemäß VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II Kapitel I:
  - In der Küche war die Decke mit Spinnengewebe verunreinigt, die Dunstabzugsanlage und der Backofen waren verunreinigt. Der Innenraum der Geschirrspülmaschine war mit alten Rückständen verunreinigt.
  - Im Bereich „Bierkeller“ waren die Decke und der Türrahmen verunreinigt.
  - Im Bereich „Trockenlager“ fehlte eine Schutzabdeckung.
  - In der Personaltoilette fehlte für das Handwaschbecken die Warmwasserzufuhr sowie Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender).
4. Hygienische Anforderungen bezogen auf Räume gem. VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II Kapitel II:
  - In der Küche war der Anstrich der Wände war beschädigt und somit nicht in einwandfreiem Zustand.
5. Hygienische Anforderungen bezogen auf Ausrüstungen gem. VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II Kapitel V:
  - Der Sahnebläser in der Küche war verunreinigt.

6. Hygienische Anforderungen bezogen auf den Umgang mit Lebensmitteln gem. VO (EG) Nr. 852/2007, Anhang II Kap. IX:

- Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen, ein sogenanntes Schädlingsmonitoring, fehlte.

7. Hygienische Anforderungen bezogen auf die allgemeine Verpflichtung des Lebensmittelunternehmers gem. VO (EG) Nr. 852/2007, Art. 3:

- Die Erfüllung der einschlägigen Hygienevorschriften war aufgrund der festgestellten Mängel nicht gegeben. Arbeitsanweisungen und/oder Pläne zur Sicherstellung der Temperaturanforderungen waren nicht vorhanden.
- Der für die Gewährleistung der Hygiene in der Betriebsstätte vorhandene Reinigungs- und Desinfektionsplan war unvollständig.

Zu den Punkten 1- 7 erfolgte eine Fristsetzung zur Beseitigung der Mängel auf *unverzüglich*.

