

**EINGEGANGEN**

23. Nov. 2022



**LANDKREIS PEINE**

Der Landrat

Fachdienst Veterinärwesen  
und Lebensmittelüberwachung

Internet: [www.landkreis-peine.de](http://www.landkreis-peine.de)

Landkreis Peine • Postfach 1360 • 31203 Peine

Postanschrift:

Burgstraße 1, 31224 Peine

Sprechzeiten:

Mo., Di., Do., Fr. 8.30 – 12.00 Uhr  
Mi. nur Terminvergabe

Di. 14.00 – 16.00, Do. 14.00 - 17.00 Uhr  
(oder mit Terminvereinbarung!)

Ansprechpartner/in:

E-Mail:

lebensmittel.tiere@landkreis-peine.de

Besuchsadresse

Werner-Nordmeyer-Str. 19A, 31226 Peine

Zimmer:

Telefon:

0 51 71 / 401

Fax:

0 51 71 / 401

Außerhalb der Dienstzeit in Notfällen

☎ 0531/2345-0 Integrierte Regionalleit-  
stelle Braunschweig/Peine

Ihr Zeichen / Ihre Nachricht vom

Mein Zeichen

Datum

246717/4-II-VIG

16.11.2022

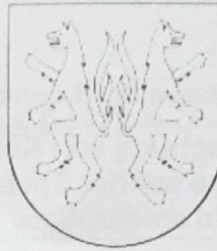
**Ihr Antrag vom 06.06.2022 auf Erteilung einer Auskunft nach dem Verbraucherinformati-  
onsgesetz (VIG) über meine letzten beiden Kontrollergebnisse im Betrieb „Mediterran“,  
Löwenstraße 6, 31246 Ilsede**

nachdem die Rechtsbehelfsfrist meines Bescheides vom 01.08.2022 abgelaufen ist, übersende ich Ihnen anliegend eine Kopie der Kontrollberichte meiner letzten beiden Kontrollen vor dem Zeitpunkt Ihrer Antragsstellung im o. g. Betrieb am 20.07.2021 und 23.11.2021. Personenbezogene Angaben wurden in den Kontrollberichten geschwärzt.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

**KOPIE**



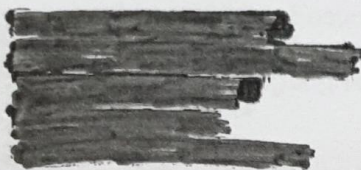
**LANDKREIS PEINE**

Der Landrat

Fachdienst Veterinärwesen  
und Lebensmittelüberwachung

Internet: [www.landkreis-peine.de](http://www.landkreis-peine.de)  
DE-Mail: [mail@landkreis-peine.de](mailto:mail@landkreis-peine.de)  
E-Mail: [lebensmittel.tiere@landkreis-peine.de](mailto:lebensmittel.tiere@landkreis-peine.de)

Landkreis Peine • Postfach 1360 • 31203 Peine



Postanschrift: Burgstraße 1, 31224 Peine  
Sprechzeiten: Mo., Di., Do., Fr. 8.30 – 12.00 Uhr  
Mi. nur Terminvergabe  
Di. 14.00 – 16.00, Do. 14.00 – 17.00 Uhr  
(oder mit Terminvereinbarung!)

Ansprechpartner/in: [Redacted]  
E-Mail: [Redacted]@landkreis-peine.de  
Besuchsadresse: Werner-Nordmeyer-Str. 19A, 31226 Peine  
Zimmer: [Redacted], EG  
Telefon: 0 51 71 / 401 [Redacted]  
Fax: 0 51 71 / 401 7726

Außerhalb der Dienstzeit in Notfällen  
☎ 0531/2345-0 Integrierte  
Regionalleitstelle Braunschweig/Peine

Ihr Zeichen / Ihre Nachricht vom

Mein Zeichen  
[Redacted]

Datum  
21.07.2021

**Amtliche Lebensmittelüberwachung;**

Betriebshygienische Überprüfung (Nachkontrolle) Ihres Restaurants, Steakhouses und Pizzeria „Mediterran“ in 31246 Ilsede-Münstedt, Löwenstraße 6, am 20.07.2021

Sehr geehrter [Redacted]

als Anlage übersende ich Ihnen eine Niederschrift, aus der Sie die bei der am 23.06.2021 durchgeführten Betriebsüberprüfung (Nachkontrolle) festgestellten Mängel ansehen können.

Die Mängel sind Zuwiderhandlungen gegen die in der Niederschrift aufgeführten Rechtsgrundlagen und können als Ordnungswidrigkeiten geahndet werden.

Ich empfehle, diese Mängel unverzüglich zu beseitigen.

Zur Beweissicherung wurden fotografische Aufnahmen gefertigt. Einige dieser Bilder sind in der folgenden Niederschrift eingefügt.

**Sofern noch nicht erfolgt, senden Sie mir bitte den Lieferschein zum Produkt PUMA COMBI 40 und zum Produkt Domino Don Marco Pizza-Belag unter o.g. Kontaktdaten zu.**

Für Rückfragen stehe ich gern zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen  
Im Auftrage



Folgende Anlagen sind diesem Schreiben beigelegt:

KOPIE

**Merkblatt Kenntlichmachung von Kochschinken, Formfleischschinken und Kochpökel-erzeugnisse auf der Speisekarte in der Gastronomie und bei loser Abgabe auf dem Schild an der Ware**

**Merkblatt**

**Kenntlichmachung von Salzlakenkäse auf der Speisekarte in der Gastronomie**

## Niederschrift

### **Amtliche Lebensmittelüberwachung;**

Betriebsüberprüfung (Nachkontrolle) des Restaurants, Steakhouses und Pizzeria „Mediterran“ des Herrn Baldev Patwalia in 31246 Ilsede-Münstedt, Löwenstraße 6, am 20.07.2021

1. Verordnung EG Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28.01.2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (Amtsblatt Nr. L 31, Seite 1)
2. Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) vom 01.09.2005 (BGBl. I S. 2618), in der Fassung der Bekanntmachung der Neufassung vom 03.06.2013 (BGBl. I S. 1426), das zuletzt durch Artikel 28 des Gesetzes vom 20. November 2019 (BGBl. I S. 1626) geändert worden ist
3. Verordnung über die Anforderungen an Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 21.06.2016 (BGBl. I S. 1469)
4. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene (Amtsblatt Nr. L 139, Seite 1) in geltender Fassung geändert durch VO (EG) Nr. 219/2009 vom 31.03.2009 (ABl. Nr. L 87 S. 109)
5. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates vom 25.10.2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittel- Informationsverordnung - LMIV) (ABl. Nr. L 304/18) in geltender Fassung
6. Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV) vom 05.07.2017 (BGBl. I S. 2272) in geltender Fassung
7. Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung - LMZDV) in geltender Fassung
8. Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045) in geltender Fassung

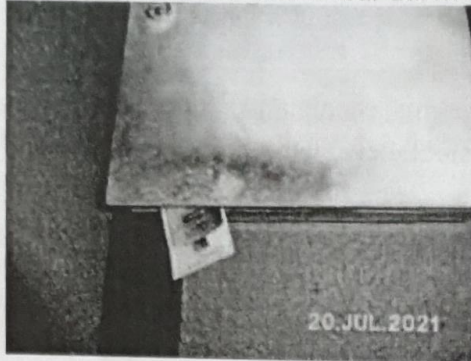
Am Dienstag, den 20.07.2021, wurden die o.g. Betriebsräume (Nachkontrolle) in der Zeit von ca. 11.00 Uhr bis ca. 11:45 Uhr durch die Unterzeichnerin in Begleitung von [REDACTED] überprüft.

Während der Überprüfung war [REDACTED] anwesend.

Die nachfolgend aufgeführten Mängel wurden festgestellt:

## Vorraum Küche

1. Die Tür des Stromkastens war durch dunkle Beläge stark verunreinigt. 1)



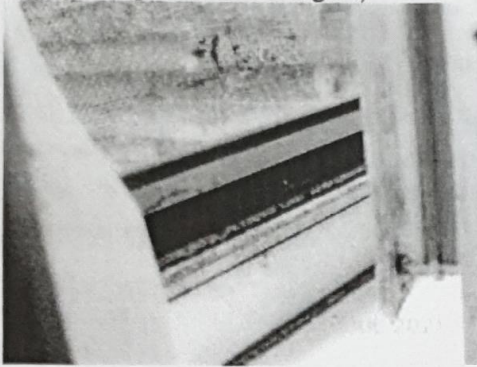
2. Einige in der Gefriertruhe gelagerten Lebensmittel waren mit einer weißen Tüte umhüllt worden, bei der nicht nachvollzogen werden konnte, ob es sich hierbei um ein für Lebensmittel geeignetes Material handelt. [REDACTED] wurde diesbezüglich erneut belehrt. Es wurde empfohlen, Gefrierbeutel zu nutzen. 9)
3. Eine Kennzeichnung des Einfrierdatums war nicht gegeben. 14)

## Küche

4. Der Fliesenspiegel wies am Eingang im unteren Bereich noch bräunliche Rückstände von einem Kantenschutz auf. 1)
5. Die Durchgangstür war auf der Auflagefläche (Durchreiche) teilweise mit Panzerband umwickelt, welches sich stellenweise löste und Schmutzfänger bot. 1)
6. Die Dichtungen einiger Kühleinrichtungen waren stellenweise schadhaft. Das grob Schadhafte hatte [REDACTED] entfernt. Zudem gab er an, neue Dichtungen bestellt zu haben.
7. Hinter den Kühleinrichtungen war der Wand- und Bodenbelag durch verschiedenartige Verschmutzungen verunreinigt. 1)
8. Der Wandbereich wies stellenweise noch immer Schmutzablagerungen und gelbbraunliche Verfärbungen auf. 1)
9. Verschiedene Leitungsrohre wiesen ebenfalls fettig-ölige Beläge, sowie Spinnweben und vereinzelt tote Insekten auf. 1)
10. Einige Messer waren im Griffbereich schadhaft. 5)
11. Im Wandbelag waren mehrere nicht mehr genutzte Dübellöcher festzustellen. 1), 2)



12. Das kleine Fenster oberhalb rechts des Herdes war durch verschiedenartige Beläge verunreinigt. Das Insektengitter war durch dunkle Staubablagerungen und rötlich-ölige Ablagerungen verunreinigt. 1)



13. Das Abluftrohr der Dunstabzugshaube war durch bräunliche fettig-ölige Beläge verunreinigt. 1)

14. Mehrere Steckdosen, Lichtschalter und ähnliches waren durch verschiedenartige Beläge verunreinigt. 1)

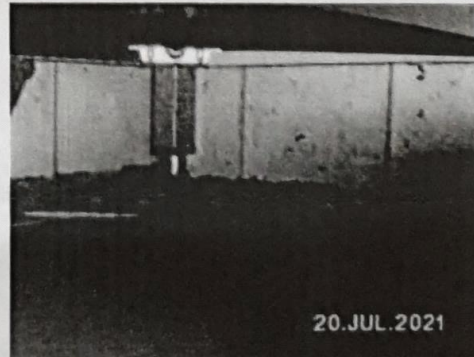
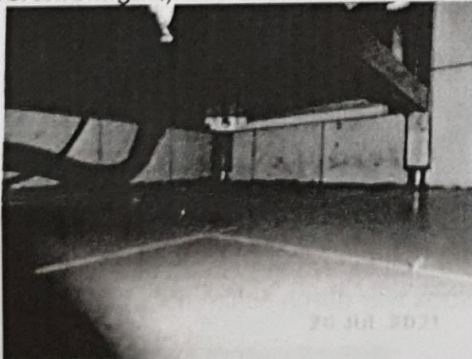
15. Die an der Wand befestigten Speisekarten lösten sich stellenweise ab und boten Schmutzfänger. 1)

16. Die Tür zum Lager war noch leicht verunreinigt. Die Türzarge war im unteren Bereich stark schadhaft. Das Pressholz war sichtbar und bereits durch Feuchtigkeit aufgequollen. 1)

#### Lager mit Kühleinrichtungen und Spülbereich

17. Der Bodenbelag war insbesondere rechts von der Spüleinrichtung durch verschiedenartige Rückstände verunreinigt. 1)

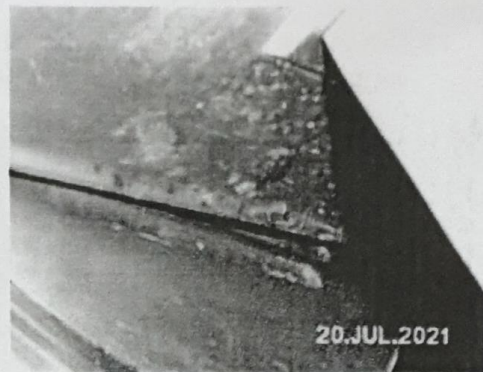
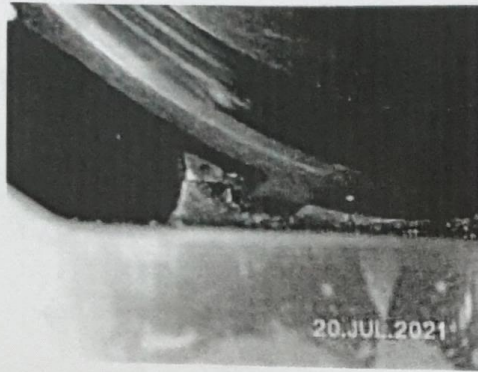
18. Der Wandbelag hinter der Spüleinrichtung war durch gelb-bräunliche Beläge stark verunreinigt. 1)



19. Die Spülmaschine war innenwandig durch rosafarbige Beläge großflächig verunreinigt. Es wurde dringend empfohlen, die Spülmaschine mit einem Spülmaschinenreiniger zu säubern, welcher auch desinfizierende Wirkung hat. 1)

20. Die Spülmaschinenkörbe wiesen Abnutzungserscheinungen auf und waren durch dunkle Beläge und Produktrückstände verunreinigt. 1)

21. Die Aufschnittmaschine wies unterwärts noch immer an den nicht leicht zugänglichen Bereichen gelbbraunliche, älter aussehende Ablagerungen auf. 5)

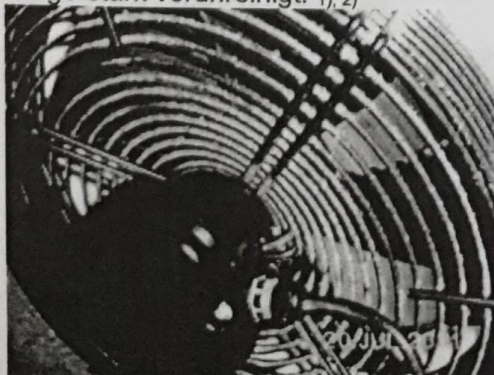


### Lager mit Zugang zur Kühlzelle

22. Die Laufschiene sowie die Griffleiste der Tiefkühltruhe waren durch gelblich-braune Beläge verunreinigt. Die Glasabdeckung war durch fettige Beläge verunreinigt. 1), 2)
23. Die Bodenschwelle zum Außenlager war im Fliesenspiegel stellenweise schadhaft. Zudem hatte sich durch eine verbogene Blechleiste eine Schmutzfangfuge gebildet. Hier waren verstärkt dunkle Ablagerungen festzustellen. 1), 2)
24. Der Bodenbelag wies ausgewaschene Fugen auf. 1), 2)
25. Der Wandanstrich war durch dunkle Verschmutzungen verbraucht. 1), 2)
26. Vor den hier geöffneten Fenstern war kein Insektengitter vorhanden. Zudem waren auf der Fensterbank vermehrt Spinnweben und tote Insekten festzustellen. 1), 9)
27. Der Bodenbelag wies unterwärts der Holzregale in den Eckbereichen dunkle Schmutzrückstände und vereinzelte Nudeln auf. 1)
28. Das Holzgestell war durch Spinnweben und anhaftende tote Insekten verunreinigt. 1)
29. Die Dichtung der weißen Gefriertruhe war durch schimmelartige Rückstände stellenweise verunreinigt. Zudem war der Griff der Gefriertruhe teilweise abgebrochen. Die Rückstände des Griffes boten Schmutzfänger. 1), 2)

### Kühlzelle

30. Die Kühlzelle war obenauf durch Spinnweben und eingewebte tote Insekten verunreinigt. 1)
31. Der Ventilator im Kühlhaus war durch Staubablagerungen noch stellenweise verunreinigt. Die dazugehörige Verteilerbox war durch schimmelartige und bräunliche Beläge stark verunreinigt. 1), 2)



32. Die Regalgitter wiesen Verbraucherscheinungen und Verunreinigungen durch verschiedenartige Verschmutzungen auf. 1)
33. Das Gestell links vom Verdampfer wies Korrosionserscheinungen auf. Die Ablagebretter waren an den Kantenbereichen stark schadhaf. 1)
34. Innerhalb der Kühlzelle lag eine Packung Domino Don Marco Pizza-Belag. In der Speisekarte wird dieser Belag als Schinken bezeichnet. [REDACTED] wurde darüber belehrt, dass es sich hierbei nicht um Schinken handelt. [REDACTED] gab dazu an, dass er bei der Firma Can in Salzgitter Schinken bestellen und darin dieses Produkt erhalten würde. 24)

### **Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen/Betriebspersonal**

Eigenkontrollen nach einem HACCP-Konzept konnten nicht vorgelegt werden. [REDACTED] wurde diesbezüglich belehrt.

#### **Hinweis Eigenkontrollen:**

Zu einem guten Eigenkontrollkonzept gehören Reinigungsplan und -maßnahmen, Temperaturaufzeichnungen, Wareneingangskontrollen und Nachweise zur Durchführung einer Schädlingskontrolle bzw. -bekämpfung.

#### **Hinweis Lebensmittelhygieneschulung:**

Das Personal sollte unter Berücksichtigung seiner Ausbildung und Kenntnisse in Fragen der Lebensmittelhygiene (gemäß § 4 LMHV) regelmäßig (einmal pro Jahr) arbeitsplatzbezogen geschult werden. Diese Schulungen sind zu dokumentieren.

#### **Hinweis Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz:**

Ferner werden Erstbelehrungsnachweise nach dem Infektionsschutzgesetz (§§ 42,43) bzw. Gesundheitszeugnisse der Mitarbeiter sowie entsprechende Folgebelehrungen (nach erstmaliger Aufnahme der Arbeit im Betrieb und danach alle zwei Jahre über die Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote und die Meldepflichten der Mitarbeiter) überprüft.

Es wird empfohlen, o.g. Dokumente zur Einsicht bereit zu halten.

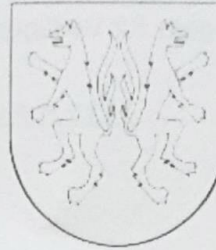




## Fußnotensystem der Niederschrift

- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. I 1
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. II 2
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. III 3
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. IV 4
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. V 5
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. VI 6
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. VII 7
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. VIII 8
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. IX 9
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. X 10
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. XI 11
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. XII 12
- VO (EG) 178/2002 Art. 14 13
- VO (EG) 178/2002 Art. 18 14
- VO (EG) Nr. 852/2004 Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V. m. Anh. II Kap. I  
i.V.m § 3 Satz 1 Lebensmittelhygieneverordnung 15
- VO (EG) 1169/2011 Kap. II Art. 4 16
- VO (EG) 1169/2011 Kap. III Art. 7 17
- VO (EG) 1169/2011 Kap. IV Art. 9 18
- VO (EG) 1169/2011 Kap. IV i.V.m. Anh. II 19
- VO (EG) 1169/2011 Kap. III I.V.m. § 4 LMIDV 20
- Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung 21
- Infektionsschutzgesetz § 43 22
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.5 23
- § 11 LFGB 24

**KOPIE**



**LANDKREIS PEINE**

Der Landrat

**Fachdienst Veterinärwesen  
und Lebensmittelüberwachung**

Internet: [www.landkreis-peine.de](http://www.landkreis-peine.de)

DE-Mail: [mail@landkreis-peine.de-mail.de](mailto:mail@landkreis-peine.de-mail.de)

E-Mail: [lebensmittel.tiere@landkreis-peine.de](mailto:lebensmittel.tiere@landkreis-peine.de)

Landkreis Peine • Postfach 1360 • 31203 Peine

Postanschrift: Burgstraße 1, 31224 Peine  
Sprechzeiten: Mo., Di., Do., Fr. 8.30 – 12.00 Uhr  
Mi. nur Terminvergabe  
Di. 14.00 – 16.00, Do. 14.00 - 17.00 Uhr  
(oder mit Terminvereinbarung!)  
Ansprechpartner/in: [REDACTED]  
E-Mail: [REDACTED]@landkreis-peine.de  
Besuchsadresse: Werner-Nordmeyer-Str. 19A, 31226 Peine  
Zimmer: [REDACTED] EG  
Telefon: 0 51 71 / 401 [REDACTED]  
Fax: 0 51 71 / 401 7726  
Außerhalb der Dienstzeit in Notfällen  
☎ 0531/2345-0 Integrierte  
Regionalleitstelle Braunschweig/Peine

Ihr Zeichen / Ihre Nachricht vom

Mein Zeichen

Datum

29.11.2021

**Amtliche Lebensmittelüberwachung;**

Betriebshygienische Überprüfung Ihres Restaurants, Steakhauses und Pizzeria „Mediterran“ in 31246 Ilsede-Münstedt, Löwenstraße 6, am 21.11.2021 23.11.2021

Sehr geehrter [REDACTED]

als Anlage übersende ich Ihnen eine Niederschrift, aus der Sie die bei der am 21.11.2021 23.11.2021 durchgeführten Betriebsüberprüfung festgestellten Mängel ersehen können.

Die Mängel sind Zuwiderhandlungen gegen die in der Niederschrift aufgeführten Rechtsgrundlagen und können als Ordnungswidrigkeiten geahndet werden.

Ich empfehle, diese Mängel unverzüglich zu beseitigen.

Zur Beweissicherung wurden fotografische Aufnahmen gefertigt. Einige dieser Bilder sind in der folgenden Niederschrift eingefügt. Achtung: Der Fotoapparat war versehentlich auf das falsche Datum eingestellt. Die eingefügten fotografischen Aufnahmen sind bei o.g. Kontrolle am 23.11.2021 entstanden.

Ich verweise nochmal auf die mit Schreiben vom 21.07.2021 beigefügten Merkblätter „**Kentlichmachung von Kochschinken, Formfleischschinken und Kochpökelerzeugnisse auf der Speisekarte in der Gastronomie und bei loser Abgabe auf dem Schild an der Ware**“ und „**Kentlichmachung von Salzlakenkäse auf der Speisekarte in der Gastronomie**“.

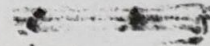
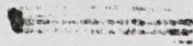
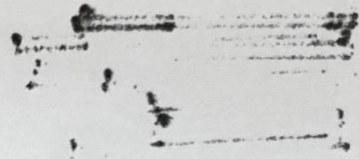
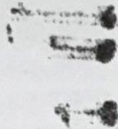
Bitte passen Sie umgehend die verwendeten Produkte und die Kennzeichnung in der Speisekarte zueinander an. Andernfalls handelt es sich nach § 11 LFGB um eine Täuschung und ist strafrechtlich zu verfolgen.

Für Rückfragen stehe ich gern zur Verfügung.

KOPIE

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrage



## Niederschrift

### **Amtliche Lebensmittelüberwachung;**

Betriebsüberprüfung des Restaurants, Steakhauses und Pizzeria „Mediterran“ des [REDACTED]  
[REDACTED] in 31246 Ilsede-Münstedt, Löwenstraße 6, am 24.11.2021 23.11.2021

1. Verordnung EG Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28.01.2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (Amtsblatt Nr. L 31, Seite 1)
2. Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB) vom 01.09.2005 (BGBl. I S. 2618), in der Fassung der Bekanntmachung der Neufassung vom 03.06.2013 (BGBl. I S. 1426), zuletzt geändert durch Gesetz vom 27.07.2021 (BGBl. I S. 3274) m.W.v. 10.08.2021
3. Verordnung über die Anforderungen an Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 21.06.2016 (BGBl. I S. 1469)
4. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene (Amtsblatt Nr. L 139, Seite 1) in geltender Fassung geändert durch VO (EG) Nr. 219/2009 vom 31.03.2009 (ABl. Nr. L 87 S. 109)
5. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates vom 25.10.2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittel- Informationsverordnung - LMIV) (ABl. Nr. L 304/18) in geltender Fassung
6. Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV) vom 05.07.2017 (BGBl. I S. 2272) in geltender Fassung
7. Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung - LMZDV) in geltender Fassung
8. Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045) in geltender Fassung

Am Dienstag, den 24.11.2021 23.11.2021, wurden die o.g. Betriebsräume in der Zeit von ca. 11.50 Uhr bis ca. 12.30 Uhr durch [REDACTED] und die Unterzeichnerin überprüft.

Während der Überprüfung waren [REDACTED] und seine Frau anwesend.

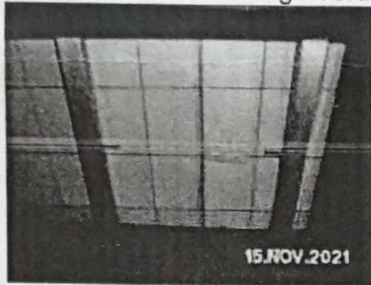
Die nachfolgend aufgeführten Mängel wurden festgestellt:

## Vorraum Küche

1. In der linken Tiefkühleinrichtung fehlte ein Thermometer. 1)

## Küche

2. Die Dichtungen einiger Kühleinrichtungen waren stellenweise schadhaft. Das grob schadhafte hatte [REDACTED] entfernt. Zudem gab er erneut an, dass die Dichtungen bestellt seien. 1)
3. Das Mikrowellengerät war innenseitig unterwärts durch Produktrückstände verunreinigt. 1), 2)
4. Der Wandbelag unterhalb des Tisches im Spülbereich war durch dunkle, herunterlaufende Beläge verunreinigt. 1)



5. Der Bodenbelag war im Eckbereich links von der Spüleintrichtung durch dunkle Beläge verunreinigt. 1)
6. Der Stromkasten oberhalb der Handwascheinrichtung war verschmolzen. 1) [REDACTED] zeigte ein neues Gerät, welches noch montiert werden muss.
7. Der Seifenspender war insbesondere unterwärts durch dunkle Verschmutzungen verunreinigt. 1)
8. Der Einmalhandtuchspender war zum Zeitpunkt der Kontrolle leer. 1)
9. Das Handwaschbecken war zum Zeitpunkt der Kontrolle durch eine blaue im Randbereich schadhafte Kunststoffschale, in der sich verschiedene stark verbraucht aussehende Reinigungsutensilien wie Schwamm und Bürste in einer Wasserlache befanden, zugestellt. 1), 2)



10. Die Arbeitstische unterhalb der Grillkochzeile waren auf der unteren Ablagefläche mit Alufolie ausgelegt worden. Die Alufolie befand sich nicht mehr in einwandfreiem Zustand. Die Ablagefläche darunter wies dunkle Verfärbungen und im Kantenbereich starke Abnutzungen auf. Es wurde dringend empfohlen, diese Ablageflächen gegen Edelstahlflächen auszutauschen. 1)



11. Der hier befindliche Fleischklopfer wies angetrocknete, älter aussehende Beläge auf. 5)



12. Das Abluftrohr der Dunstabzugshaube war im Obermaterial schadhaft. Zudem war das Abluftrohr durch ölige Beläge großflächig verunreinigt. 1)
13. Der Bodenbelag im Bereich der Grillkochzeile wies ölige Beläge und Produktrückstände auf. 1),
14. Innerhalb der Kühleinrichtungen waren verschiedenartige Produktrückstände festzustellen. Zudem befand sich in der als Sprite gekennzeichneten Flasche ein rotes dickflüssiges Produkt. 1), 2), 19)



15. In einer Kühleinrichtung wurden bereits vorbereitete Fleischscheiben aufbewahrt. Die hier befindlichen Schweinekoteletts wiesen starke Verderberscheinungen durch grünliche Verfärbungen und gammelartigen Geruch auf. Die hier befindlichen Hähnchenbrustfilets wiesen eine schmierige Oberfläche auf. 9)  
O.g. Fleischteile wurden freiwillig unschädlich beseitigt.

**Hinweis:**

An der Oberfläche erkennt man die Qualität von Geflügel daran, dass sich das Fleisch fest und nicht schwammig **oder schmierig** anfühlt.

**Lager mit Kühleinrichtungen und Spülbereich**

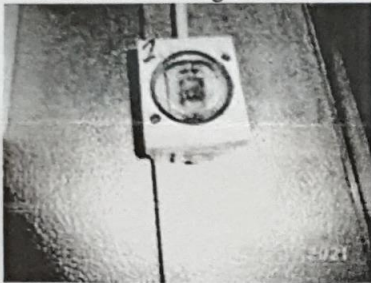
16. Die Spülmaschine war innenseitig, insbesondere unterwärts durch rosafarbige Beläge großflächig verunreinigt. 1)  
**Diese rosafarbenen Beläge weisen vermutlich auf ein starkes Bakterienwachstum hin. Es wird dringend empfohlen, die Spülmaschine gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Zudem sollte die Maschine mindestens 2-mal pro Monat ein langes Programm mit hoher Temperatur, z.B. Intensiv, durchlaufen, um derartige Beläge zu vermeiden.**

### Lager mit Zugang zur Kühlzelle

17. An der weißen Tiefkühltruhe fehlte der Griff. Am Truhendeckel waren noch Rückstände des Griffs vorhanden, welche Schmutzfänger boten. 1)
18. Die Außentür wies im unteren Bereich einen Spalt auf. Ein Eindringen von Schädlingen ist hier nicht auszuschließen. 1), 2)
19. Vor den Kipfenstern fehlte ein Insektengitter zum Schutz vor Insekten. 2)

### Kühlzelle

20. Der Lichtschalter war durch dunkle Beläge verunreinigt. Zudem war die Gummiabdeckung schadhaft und darunter hatte sich Feuchtigkeit gesammelt. 1)



21. Die hier befindlichen Regalflächen wiesen starke Abnutzungserscheinungen auf. 1), 2)



22. Zum Zeitpunkt der Kontrolle lagerten im Laufbereich zwei unbehandelte Holzbretter, auf denen verschiedene Behälter mit Lebensmitteln abgestellt worden waren. 1)  
[REDACTED] gab dazu an, dass er diese Unterlagen nutzt, um die Behälter bodenfern zu lagern. Unbehandeltes Holz lässt sich nicht leicht und einwandfrei reinigen, daher werden Unterlagen aus Kunststoff empfohlen.
23. Das Lüftungsgitter des Verdampfers wies staubige Beläge auf. 1)
24. In der Kühlzelle befand sich eine Packung Formvorderschinken, welcher laut Angaben von [REDACTED] verwendet wird. In der Speisekarte war jedoch Schinken deklariert worden. Formvorderschinken ist das wenig qualitative Produkt, diesen als Schinken auszugeben, kommt einer Täuschung nach. 24)

**Es wird dringend empfohlen, das Produkt oder die Kennzeichnung zu ändern. Dies bezieht sich auch auf die verwendeten Käsesorten, z. B. Hirtenkäse ist aus Kuhmilch hergestellt und darf nicht als Schafskäse verkauft werden.**

### Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen/Betriebspersonal

25. Eigenkontrollen nach einem HACCP-Konzept konnten erneut nicht vorgelegt werden.

**Hinweis Eigenkontrollen:**

Zu einem guten Eigenkontrollkonzept gehören Reinigungsplan und -maßnahmen, Temperaturaufzeichnungen, Wareneingangskontrollen und Nachweise zur Durchführung einer Schädlingskontrolle bzw. -bekämpfung.

**Hinweis Lebensmittelhygieneschulung:**

Das Personal sollte unter Berücksichtigung seiner Ausbildung und Kenntnisse in Fragen der Lebensmittelhygiene (gemäß § 4 LMHV) regelmäßig (einmal pro Jahr) arbeitsplatzbezogen geschult werden. Diese Schulungen sind zu dokumentieren.

**Hinweis Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz:**

Ferner werden Erstbelehrungsnachweise nach dem Infektionsschutzgesetz (§§ 42,43) bzw. Gesundheitszeugnisse der Mitarbeiter sowie entsprechende Folgebelehrungen (nach erstmaliger Aufnahme der Arbeit im Betrieb und danach alle zwei Jahre über die Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote und die Meldepflichten der Mitarbeiter) überprüft.

Es wird empfohlen, o.g. Dokumente zur Einsicht bereit zu halten.



## Fußnotensystem der Niederschrift

- 1) VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. I
- 2) VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. II
- 3) VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. III
- 4) VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. IV
- 5) VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. V
- 6) VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. VI
- 7) VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. VII
- 8) VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. VIII
- 9) VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. IX
- 10) VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. X
- 11) VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. XI
- 12) VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. XII
- 13) VO (EG) 178/2002 Art. 14
- 14) VO (EG) 178/2002 Art. 18
- 15) VO (EG) Nr. 852/2004 Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V. m. Anh. II Kap. I i.V.m § 3 Satz 1  
Lebensmittelhygieneverordnung
- 16) VO (EG) 1169/2011 Kap. II Art. 4
- 17) VO (EG) 1169/2011 Kap. III Art. 7
- 18) VO (EG) 1169/2011 Kap. IV Art. 9
- 19) VO (EG) 1169/2011 Kap. IV i.V.m. Anh. II
- 20) VO (EG) 1169/2011 Kap. III I.V.m. § 4 LMIDV
- 21) Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung
- 22) Infektionsschutzgesetz § 43
- 23) VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.5
- 24) § 11 LFGB