

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

Betrieb: [REDACTED] Alleestr. 34 33790 Halle (Westf.) GT-0003056	Durchführende Behörde: Abteilung Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung Goethestr. 12 33324 Gütersloh Tel.-Nr.: 05241 - 85 - 0 Fax-Nr.: 05241 - 85 [REDACTED] E-Mail: [REDACTED] Datum/Uhrzeit: 03.11.2022 von 17:15 bis 17:45 Uhr
Ansprechpartner vor Ort: [REDACTED]	Behördenvertreter: [REDACTED] Tel.-Nr.: 05241 - 85 [REDACTED]
Weiteres Betriebspersonal:	Weiteres Kontrollpersonal:
Zweck der amtlichen Kontrolle: Plankontrolle (gebührenrelevant)	Betriebsart Risikopunkte: / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Speisegaststätte	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Spülküche, Küche, Bedientresen, Lagerraum, Personaltoilette

II. Kontrollierte Punkte/Angewandte Kontrollmethoden

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

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

Belehrung Infektionsschutzgesetz

- Verstoß: Die Erstbelehrungen nach §43 IfSG befinden sich nicht vor Ort.
Die gültigen Erstbelehrungsbescheinigungen sind der Überwachungsbehörde online zHd. [REDACTED] vorzulegen und zukünftig im Betrieb vorzuhalten. Beim Fehlen einer solchen müssen die Personen unverzüglich an einer Erstbelehrung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes teilnehmen.
 § 43 Abs. 5 IfSG
 Maßnahme: mündliche Belehrung, belehrte Person [REDACTED]
 Frist: 2 Woche(n)

Betriebsstätte (allgemein)

- Verstoß: Dokumentationspflichtige Basishygienemaßnahmen werden noch nicht umgesetzt.
Folgende Basishygienemaßnahmen sind einzuführen und zu dokumentieren.
 - Temperaturüberwachung
 - Reinigungskonzept
 - Schädlingskontrollen
 - Wareneingangskontrollen
 - Mitarbeiterschulungen
 Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
 Maßnahme: mündliche Belehrung, belehrte Person: [REDACTED]
 Frist: unverzüglich

Küche

3. Verstoß: Das Handwaschbecken ist so zugestellt, dass es nicht leicht erreichbar ist.
Das Handwaschbecken wird umgehend frei geräumt.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3
Maßnahme: mündliche Belehrung, belehrte Person: [REDACTED]
Frist: unverzüglich

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Verstöße auf: Spülküche, Bedientresen, Lagerraum, Personaltoilette

Anmerkung:

Im Anschluss an die Kontrolle wird die VIG - Anfrage besprochen.

Der Betreiber ist mit der Ausgabe des Kontrollberichtes mit geschwärzten Namen einverstanden.

IV. Kontrollbewertung

Aufgrund der o.g. Feststellungen wurde folgende Maßnahme getroffen: mündliche Belehrung

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

[REDACTED] 04.11.2022

Lebensmittelkontrolleur