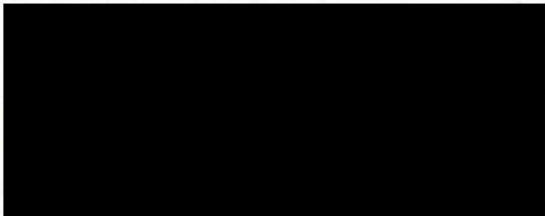




Landeshauptstadt Kiel Postfach 1152 24099 Kiel



Amt: Ordnungsamt
Abteilung für Veterinärwesen
und Lebensmittelsicherheit

Datum: 11.01.2023

Ihr Zeichen und Datum:

Unser Zeichen:

Ihre Kontaktperson:

Telefon (0431)

Telefax (0431)

E-Mail:

veterinaerabteilung

@kiel.de

Schulstr. 6

Dienstgebäude:

Zimmer:

Erreichbar mit Bus:

Linie 11, Kieler Straße

Internet:

www.kiel.de

Unser Schreiben vom 12.12.2022

Herausgabe der begehrten Informationen und Kontrollberichte nach dem VIG



Die von Ihnen begehrten Informationen erhalten Sie anliegend zum Verbleib.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag



Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) Nr. 2017/625

Kontrolldatum: 15.11.2022

Seite 1 von 1

Kontrollobjekt: Rest. Donnerlütchen,
KI-0009989

Betrieb:
[Redacted]
Rest. Donnerlütchen
Knooper Weg 131
24118 Kiel

kontrollierende Behörde:
Landeshauptstadt Kiel
Der Oberbürgermeister
Ordnungsamt
Lebensmittelüberwachung
Schulstr. 6
24143 Kiel
Tel.: [Redacted]
Fax: [Redacted]
E-Mail: [Redacted]

Kontrollzweck:
planmäßige Routinekontrolle am: 15.11.2022

Betriebsräume/-bereiche:
Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Bierkeller, Sozialraum/ Personaltoilette, Kühlraum im Keller, Lagerraum im Keller, Verkaufsraum/ Tresen, Küche

Kontrollpunkte:

<input type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein (Räume, Geräte, Personal)
<input checked="" type="checkbox"/> HACCP. (Konzept zur Herstellung sicherer Lebensmittel, einschließlich Dokumentation)	<input type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob.
<input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit (einschließlich Dokumentation)	<input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung
<input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion (einschließlich Dokumentation)	<input type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte (z.B. Verweigerung der Duldungs- und Mitwirkungspflicht und sonstige nicht bereits definierte Punkte)
<input checked="" type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal (einschließlich Dokumentation)	
<input type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung (einschließlich Dokumentation)	
<input type="checkbox"/> Dokumentation	

Folgende Bereiche waren in Ordnung:
Betriebsstätte (allgemein), Bierkeller, Sozialraum/ Personaltoilette, Kühlraum im Keller, Lagerraum im Keller, Verkaufsraum/ Tresen, Küche

Lichtbilder angefertigt Proben entnommen
 Merkblätter ausgehändigt:

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Veran Beauf	Unterschrift: _____
----------------	---------------------

Kontrolle durch:

Begleitpersonal: [Redacted]	K M L U
--------------------------------	------------------

Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) Nr. 2017/625

Kontrolldatum: 21.04.2022
Kontrollobjekt: Donnerlüttchen,
KI-0009989

Seite 1 von 1

Betrieb:
[Redacted]
Donnerlüttchen
Knooper Weg 131
24118 Kiel

kontrollierende Behörde:
Landeshauptstadt Kiel
Ordnungsamt- Veterinärwesen und
Lebensmittelsicherheit
Schulstraße 6
24143 Kiel
Tel.: [Redacted]
Fax:
E-Mail: [Redacted]

Kontrollzweck:
planmäßige Routinekontrolle am: 21.04.2022

Betriebsräume/-bereiche:
Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Bierkeller, Sozialraum/ Personaltoilette, Kühlraum im Keller,
Lagerraum im Keller, Verkaufsraum/ Tresen, Küche

Kontrollpunkte:

<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein (Räume, Geräte, Personal)
<input checked="" type="checkbox"/> HACCP (Konzept zur Herstellung sicherer Lebensmittel, einschließlich Dokumentation)	<input type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob.
<input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit (einschließlich Dokumentation)	<input type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung
<input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion (einschließlich Dokumentation)	<input type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte (z.B. Verweigerung der Duldungs- und Mitwirkungspflicht und sonstige nicht bereits definierte Punkte)
<input type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal (einschließlich Dokumentation)	
<input type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung (einschließlich Dokumentation)	
<input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation	

Folgende Bereiche waren in Ordnung:
Betriebsstätte (allgemein), Bierkeller, Sozialraum/ Personaltoilette, Kühlraum im
Keller, Lagerraum im Keller, Verkaufsraum/ Tresen, Küche

Lichtbilder angefertigt Proben entnommen
 Merkblätter ausgehändigt:

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):


Verantw. _____ Unterschrift: _____
Beauftr. _____

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:	Kontrolliert von: He Le Un
------------------	-------------------------------------

Der Oberbürgermeister
Bürger- und Ordnungsamt
Veterinärabteilung
Lebensmittelüberwachung
Schulstr.6
24143 Kiel

Tel.: 0431 901 - 2090
Fax: 0431 901 - 62088
E-Mail: veterinaerabteilung@kiel.de
Internet: http://www.kiel.de


Landes-
hauptstadt Kiel 

Kontrollbericht

Betrieb *Post. Romulatzen*
Thoenes Weg 131
24108 Kiel

- Lebensmittelhygiene
- Tiergesundheit/TNP
- Tierschutz
- Fleischhygiene

Datum: *23.04.2020*
Uhrzeit von: *13:00* bis:

Verar 
Bei c

- Plankontrolle
 - Verdachtskontrolle
- Kont

Nachkontrolle
(gebührenpflichtig)

Nr.	Feststellungen / Mängel	<input checked="" type="checkbox"/> keine Mängel	Mängelbeseitigung
	<i>Allgemeine Aufgaben des Lebensmittelüberwachung werden erfüllt.</i>		

Maßnahme:

- Verwarnung
- Verwarngeld
- Bußgeldverfahren
- Strafverfahren
- Ordnungsverfügung

Gebührenpflichtige **Nachkontrolle**
am:

Durchschrift wurde hinterlegt! Unters