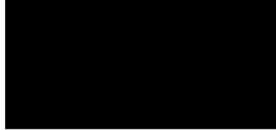


Landkreis Ludwigslust-Parchim | PF 12 63 | 19362 Parchim



Der Landrat des Landkreises Ludwigslust-Parchim

Organisationseinheit  
FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachung

Ansprechpartner



Aktenzeichen	Dienstgebäude	Zimmer	Datum
3901-260158-VIG Per	Ludwigslust	C 206	07.12.2022

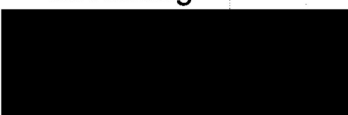
**Informationsgewährung nach § 5 Absatz 2 Verbraucherinformationsgesetz (VIG)**  
Betroffener Betrieb: Gaststätte Zum Burgwall, Kastanienallee 38, 19406 Groß Raden



unter Bezug auf den Bescheid vom 03.10.2022 zu Ihrem Antrag 260158 erhalten Sie die angefragten Kontrollberichte zum o.g. Betrieb. Die beiden zum Zeitpunkt der Antragstellung letzten Betriebsüberprüfungen fanden am 24.11.2021 und 09.06.2022 statt.

Sie erhalten eine Kopie des Kontrollberichtes zur Kontrolle vom 09.06.2022 zu den dem Landkreis Ludwigslust-Parchim bekannten nicht zulässigen Abweichungen im Sinne des § 2 Absatz 1 Nr. 1 VIG mit der Maßgabe, dass personenbezogene Daten (Namen, Adressen, Geburtsdaten etc.) unkenntlich gemacht werden. Die Kontrolle vom 24.11.2021 verlief ohne die Feststellung von Beanstandungen. Deshalb wird auf die Herausgabe des dazugehörigen Kontrollberichts verzichtet.

Mit freundlichen Grüßen  
Im Auftrag



Sachbearbeiterin ordnungsbehördliche Aufgaben

# Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Kontrollierende Behörde: Landkreis Ludwigslust-Parchim - FD 39 Regionalstandort Parchim Putlitzer Str. 25 19370 Parchim Tel.: 03871 - 722 39 01      Fax: 03871 - 722 77 39 99 E-Mail: veterinaeramt@kreis-lup.de	Betrieb/Standort: [Redacted] Gaststätte Zum Burgwall Kastanienallee 38 19406 Groß Raden								
Datum: 09.06.2022      von 10:54 Uhr      bis	Betriebsarten: Speisegaststätte, Kiosk/Mini-Markt								
Kontrollart: <input checked="" type="checkbox"/> Plankontrolle <input type="checkbox"/> Schwerpunktkontrolle <input type="checkbox"/> Verdachtskontrolle <input type="checkbox"/> Nachkontrolle <input type="checkbox"/> Schwerpunkte:	Anwesende Person:      Verantwortliche Person: [Redacted]								
Betriebsräume /-bereiche: <input checked="" type="checkbox"/> Betriebsstätte (allgemein) <input checked="" type="checkbox"/> Küche <input checked="" type="checkbox"/> Lagerraum <input type="checkbox"/> Bierkeller									
Kontrollpunkte: <input checked="" type="checkbox"/> Baulich <input checked="" type="checkbox"/> Betriebshygiene <input checked="" type="checkbox"/> Produktkennzeichnung <input checked="" type="checkbox"/> Personalhygiene <input checked="" type="checkbox"/> Eigenkontrolle <input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation <input checked="" type="checkbox"/> Schulung Personal									
<b>Feststellungen/Mängel:</b> Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt: <input type="checkbox"/> Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt <input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt <table style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:15%; text-align: left;">Küche</th> <th style="width:55%; text-align: left;">V    Feststellungen/Anordnungen</th> <th style="width:15%; text-align: left;">Maßnahmen</th> <th style="width:15%; text-align: left;">zu beheben bis</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;">Betriebshygiene</td> <td style="vertical-align: top;"> <input checked="" type="checkbox"/> Die Regale waren zum Teil unsauber.                      Behebung: Die Regale sind gründlich zu reinigen. — [Art. 4 Abs. 2 VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kap. I Nr. 1] — Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.                 </td> <td style="vertical-align: top;">Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel</td> <td style="vertical-align: top;">unverzüglich</td> </tr> </tbody> </table>		Küche	V    Feststellungen/Anordnungen	Maßnahmen	zu beheben bis	Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/> Die Regale waren zum Teil unsauber. Behebung: Die Regale sind gründlich zu reinigen. — [Art. 4 Abs. 2 VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kap. I Nr. 1] — Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.	Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel	unverzüglich
Küche	V    Feststellungen/Anordnungen	Maßnahmen	zu beheben bis						
Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/> Die Regale waren zum Teil unsauber. Behebung: Die Regale sind gründlich zu reinigen. — [Art. 4 Abs. 2 VO (EG) 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kap. I Nr. 1] — Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.	Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel	unverzüglich						
<input type="checkbox"/> Eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt. <input type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt <input type="checkbox"/> Merkblätter ausgehändigt <input type="checkbox"/> Proben wurden entnommen <input type="checkbox"/> Eine kostenpflichtige Nachkontrolle kann erfolgen. ...									
Hygienebewertung aus der Risikobeurteilung von Lebensmittelbetrieben (Hauptmerkmal II - IV) der letzten Kontrolle vom 19.05.2021 : <b>44</b>									
Die Erstaufbereitung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert. Eine Ausfertigung dieses Kontrollberichtes habe ich erhalten.  [Redacted Signature]	Weiteres Kontrollpersonal:      Begleitpersonal:  [Redacted Signatures]								
Unterschrift:	Unterschrift:								