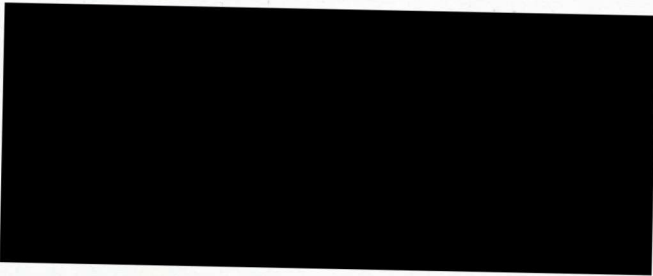


Landkreis Goslar • Postfach 3114 • 38631 Goslar




Fachbereich
Gesundheit und Verbraucherschutz
Fachdienst oder Aufgabenbereich
Verwaltung
Standort
Heinrich-Pieper-Str. 9, 38640 Goslar
Ansprechperson



Unser Aktenzeichen
7.2-39 GS-1201451
Ihre Nachricht/ Ihr Zeichen

Datum
27.03.2023

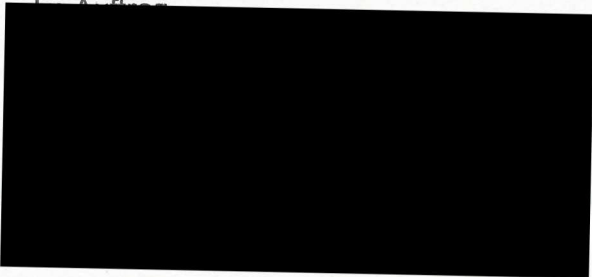
**Auskunftersuchen nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)
hier: Imbiss Merendi, Bahnhofstraße 16, 38685 Langelsheim**

Sehr geehrte(r) 

in Bezug auf Ihren Antrag vom 13.01.2023 sowie auf die Verfügung vom 09.03.2023 über-
sende ich Ihnen im Anhang dieses Schreibens die von Ihnen begehrten Lebensmittelkontroll-
berichte zum oben genannten Betrieb vom 22.05.2019 und 10.01.2023.

Sollten Sie hierzu noch Fragen haben, so setzen Sie sich bitte mit mir in Verbindung.

Mit freundlichen Grüßen



Niederschrift
über eine Betriebskontrolle nach dem LFGB

Gewerbebetrieb:
GS-1201451
Imbiss Merendi, Langelshiem, Bahnhofstr. 16
Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung
Datum und Uhrzeit der Kontrolle: 22.05.2019, 00:00 bis 00:00

Anwesend waren:

	Anwesende Person
	als Lebensmittelkontrolleur

Art der Kontrolle (ggf. Schwerpunkt): planmäßige Routinekontrolle

Gesamtbewertung: Verstoß

Folgende Mängel wurden festgestellt:

Es wurden Speisen mit der Bezeichnung Döner Kebab in Verkehr gebracht, obwohl ein Erzeugnis eigener Art verwendet wurde, das nicht den Anforderungen der Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse an Döner Kebab entsprach.

Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht. Der Hinweis darauf, dass die Information über die Allergene mündlich erfolgt, sowie die Möglichkeit der Einsichtnahme in eine schriftliche Aufzeichnung, erfolgte nicht ausreichend deutlich.

Das Handwaschbecken war mit Gegenständen belegt und nicht nutzbar. Während dem Herstellen, Verarbeiten und Inverkehrbringen von Lebensmitteln hat keine Händereinigung stattgefunden. Die Lebensmittel wurden der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch Kontaminationen ausgesetzt.

Für das Handwaschbecken fehlte Desinfektionsmittel in einem Spender.

Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bzw. der Spender war leer.

Die Dunstabzugsanlage war im Bereich der Beleuchtung (hinten) mit Fettablagerungen verunreinigt.

Die Beleuchtungseinrichtung der Dunstabzugsanlage war mit alten Fettrückständen verunreinigt.

Der Dönergrill (Schutzgitter) war beschädigt.

Der in der Wand (Vorbereitungsraum) vorhandene Wanddurchbruch war nicht verschlossen worden.

Es wurden keine der Art und Größe des Unternehmens angemessenen Dokumente und Aufzeichnungen erstellt, um nachzuweisen, dass die Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen, eingerichtet, durchgeführt und aufrechterhalten werden bzw. es konnten keine Nachweise vorgelegt werden.

Es wurde Personal beschäftigt, das mit Lebensmitteln umgeht, aber nicht entsprechend der Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult war bzw. konnte nicht vorgelegt werden.

Unterschrift Kontrollpersonal

Niederschrift über eine Betriebskontrolle nach dem LFGB

Gewerbebetrieb: _____
 GS-1201431
 Imbiss Merand, Langenstein, Bahnhofstr. 10
 Imbissbetriebe einstellt, mobile Einrichtung
 Datum und Uhrzeit der Kontrolle: 22.07.2019, 00:00 bis 00:00

Anwesende Person	als Lebensmittelkontrolleur
------------------	-----------------------------

Art der Kontrolle (ggf. Schwerpunkt): allgemeine Routinekontrolle

Gesamtbewertung: Vorlauf

Folgende Mängel wurden festgestellt:

Es wurden Speisen mit der Bezeichnung "Doner Kebab" in Verkehr gebracht, obwohl ein Erzeugnis eigener Art verwendet wurde, das nicht den Anforderungen der Lastzettel für Fleisch- und Fleischwaren an Doner Kebab entspricht.

Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht. Der Hinweis darauf, dass die Information über die Allergene mündlich erfolgt, sowie die Möglichkeit der Einzelabnahme in eine schriftliche Aufzeichnung, erfolgte nicht ausreichend deutlich.

Das Handwaschbecken war mit Gegenständen belegt und nicht nutzbar. Während dem Herstellen, Verarbeiten und Inverkehrbringen von Lebensmitteln hat keine Händereinigung stattgefunden. Die Lebensmittel wurden der Gefahr einer nachträglichen Beeinträchtigung durch Kontaminationen ausgesetzt.

Für das Handwaschbecken fehlte Desinfektionsmittel in einem Spender.

Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher) im Spender bzw. der Spender war leer.

Die Dunstabzuganlage war im Bereich der Bezeichnung (links) mit Fettabladungen verunreinigt. Die Bezeichnungseinrichtung der Dunstabzuganlage war mit alten Fettdeckeln verunreinigt.

Der Donerteller (Schutzgitter) war beschädigt.

Der in der Wand (Vorderlängsraum) vorhandene Wanddurchbruch war nicht verschlossen worden.

Es wurden keine der Art und Größe des Unternehmens angemessenen Dokumente und Aufzeichnungen erstellt, um nachzuweisen, dass die Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen, eingehalten, durchgeführt und aufrechterhalten werden bzw. es konnten keine Nachweise vorgelegt werden.

Es wurde Personal beschäftigt, das mit Lebensmitteln umgeht, aber nicht entsprechend der Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult war bzw. konnte nicht vorgelegt werden.

Unterschrift Kontrollpersonal

Niederschrift
über eine Betriebskontrolle nach dem LFGB

Gewerbebetrieb:

GS-1201451

Imbiss Merendi, Langelsheim, Bahnhofstr. 16

Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

Datum und Uhrzeit der Kontrolle: 10.01.2023, 00:00 bis 00:00

Anwesend waren:

	Anwesende Person
	als Lebensmittelkontrolleur

Art der Kontrolle (ggf. Schwerpunkt): planmäßige Routinekontrolle

Gesamtbewertung: Verstoß

Folgende Mängel wurden festgestellt:

Die Decke vor der Dunstabzugshaube war mit Fettrückständen verunreinigt.

Die Kühltheke im Verkaufsbereich war stark vereist.

Es wurden vorverpackte Lebensmittel ohne die für dieses Lebensmittel verpflichtende Angabe des Datum des Einfrierens bzw. des Datums des ersten Einfrierens abgegeben.

Die Tiefkühltruhe im Lagerraum war innen mit Lebensmittelresten verunreinigt.

Die Dichtungen mehrerer Kühleinrichtungen waren verunreinigt.

In der Tiefkühltruhe fehlte zur Temperaturüberwachung das erforderliche Thermometer.

Die Arbeitsfläche unter der Aufsatzkühlung war stark verunreinigt.

Es wurden leicht verderbliche Lebensmittel bei einer nicht angemessenen Temperatur vorrätig gehalten und dadurch die Kühlkette unterbrochen. Die vorbereiteten Salate (Rohkost) und die Soßen wurden bei +12,3 °C-vorrätig gehalten.

Es wurden Speisen mit der Bezeichnung Döner Kebab in Verkehr gebracht, obwohl ein Erzeugnis eigener Art verwendet wurde, das nicht den Anforderungen der Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse an Döner Kebab entsprach.

Die Dunstabzugsanlage war im Bereich der Beleuchtung (hinten) mit Fettablagerungen verunreinigt.

Die Beleuchtungseinrichtung der Dunstabzugsanlage war mit alten Fettrückständen verunreinigt.

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

Es wurden keine der Art und Größe des Unternehmens angemessenen Dokumente und Aufzeichnungen erstellt, um nachzuweisen, dass die Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen, eingerichtet, durchgeführt und aufrechterhalten werden bzw. es konnten keine Nachweise vorgelegt werden.

Es wurde Personal beschäftigt, das mit Lebensmitteln umgeht, aber nicht entsprechend der Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult war bzw. konnte nicht vorgelegt werden.

Niederschrift
über eine Betriebskontrolle nach dem LFGB

Gewerbetätiger: _____
 SS-1201451
 Inhab: Manfred Langemann, Bahnhofstr. 10
 Inhaberschlüssel eintr. in die Eintragung
 Datum und Uhrzeit der Kontrolle: 10.01.2023, 00:00 bis 00:00

Anwesend waren:

Anwesende Person	
als Lebensmittelkontrolleur	

Art der Kontrolle (vgl. Schwerpunkt): planmäßige Routinekontrolle

Gestattungsweg: Verkauf

Folgende Mängel wurden festgestellt:

Die Decke vor der Dunstabzugshaube war mit Fettrückständen verunreinigt.

Die Kühltruhe im Verkaufsbereich war stark verunreinigt.

Es wurden vorverpackte Lebensmittel ohne die für dieses Lebensmittel verpflichtende Angabe des Datums des Eintrittens bzw. des Datums des ersten Eintrittens abgegeben.

Die Tiefkühltruhe im Lagerraum war innen mit Lebensmittelresten verunreinigt.

Die Dichtungen mehrerer Kühleinheiten waren verunreinigt.

In der Tiefkühltruhe fehlte zur Temperaturüberwachung das erforderliche Thermometer.

Die Arbeitsfläche unter der Aufsatzkühlung war stark verunreinigt.

Es wurden leicht verderbliche Lebensmittel bei einer nicht angemessenen Temperatur vorzeitig gehalten und dadurch die Kühlkette unterbrochen. Die vorbereiteten Salate (Rohkost) und die Böden wurden bei +12,3 °C vorzeitig gehalten.

Es wurden Speise mit der Bezeichnung Döner Kebab in Verkauf gebracht, obwohl ein Erzeugnis erzeugt ist, verwendet wurde, das nicht zur Verwendung als Speise für Döner Kebab entspricht, zeugnisse an Döner Kebab entspricht.

Die Dunstabzugsanlage war im Bereich der Beleuchtung (links) mit Fettablagern verunreinigt.

Die Beleuchtungseinrichtung der Dunstabzugsanlage war mit alten Fettrückständen verunreinigt.

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

Es wurden keine der Art und Größe des Unternehmens angemessenen Dokumente und Aufzeichnungen erstellt, um nachzuweisen, dass die Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen, richtig durchgeführt und aufrechterhalten werden bzw. es konnten keine Nachweise vorgelegt werden.

Es wurde Personal beschäftigt, das mit Lebensmitteln umgeht, aber nicht entsprechend der Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult war bzw. konnte nicht vorgelegt werden.