

Landkreis Osnabrück Veterinärdienst für Stadt und Landkreis
Osnabrück Am Schölerberg 1 49082 Osnabrück

Dienststelle: Veterinärdienst für Stadt und Landkreis
Osnabrück

Dienstgebäude: Am Schölerberg 1
49082 Osnabrück

AnsprechpartnerIn: [REDACTED]
Telefon: [REDACTED]
Telefax: [REDACTED]
E-Mail: [REDACTED]
Internet: www.landkreis-osnabrueck.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

07.11.2018

Am 07.11.2018 von 10:20 bis 11:50 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt.

[REDACTED]
Restaurant DaHan
Pagenstecherstr. 64
49090 Osnabrück
OS-0020894

Anwesende Person/en:

Betrieb:
Ansprechpartner vor Ort:
[REDACTED]

Behörde:
Behördenvertreter:
[REDACTED]

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene)

1. Die Erfüllung der einschlägigen Hygienevorschriften war aufgrund der festgestellten Mängel nicht gegeben. Arbeitsanweisungen und/oder Pläne zur Sicherstellung der Reinigung waren nicht vorhanden. Die Temperaturkontroll-Listen konnten nicht vorgelegt werden.

Anordnung: Durch geeignete Maßnahmen ist dauerhaft sicherzustellen, dass die einschlägigen Hygienevorschriften erfüllt werden. Dies kann durch verbindliche Arbeitsanweisungen und/oder eine konkrete Reinigungsplanung erfolgen. Es muss geregelt sein was, wann und wie häufig gereinigt wird, wie und womit gereinigt wird und wer für die Reinigung verantwortlich ist.

Frist: unverzüglich

Personalschulung

2. Der Nachweis, dass eine Schulung/Unterweisung im Bereich der Lebensmittelhygiene durchgeführt wurde, konnte nicht vorgelegt werden.

Anordnung: Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, sind entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen und/oder zu schulen.

Frist: unverzüglich

Mongolai-Grill

3. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
Anschlusschläuche und Kabel lagen direkt auf dem Fußboden unter der Herdeinrichtung.
Anordnung: Der Fußbodenrandbereich ist zu reinigen. Anschlüsse sind fußbodenfern zu verlegen.
Frist: unverzüglich

Gastraum mit Buffét

4. Die Außen-Tür ließ sich nicht vollständig schließen. In den Ecken wurden offene Fugen festgestellt, wo Schädlinge eindringen könnten.
Anordnung: Die Tür ist instand zu setzen.
Frist bis: 30.11.2018

Küche

5. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
Anordnung: Der Fußbodenrandbereich ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
6. Es fehlte Fußbodensockelfliesen. Dadurch war der Fußboden nicht mehr leicht zu reinigen.
Anordnung: Der Fußboden ist instand zu setzen.
Frist bis: 30.11.2018

Trocken-Lagerraum

7. Die Fußbodenfliesen waren teilweise beschädigt und somit nicht in einwandfreiem Zustand.
Einige Fliesen waren ebenfalls im Türbereich zum Abfallplatz beschädigt
Anordnung: Der Fußboden ist instand zu setzen.
Frist bis: 30.11.2018

Personaltoilette

8. Der Deckenlüfter war verunreinigt.
Anordnung: Der Lüfter ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich

Kennzeichnung

9. Es wurden Speiseeis mit einem Gehalt an Farbstoff ohne die Angabe "mit Farbstoff" in den Verkehr gebracht.
Die Farbstoffe und die Milch bzw. Laktose wurden den einzelnen Eissorten nicht eindeutig zugeordnet
Anordnung: Der Farbstoffgehalt ist durch die Angabe "mit Farbstoff", "mit Milch", "mit Laktose" kenntlich zu machen.
Frist: unverzüglich

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Schädlingskontrolle, Personalhygiene, Schanktresenbereich, Rückverfolgbarkeit, Getränke-Kühlraum in der Küche, Sozialraum oben, Gemüse Kühlraum, Fleisch Kühlraum, Gefrierraum

Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:

Infektionsschutz

Allgemeine Maßnahmen:

- Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person:



Merkblätter:

- wurden folgende Merkblätter zur Verfügung gestellt bzw. auf deren Download-Möglichkeit wurde hingewiesen.
- Allergenkennzeichnung
 - Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten
 - Personalschulung in Lebensmittelbetrieben

Bemerkung:

Selbsteingefrorene Lebensmittel sind mit Einfrierdatum zu versehen, um eine Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel sicherzustellen.

Auf eine gebührenpflichtige Nachkontrolle kann verzichtet werden, wenn z. B. durch Nachweisbilder die Mängelabstellung termingerecht nachgewiesen wird.

Erklärung der oder des Verantwortlichen:

Mit der Übermittlung des Kontrollberichtes per Email an den o.g. Betrieb bin ich einverstanden.



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