

Landkreis Anhalt-Bitterfeld

Der Landrat

Postanschrift: Landkreis Anhalt-Bitterfeld ★ 06359 Köthen (Anhalt)

Per Postzustellkunde

Herr



Amt: Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Besucheradresse: Zeppelinstraße 15
06366 Köthen

Sprechzeiten: Di.: 09:00 - 12:00 und 14:00 - 18:00
Do.: 09:00 - 12:00 und 14:00 - 17:00
Fr.: 09:00 - 12:00
sowie nach Vereinbarung

Auskunft erteilt:
Zimmer:
Telefon:
Fax:
E-Mail*: @anhalt-bitterfeld.de

Datum und Zeichen Ihres Schreibens

Mein Zeichen
39 54 05/ Hermes / Ko

Datum
26.02.2019

Ihr Antrag auf Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) vom 04.02.2019

Sehr geehrter Herr

ich nehme Bezug auf Ihr Informationsersuchen nach VIG vom 04.02.2019, mit dem Sie Informationen bezüglich der gastronomischen Einrichtung „Hermes“ Bahnhofstraße 26, in 06792 Sandersdorf – Brehna/ OT Sandersdorf begehren. Es wird um Offenlegung folgender Auskünfte gebeten:

1. Wann fanden die beiden letzten lebensmittelrechtlichen Betriebsprüfungen statt?
2. Kam es während der Kontrollen zu Beanstandungen? Falls ja, wird um die Herausgabe der entsprechenden Kontrollberichte gebeten.

Es ergeht folgender

Bescheid:

Dem Antrag wird stattgegeben

Begründung:

Gemäß § 2 Abs. 1 Nr. 1 VIG haben Sie nach Maßgabe dieses Gesetzes Anspruch auf Zugang zu Daten über von den nach Bundes- oder Landesrecht zuständigen Stellen festgestellte nicht zulässige Abweichungen von Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) und des Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG), der aufgrund dieser Gesetze erlassenen Rechtsverordnungen sowie unmittelbar geltender Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union im Anwendungsbereich der genannten Gesetze sowie Maßnahmen und Entscheidungen, die im Zusammenhang mit den in den Buchstaben a bis c genannten Abweichungen getroffen worden sind.

Bei der erfragten Häufigkeit durchgeführter Kontrollen im Restaurant sowie der Frage nach der Zahl der Beanstandungen handelt es sich um Informationen zu Abweichungen von Anforderungen der auf Grundlage des LFGB erlassenen Rechtsverordnungen sowie unmittelbar geltender Rechtsakte der Europäischen Union im Anwendungsbereich des LFGB.

Hauptsitz und Hausanschrift der Kreisverwaltung:

Am Flugplatz 1
06366 Köthen (Anhalt)

Internet: www.anhalt-bitterfeld.de
E-Mail*: post@anhalt-bitterfeld.de

Bankverbindung:

IBAN: DE72 8005 3722 0302 0069 07
BIC: NOLADE21BTF

Sprechzeiten der Bürgerämter:

Montag: 08:00 – 18:00
Dienstag: 08:00 – 18:00
Mittwoch: 08:00 – 14:00
Donnerstag: 08:00 – 18:00
Freitag: 08:00 – 14:00
sowie nach Vereinbarung

*E-Mail-Adresse nur für formlose Mitteilungen ohne elektronische Signatur

Die einschlägige Rechtsverordnung ist hier die auf Grundlage des LFGB erlassene Lebensmittelhygiene-Verordnung. Der einschlägige unmittelbar geltende Rechtsakt der Europäischen Union ist die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene. Gleiches gilt für die Übermittlung der vollständigen Kontrollberichte der amtlichen Lebensmittelkontrollen am genannten Standort, bei denen es am 22.11.2018 und 07.06.2018 zu Beanstandungen gekommen ist.

Die Zuständigkeit des Landkreises Anhalt-Bitterfeld ergibt sich aus § 4 Abs. 1 (2) Verbraucherinformationsgesetz i.V. mit § 7 und 9 Verordnung über die Zuständigkeiten auf verschiedenen Gebieten der Gefahrenabwehr (ZustVO SOG) vom 31. Juli 2002, zuletzt geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 18. Dezember 2018 (GVBl. LSA S. 443, 444). Danach zeichnet der Landkreis Anhalt-Bitterfeld für die Überwachung der Einhaltung von Vorschriften über Lebensmittel, Tabakerzeugnisse, kosmetische Mittel und sonstige Bedarfsgegenstände sowie für die Überwachung der Einhaltung futtermittelrechtlicher und verfütterungsverbotsrechtlicher Vorschriften zuständig. Der Landkreis Anhalt-Bitterfeld ist somit auskunftspflichtige Stelle im Sinne des § 2 Abs. 2 VIG.

Ausschluss- und Beschränkungsgründe sind nicht einschlägig. Ferner betreffen die Informationen keine laufenden Verfahren, § 3 VIG. Gleiches trifft auch auf § 4 Abs. 3 VIG zu. Danach soll ein Antrag abgelehnt werden, sofern die Voraussetzungen der Nr. 1 bis 5 vorliegen. Ein missbräuchlich gestellter Antrag ist grundsätzlich abzulehnen (§ 4 Abs. 4 VIG).

Ihre Fragen lassen sich wie folgt beantworten.

Zu 1) Die letzten beiden Kontrollen in der gastronomischen Einrichtung „Hermes“ fanden am 22.11.2018 und 07.06.2018 statt.

Zu 2) Es wurden am 07.06.2018 folgende Verstöße festgestellt: Kontrollpunkte 2.1 und 2.6. Zum Zeitpunkt der Kontrolle entsprach die Temperatur im Kühlhaus I = + 10°C und im Kühlhaus II = + 15°C. Wiederholt musste während der Kontrolle am 22.11.2018 die fehlende Umkleidemöglichkeit für das Personal beanstandet werden. Die Beanstandung sollte bis zum 31.12.2018 abgestellt werden. Die Abstellung der Beanstandung wird bei der nächsten Kontrolle geprüft.

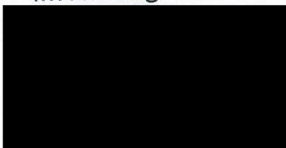
Für eine Unterrichtung der Öffentlichkeit bestand von Seiten der amtlichen Lebensmittelüberwachung keine Veranlassung. Das Restaurant „Hermes“ wurde über die Abstellung der Beanstandungen belehrt (Frage 2). In separater Anlage übersende ich Ihnen die erbetenen vollständigen Kontrollberichte vom 07.06.2018 und vom 22.11.2018.

Kosten für diesen Bescheid werden nicht erhoben.

Rechtsbehelfsbelehrung

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe schriftlich oder zur Niederschrift beim Landkreis Anhalt-Bitterfeld, Am Flugplatz 1, 06366 Köthen (Anhalt), Widerspruch eingelegt werden.

Mit freundlichem Gruß
Im Auftrag


Amtsleiter

Anlage: erwähnt

Kontrollbericht der Amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung

gem. § 39 LFGB und Artikel 9 VO (EG) Nr. 882/2004

Zutreffendes ankreuzen!

Betrieb RESTAURANT „HERMES“ GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN Bahnhofstraße 26 06792 Sandersdorf Tel. 03493/88319	Seite	von	Datum	Uhrzeit: von - bis
	<input checked="" type="checkbox"/> Planmäßige Kontrolle			
	<input type="checkbox"/> Außerplanmäßige Kontrolle			Öffnungszeiten/Ruhetag <input type="checkbox"/> unverändert
	<input type="checkbox"/> Nachkontrolle			
	<input type="checkbox"/> Zulassung/Abnahme			

Kontrollierte Betriebsabteilungen:

Gesamtbetrieb

Abteilung/-en

Zum Zeitpunkt der Überprüfung Anwesende/r
 Herr [REDACTED]

Kontrollpunkte:

✓ = kontrolliert ohne Beanstandung; X = kontrolliert mit Mangel oder Beanstandung; - = nicht kontrolliert; Ø = nicht vorhanden

- | | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Hygienemanagement/Eigenkontrolle | <input type="checkbox"/> | 1.7 Rückverfolgbarkeit | <input checked="" type="checkbox"/> | 2.4 Personalhygiene | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 1.1 Wareneingangskontrollen | <input checked="" type="checkbox"/> | 1.8 Schulung Personal | <input checked="" type="checkbox"/> | 2.5 Lebensmittelabfälle/TNP | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 1.2 Temperaturüberwachung | <input checked="" type="checkbox"/> | 1.9 Belehrung nach IfSG | <input checked="" type="checkbox"/> | 2.6 Behandlung LM/BG | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 1.3 Schädlingsbekämpfung | <input checked="" type="checkbox"/> | 2. Hygiene allgemein | <input type="checkbox"/> | 3. Zusammensetzung LM/BG | <input type="checkbox"/> |
| 1.4 Reinigung/Desinfektion | <input type="checkbox"/> | 2.1 Baulicher Zustand | <input checked="" type="checkbox"/> | 4. Kennzeichnung/Kennlichmachung | <input type="checkbox"/> |
| 1.5 Untersuchung von Proben/TrinkW | <input type="checkbox"/> | 2.2 Technischer Zustand | <input type="checkbox"/> | 5. Andere Kontrollpunkte | <input type="checkbox"/> |
| 1.6 HACCP-Konzept/Leitlinie | <input type="checkbox"/> | 2.3 Betriebshygiene | <input checked="" type="checkbox"/> | 5.1 Duldungs-/Mitwirkungspflicht | <input checked="" type="checkbox"/> |

Kontrolldurchführung gemäß Arbeitsanweisung/en:

MAA-05- 103-00

zu Nr.	Feststellungen, Beanstandungen, Mängel	zu erledigen bis
	Kühlhaus I zum Zeitpunkt der Kontrolle +10°C, Kühlhaus II +15°C, Router war bereits bestellt. Im September soll die gesamte Küche umgebaut/renoviert werden. Belehrung: Feinfröhen muss bei max. +2°C lagern. Es empfohlen. Schwank für Reinigungsgeräte aufgestellt. Lager renoviert. Regale abwaschbar gestaltet.	

- Der ausführliche Kontrollbericht über die Betriebskontrolle wird zugeschickt!
- Bilder wurden als Beweismittel gefertigt. Probe/n entnommen, Anzahl _____
- Ordnungs-, straf-, oder verwaltungsrechtliche Maßnahmen werden eingeleitet.
- Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt.

Eine Ausfertigung habe ich erhalten:
 Anwesende/r des Betriebes [REDACTED]

Name und Unterschrift
 Lebensmittelkontrolleur/in / Sachverständige/r
[REDACTED]

Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!

88760

Bestell-Nr. 115 567 7422 003
 Tel. 0349/37436-0 · Fax 0349/37436-344 · service@jungling.de

Behörde: Landkreis Anhalt-Bitterfeld Veterinär-u. Lebensmittelüberwachung Am Flugplatz 1 06366 Köthen (Anhalt) Tel: 03496/60 1940 Fax: 03496/60 1942 Email: vetamt@anhalt-bitterfeld.de	Aktenzeichen: III 3955/ Ki
---	-------------------------------

**Kontrollbericht der amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung
gem. § 39 LFGB und Artikel 9 VO (EG) Nr. 882/2004**

Betrieb: ██████████ Gaststätte Griechisches Restaurant " Hermes" Bahnhofstr. 26 06792 Sandersdorf	Seite 1 von 1	Datum: 22.11.2018	Uhrzeit: von-bis 14:00 - 15:00 Uhr
	<input checked="" type="checkbox"/> Planmäßige Kontrolle <input type="checkbox"/> Außerplanmäßige Kontrolle <input type="checkbox"/> Nachkontrolle <input type="checkbox"/> Zulassung / Abnahme <input type="checkbox"/>		Öffnungszeiten: ab 11 Uhr
Kontrollierte Betriebsabteilungen Speisegaststätte	Zum Zeitpunkt der Überprüfung Anwesende/r Frau Anna Spanouli		

Kontrollpunkte: ✓ = kontrolliert ohne Beanstandung; ✗ = kontrolliert mit Mangel oder Beanstandung;
 ▪ = nicht kontrolliert; ○ = nicht vorhanden

1. Hygienemanagement/Eigenkontrolle	1.7 Rückverfolgbarkeit	▪ 2.4 Personalhygiene	✗
1.1 Wareneingangskontrollen	✓ 1.8 Schulung Personal	▪ 2.5 Lebensmittelabfälle/TNP	▪
1.2 Temperaturüberwachung	✓ 1.9 Belehrungen nach IfSG	▪ 2.6 Behandlung LM/BG	✓
1.3 Schädlingsbekämpfung	✓ 2. Hygiene allgemein	3. Zusammensetzung LM/BG	▪
1.4 Reinigung / Desinfektion	▪ 2.1 Baulicher Zustand	▪ 4. Kennzeichnung/Kenntlichmachung	✓
1.5 Untersuchung von Proben/TrinkW	▪ 2.2 Technischer Zustand	✓ 5. Andere Kontrollpunkte	
1.6 HACCP-Konzept / Leitlinie	▪ 2.3 Betriebshygiene	✓ 5.1 Duldungs-/Mitwirkungspflicht	✓

Kontrolldurchführung gemäß Arbeitsanweisung/en:

MAA-05-103-00

		Feststellungen, Beanstandungen, Mängel	zu erledigen bis
Betriebsstätte (allgemein)			
1.1 Wareneingangskontrolle	<input type="checkbox"/>	Lieferschein Mios Dessau lag mit Temperaturkontrolle vor.	
2.2 technisch	<input type="checkbox"/>	Es ist geplant die Kühlmöbel zu erneuern. Dies soll im Jahr 2019 erfolgen.	
2.3 Betriebshygiene	<input type="checkbox"/>	ohne Beanstandung	
2.4 Personalhygiene (Hygiene allgemein)	<input checked="" type="checkbox"/>	Es fehlt eine Umkleidemöglichkeit für das Küchenpersonal. Dies wird wiederholt beanstandet.	31.12.2018

- Der ausführliche Kontrollbericht über die Betriebskontrolle wird zugeschickt! per Post per Email per Fax
 Bilder wurden als Beweismittel gefertigt. Probe/n entnommen, Anzahl 0
 Ordnungs-, straf- oder verwaltungsrechtliche Maßnahmen werden eingeleitet.
 Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt . . .

Eine Ausfertigung habe ich erhalten: Anwesende/r des Betriebes: F ██████████	Name und Unterschrift ██████████ Lebensmittelkontrolleurin ██████████
--	--