

Landeshauptstadt Magdeburg

Der Oberbürgermeister



Landeshauptstadt Magdeburg - 39090 Magdeburg

Organisationseinheit
Gesundheits- und Veterinäramt
Abt. Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung

Straße
Lübecker Straße 32

Bearbeitet durch

E-Mail
veterinaeramt@magdeburg.de

Datum und Zeichen Ihres Schreibens	(Bitte bei Antwort angeben) Unser Zeichen	Telefon	Telefax	Datum
27.02.2019	53.31.1/1-427/17850	(0391)5406200	(0391)5406211	08.05.2019

Amtliche Lebensmittelüberwachung

Ihr Antrag auf Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Sehr geehrte(r) [REDACTED]

bezugnehmend auf Ihren Antrag nach § 2 VIG vom 27.02.2019 übersende ich Ihnen die letzten beiden Kontrollberichte.

Mit freundlichem Gruß

i.A. [REDACTED]

Anlagen

Kopie der Kontrollberichte vom 21.03.2017 und 04.03.2019

Rechtsbehelfsbelehrung

Gegen diesen Bescheid der Landeshauptstadt Magdeburg kann innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe Widerspruch erhoben werden. Der Widerspruch ist bei der Landeshauptstadt Magdeburg, - Der Oberbürgermeister -, Alter Markt 6, 39104 Magdeburg, einzulegen. Der Widerspruch kann

1. schriftlich oder zur Niederschrift bei der Landeshauptstadt Magdeburg, - Der Oberbürgermeister -, Alter Markt 6, 39104 Magdeburg,
2. durch E-Mail mit qualifizierter Signatur an: poststelle@stadt.magdeburg.de oder
3. durch De-Mail in der Sendevariante mit bestätigter sicherer Anmeldung nach dem De-Mail-Gesetz an: info@magdeburg.de-mail.de erhoben werden.

Informationen zum Datenschutz gemäß DS-GVO finden Sie auf www.magdeburg.de unter der Rubrik Bürger und Stadt / Leben in Magdeburg / Gesundheit sowie in Papierform bei Ihrem Ansprechpartner.

Telefon (03 91) 5 40 - 0
Telefax (03 91) 5 40 21 11

Bankverbindungen:
Stadtparkasse Magdeburg
Volksbank Magdeburg
Commerzbank Magdeburg
Deutsche Bank

IBAN DE02 8105 3272 0014 0001 01
IBAN DE55 8109 3274 0001 9009 00
IBAN DE19 8104 0000 0200 2442 00
IBAN DE64 8107 0000 0117 8201 00

BIC: NOLADE21MDG
BIC: GENODEF1MD1
BIC: COBADEFF810
BIC: DEUTDE8MXXX

Behörde Landeshauptstadt Magdeburg Gesundheits und Veterinäramt Lübecker Str. 32 39124 Magdeburg Tel: (0391) 540 62 22 Fax: (0391) 540 62 11 E-Mail: veterinaeramt@magdeburg.de	Aktenzeichen MD-0017850
--	-----------------------------------

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

Betrieb Ratswaage-Catering GmbH Ministerium Arbeit und Soziales Kantine Brückfeld Turmschanzenstr. 25 Haus C 39114 Magdeburg	Seite 1 von 1	Datum 04.03.2019	Uhrzeit von-bis 11:20 - 12:30 Uhr
	<input checked="" type="checkbox"/> Planmäßige Kontrolle <input type="checkbox"/> Außerplanmäßige Kontrolle <input type="checkbox"/> Nachkontrolle <input type="checkbox"/> Zulassung / Abnahme <input type="checkbox"/>		
Kontrollierte Betriebsabteilungen Großküche Großkantine (>100 Essen täglich)	Zum Zeitpunkt der Überprüfung Anwesende/r [Redacted]		

Kontrollpunkte	✓ = kontrolliert ohne Beanstandung	* = kontrolliert mit Mangel oder Beanstandung
	■ = nicht kontrolliert	○ = nicht vorhanden/nicht zutreffend
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/Kentlichmachung
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-05-104-00		
zu Nr.	Feststellungen, Beanstandungen, Mängel	zu erledigen bis
Betriebsstätte (allgemein)		
1.4 Reinigung- /Desinfektionsmaßnahmen	* Auf den Wandschänken leichter Schmierfilm/Fettdunst. Die Abluftdecke zeigt punktuell Fettläufer/Tropfen.	04.03.2019
1.7 System der Rückverfolgbarkeit nach VO (EG) 178/2002	* Bei Umfüllungen ist die Rückverfolgung teilweise nicht gewahrt.	04.03.2019
2.6 Behandlung Lebensmittel	* Selbsteingefrorene Lebensmittel werden in Verpackungen gefroren gelagert die für diesen Temperaturbereich nicht geeignet sind.	07.04.2019
4. Kennzeichnung und Aufmachung	* Bei der Glutenausweisung ist die Getreideart nicht benannt.	24.03.2019

<input checked="" type="checkbox"/> Ausfertigung wird übergeben	<input type="checkbox"/> Der ausführliche Kontrollbericht über die Betriebskontrolle wird zugesandt	<input type="checkbox"/> per Post	<input type="checkbox"/> per E-Mail	<input type="checkbox"/> per Fax
<input type="checkbox"/> Bilder wurden angefertigt	<input type="checkbox"/> Probe/n entnommen, Anzahl: 0			

Maßnahmen
<input type="checkbox"/> Ordnungs-, straf- oder verwaltungsrechtliche Maßnahmen werden eingeleitet.
<input type="checkbox"/>

Kennzeichen hme Anwesende/r des Betriebes [Redacted]	Name und Unterschrift: [Redacted]
Unterschrift: [Redacted]	Unterschrift: [Redacted]

Landeshauptstadt Magdeburg Gesundheits- und Veterinäramt 39090 Magdeburg Tel.: 0391/540 62 22 Fax: 0391/540 62 11 veterinaerwesen@avl.magdeburg.de	Aktenzeichen: 17850
--	----------------------------

Kontrollbericht der amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung

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

Betrieb: Ratswaage Catering Ministerium Arbeit und Soziales Kantine Turmschanzerstr. 25 39114 Magdeburg	Seite 1 von 3	Datum: 21.03.2017	Uhrzeit: von 11:30 - bis 13:10
	<input checked="" type="checkbox"/> Planmäßige Kontrolle <input type="checkbox"/> Außerplanmäßige Kontrolle <input type="checkbox"/> Nachkontrolle <input type="checkbox"/> Zulassung/Abnahme <input type="checkbox"/>	Öffnungszeiten/Ruhetag <input type="checkbox"/> unverändert	

Kontrollierte Betriebsabteilungen <input checked="" type="checkbox"/> Gesamtbetrieb <input type="checkbox"/> Abteilung/-en	Zum Zeitpunkt der Überprüfung Anwesende/r [Redacted]
--	---

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

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

Kontrolldurchführung gemäß Arbeitsanweisungen:

MAA-05-.....

Zu Nr.:	Feststellungen, Beanstandungen, Mängel	zu erledigen bis
1.	Bei Wareneingangskontrollen erfolgt keine Temperaturüberprüfung von kühlpflichtigen LM	21.03.2017
2.	Verschmutzte Schubladen im Küchenbereich.	21.03.2017
3.	Reinigung des Deckenbereiches (Abluft) ist erforderlich.	15.04.2017
4.	Ausgabetheke: kühlpflichtige LM (z. B. Pudding) haben z. T. +14°C. Falls vorhanden sind Zusatzstoffe und Allergene in Desserts zu kennzeichnen.	22.03.2017
5.	Fehlende Unterteilung der Getreide- und Schalenfruchtarten bei der Allergenkennzeichnung.	15.04.2017
6.	Gesundheitszeugnis von [Redacted] ist dem Amt nachzureichen.	27.03.2017

- 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]
--	--