

Postanschrift: Landkreis Göttingen · 37070 Göttingen

La Gondola
Marktstraße 19
37115 Duderstadt

Hinweis LK Göttingen 13.03.2020:
Die Mängel wurden
zwischenzeitlich ausgeräumt.

Servicezeiten

Montag, Mittwoch und Freitag
09.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Donnerstag
13.30 Uhr bis 16.00 Uhr

Nutzen Sie unser Angebot
zur Terminabsprache

Bei Zahlungen bitte angeben:

Göttingen, 28.06.2018

Auskunft erteilt:
Herr [REDACTED]

E-Mail:
[REDACTED]

Telefon: 05522 [REDACTED]

Fax: 05522 - [REDACTED]

Zimmer: Büro [REDACTED]

**Datum und Zeichen
Ihres Schreibens:**

Mein Zeichen:
39.10.99 [REDACTED]

Standort:
Landkreis Göttingen
Katzensteiner Str. 137
37520
Osterode am Harz

www.landkreisgoettingen.de

Sparkasse Göttingen
IBAN: DE78260500010000505792
BIC: NOLADE21GOE
Sparkasse Osterode am Harz
IBAN: DE02263510150003204476
BIC: NOLADE21HZB
Kreis- und Stadtparkasse Münden
IBAN: DE04260514500000006510
Sparkasse Duderstadt
IBAN: DE35260512600000121962

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

Betrieb: „La Gondola“
Marktstraße 19
37115 Duderstadt

Anwesende:
[REDACTED]

Sehr geehrter Herr [REDACTED],
am 21.06.2018 in der Zeit von 14:00 bis 14:45 Uhr habe ich in Ihrem o.g.
Betrieb eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt. Die festgestellten
Mängel wurden dabei den bei der Kontrolle anwesenden Personen
aufgezeigt und erläutert.

Hiermit gebe ich Ihnen die Möglichkeit, die unten genannten Mängel
eigenverantwortlich abzustellen. Bitte teilen Sie mir die von Ihnen
veranlassten Maßnahmen schriftlich bis spätestens **31.07.2018** mit. Sollte
ich bis zu diesem Zeitpunkt nichts von Ihnen erhalten haben, werde ich bei
einer erneuten Überprüfung feststellen, ob alle Mängel beseitigt wurden.

Folgende Mängel/Abweichungen wurden von mir bei der Kontrolle
festgestellt:

1. Gesamtbetrieb

Es wurden bisher keine mikrobiologischen Eigenkontrollen der leicht
verderblichen Lebensmittel (z.B. Milchspeiseeis, Sahne) durchgeführt.

**Es muss jährlich eine repräsentative Stichprobe der Produktpalette
mikrobiologisch untersucht werden.**

**Das heißt es müssen jährlich Produktproben des Milchspeiseeis (mind.
3) sowie der Sahne des Sahneautomaten (mind. 2) auf Salmonellen,
E.coli, aerobe mesophile Keimzahl und Listeria monocytogenes
untersucht werden.**

**Bei der Untersuchung müssen die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr.
2073/2005 erfüllt werden.**

*Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für
Lebensmittel Art. 4 Abs. 1 und 2*

2. Küche

Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen und zum
hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapier-
handtücher in Spendern).

**Am Handwaschbecken muss ein gefüllter Spender für Einmalhand-
tücher und Flüssigseife oder ein alternatives geeignetes System
vorhanden sein.**

*Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2
i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4*

3. Küche

Es wurden div. Lebensmittelverpackungen direkt auf dem Fußboden stehend aufbewahrt.

Zur Erklärung:

Auch in sauberen Betrieben gilt der Fußboden als verunreinigt, denn mit Schuhsohlen wird mehr oder weniger Schmutz im Betrieb verteilt.

Solche Verunreinigungen sind nicht immer sichtbar. Stellt man nun ein Behältnis auf den Boden, so haften diese Verschmutzungen an der Unterseite.

Kommt das Behältnis später auf einen Tisch, so übertragen sich die Bodenverschmutzungen mittelbar auf die Arbeitsflächen. Bei stapelbaren Behältnissen wie z.B. Eurokisten besteht die Gefahr, dass die auf der Unterseite verschmutzte Kiste auf eine andere Kiste gepackt wird und die darin befindlichen Lebensmittel dann unmittelbar durch herabfallende oder tropfende Verschmutzungen verunreinigt werden. Hinzu kommt, dass sich unterhalb von Gebinden Feuchtigkeit bilden und halten kann.

Lebensmittelbehälter sind nicht mit direktem Bodenkontakt zu lagern (z.B. durch unterlegen von Kunststoffpaletten, leicht abwaschbaren Gummimatten o.ä.).

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3

4. Küche

Das Fenster war nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter ausgestattet.

An den Fenstern sind zu Reinigungszwecken leicht entfernbare Insektengitter anzubringen.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1d

5. Küche

Es wurden Lebensmittel ohne Abdeckung / Umhüllung im Tiefkühlschrank gelagert.

Die Lebensmittel sind so zu umhüllen, dass eine nachteilige Beeinflussung vermindert bzw. ausgeschlossen werden kann.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3

6. Küche

Die verwendete Leuchtfalle gegen Fluginsekten entsprach nicht mehr dem "Stand der Technik".

Fluginsekten, die von den Leuchten angezogen werden, können durch den Strom und die Hitze buchstäblich "explodieren" wodurch Insektenteile auf die Arbeitsfläche (und ggf. darauf befindliche Lebensmittel) gelangen können.

In Räumen, in denen mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird, sind geeignete Maßnahmen zur Fluginsektenbekämpfung (z.B. elektrische UV- Lichtleimfallen) einzuleiten.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 4

7. Küche

Der Türrahmen war stellenweise beschädigt. Eine leicht zu reinigende Oberfläche war dadurch nicht mehr vorhanden.

Der Türrahmen ist in wieder in einen glatten, leicht zu reinigenden Zustand versetzen.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr.1e

8. Küche

Die Rückverfolgbarkeit der selbst eingefrorenen Lebensmittel war nicht sichergestellt.

Alle selbst eingefrorenen Lebensmittel sind so auszuzeichnen, dass immer nachvollzogen werden kann, um was für ein Produkt es sich handelt und wann es eingefroren wurde.

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts Art. 18 Abs. 1

9. Küche

Der Innenraum des Kühltisches war durch Lebensmittelrückstände verunreinigt.

Der Innenraum des Kühltisches ist zu reinigen.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

10. Küche

Im Bereich der Wärmebrücke fehlten 2 Wandfliesen und im Durchgang zur Spülküche war eine Wandfliese beschädigt. Eine leicht zu reinigende Oberfläche war dadurch nicht mehr vorhanden. Zudem waren die Rohrleitungen zur Ver- und Entsorgung so verlegt, dass eine Reinigung in diesem Bereich nur schwer möglich war (laut Aussage werden diese demnächst verkleidet).

Die Wandflächen sind wieder in einen leicht zu reinigenden Zustand zu versetzen.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b

11. Schädlingkontrolle

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

Um ein wirkungsvolles Monitoring durchführen zu können müssen so genannte Köderboxen aufgestellt werden. Diese Köderboxen müssen regelmäßig auf Schädlingsbefall kontrolliert werden. Sollte ein Schädlingsbefall festgestellt werden, muss eine professionelle Bekämpfung durch einen Schädlingsbekämpfer durchgeführt werden.

Die Bekämpfung und die Eigenkontrollen sind in Protokollen festzuhalten.

Merkblätter hierzu wurden vor Ort hinterlassen.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 4

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne unter der Telefonnummer 05522 - [REDACTED] zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

im Auftrage

[REDACTED]

(LMK)

Hinweis:

Allgemeine Informationen in Form von Merkblättern finden Sie auf unserer Internetseite www.landkreisgoettingen.de unter dem Menüpunkt "Tiere und Lebensmittel" / "Verbraucherschutz"

Postanschrift: Landkreis Göttingen - 37070 Göttingen

La Gondola
Marktstraße 19,
37115 Duderstadt

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

Betrieb: La Gondola, Marktstraße 19, 37115 Duderstadt

Anwesender:
[REDACTED]

Sehr geehrter Herr [REDACTED],

am 10.10.2019 in der Zeit von 11:35 bis 12:10 Uhr habe ich in Ihrem o.g. Betrieb eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt. Die festgestellten Mängel wurden Ihnen während der Kontrolle aufgezeigt und erläutert.

Hiermit gebe ich Ihnen die Möglichkeit, die nachfolgend genannten Mängel aus eigener Veranlassung heraus abzustellen.

Bitte teilen Sie mir die von Ihnen durchgeführten Maßnahmen schriftlich bis spätestens **01.11.2019** mit und belegen diese anhand von Fotos oder anderen geeigneten Unterlagen wie Arbeitsaufträgen, Rechnungen, Untersuchungsbefunden o.ä. Sollte ich bis zu diesem Zeitpunkt keine Mitteilung von Ihnen erhalten haben, werde ich bei einer kostenpflichtigen Nachkontrolle Ihres Betriebes vor Ort prüfen, ob alle Mängel beseitigt wurden.

Sollten Sie Ihre Antwort per Email zusenden, geben Sie bitte dabei unbedingt Ihren Namen, den Namen Ihrer Firma, den Betriebssitz, das Aktenzeichen und den /die Kontrolleur*in an, da Ihre Mitteilung sonst nicht zugeordnet werden kann.

Folgende Mängel/Abweichungen wurden von mir bei der Kontrolle festgestellt:

1. Eigenkontrollen (HACCP)

Es wurden bisher keine mikrobiologischen Eigenkontrollen der leicht verderblichen Lebensmittel (z.B. Milchspeiseeis, Sahne) durchgeführt. Es muss jährlich eine repräsentative Stichprobe der Produktpalette mikrobiologisch untersucht werden. Das heißt es müssen jährlich Produktproben des Milchspeiseeis (mind. 3) sowie der Sahne des Sahneautomaten (mind. 2) auf Salmonellen, E.coli, aerobe mesophile Keimzahl und Listeria monocytogenes untersucht werden.

Bei der Untersuchung müssen die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 erfüllt werden. Die Ergebnisse sind mir bis spätestens 31.12.2019 vorzulegen.

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel Art. 4 Abs. 1 und 2

Servicezeiten

Montag, Mittwoch und Freitag
09.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Donnerstag
13.30 Uhr bis 16.00 Uhr

Nutzen Sie unser Angebot
zur Terminabsprache

Bei Zahlungen bitte angeben:

PK: [REDACTED]

Göttingen, 18.10.2019

Auskunft erteilt:

Herr [REDACTED]

E-Mail:

[REDACTED]

Telefon: 0551 [REDACTED]

Fax: 0551 [REDACTED]

Zimmer: Büro [REDACTED]

**Datum und Zeichen
Ihres Schreibens:**

Mein Zeichen:

39.10.99/[REDACTED]
[REDACTED]

Standort:

Landkreis Göttingen
Walkemühlenweg 8
37083
Göttingen

www.landkreisgoettingen.de

Sparkasse Göttingen

IBAN: DE78260500010000505792
BIC: NOLADE21GOE

Sparkasse Osterode am Harz
IBAN: DE02263510150003204476
BIC: NOLADE21HZB

Kreis- und Stadtparkasse Münden
IBAN: DE0426051450000006510

Sparkasse Duderstadt
IBAN: DE35260512600000121962

2. Eislabor

Die Eiswürfelmaschine war im Innenraum verunreinigt.

Die Eiswürfelmaschine ist zu reinigen.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a

3. Eislabor

Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.

Der Fußboden ist zu reinigen.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

4. Eislabor

Das Waschbecken war im Bereich unterhalb der Arbeitsplatte mit diversen Rückständen verunreinigt.

Der Bereich ist zu reinigen.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

5. Eislabor

Die Wandfliesen hinter dem Waschbecken waren verunreinigt.

Die Wandfliesen sind zu reinigen.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

6. Eislabor

Das Regal und einige der darin befindlichen Behältnisse waren verunreinigt.

Das Regal und die Behältnisse sind zu reinigen.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

7. Kennzeichnung

Es wurden Lebensmittel mit einem Gehalt eines oder mehrerer Zusatzstoffe/s in den Verkehr gebracht, ohne die Zusatzstoffe in der Speise- und Getränkekarte, auch nicht in Fußnoten, kenntlich zu machen.

Der Gehalt an kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffen ist in der Bezeichnung des Lebensmittels auf der Speise- und Getränkekarte anzugeben. Die vorgeschriebenen Angaben können in Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.

Zusatzstoff-Zulassungsverordnung § 9 Abs. 1 i.V.m. Abs. 6 Nr. 5

8. Kennzeichnung

Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Allergene anzugeben. Ein Hinweis auf eine mündliche Auskunft war nicht vorhanden.

Für Lebensmittel, die zum Verkauf angeboten werden, sind die Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, anzugeben.

Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung § 4 Abs. 2 Nr. 1 i.V.m. Abs. 3

9. Küche

Die Fettfilter der Dunstabzugsanlage waren mit Fettrückständen und Spinnenweben verunreinigt.

Die Dunstabzugsanlage ist zu reinigen.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

10. Küche

Der elektrische Warmwasserbereiter für das Handwaschbecken im hinteren Bereich der Küche (in Richtung Eislabor) war defekt.

Der elektrische Warmwasserbereiter ist instand zu setzen.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

11. Küche

Die Wandfläche hinter dem Wasserbad war nicht leicht zu reinigen, erforderlichenfalls zu desinfizieren entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest und wies keine bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Fläche auf.

Die Wandfläche ist so herzurichten, dass diese leicht zu reinigen, erforderlichenfalls zu desinfizieren, entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest und eine bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Fläche aufweist.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b

12. Küche

Der Innenraum des Kühlschranks (Saladette) war verunreinigt.

Der Innenraum des Kühlschranks ist zu reinigen.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

13. Küche

Es wurden gefrorene Lebensmittel so aufgetaut, dass die dabei entstehende Flüssigkeit nicht abfließen konnte.

Gefrorene Lebensmittel sind so aufzutauen, dass die dabei entstehende Flüssigkeit abfließen kann.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 7

14. Lager

Der Wandanstrich war verbraucht und fleckig. Weiterhin war der Lichtschalter verunreinigt.

Die Wand ist instand zu setzen. Der Lichtschalter ist zu reinigen.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b

15. Lager

Im Kühlschrank befanden sich noch diverse Produkte der Fa. Wilke, die aktuell wegen möglicher Gesundheitsgefährdung zurückgerufen werden.

Die weitere Verwendung dieser Produkte wurde daraufhin untersagt.

Nicht sichere Lebensmittel sind sofort aus dem Verkehr zu nehmen.

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts Art. 14 Abs. 1 i.V.m. Art. 14 Abs. 2b

16. Personalschulung

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

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

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr.1

17. Spülküche

Der Fußboden im Bereich der Heizung war nicht so gestaltet, dass dieser eine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche aufweist.

Der Fußboden ist instand zu setzen.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a

18. Spülküche

Mehrere Reinigungsgeräte waren beschädigt bzw. so abgenutzt, dass eine einwandfreie Funktion nicht mehr gewährleistet war.

Die Reinigungsgeräte sind zu ersetzen.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

19. Theke / Tresen

Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spendern).

Am Handwaschbecken sind Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender) und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzuhalten.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4

20. Theke / Tresen

Die Behälter mit den Dekorationen für das Speiseeis waren verunreinigt und standen zudem unmittelbar auf dem Fußboden.

Die Behälter sind zu reinigen und nicht unmittelbar auf dem Fußboden aufzubewahren.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a

21. Theke / Tresen

Die Eistheke war im Innenraum mit Lebensmittelrückständen verunreinigt.

Die Eistheke ist zu reinigen.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

22. Theke / Tresen

Der Kühlschrank für die Eiszutaten war mit diversen Anhaftungen verunreinigt.

Der Kühlschrank ist zu reinigen und zu desinfizieren.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne unter der Telefonnummer 0551 - [REDACTED] zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
im Auftrage

[REDACTED] (LMK)

Hinweis:

Allgemeine Informationen in Form von Merkblättern finden Sie auf unserer Internetseite www.landkreisgoettingen.de unter dem Menüpunkt "Tiere und Lebensmittel" / "Verbraucherschutz"