

Postanschrift: Landkreis Göttingen · 37070 Göttingen

Zum Löwen Betriebsgesellschaft mbH & Co. KG

Marktstr. 30

37115 Duderstadt

Hinweis LK Göttingen 13.03.2020:
Die Mängel wurden
zwischenzeitlich ausgeräumt.

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

Betrieb: Hotel Zum Löwen, Marktstr. 30, 37115 Duderstadt

Anwesender:
[REDACTED]

Sehr geehrte Damen und Herren ,

am 12.07.2017 in der Zeit von 11:30 bis 11:50 Uhr habe ich in Ihrem o.g. Betrieb eine Nachkontrolle aufgrund der nicht erfolgten, schriftlichen Rückmeldung zur amtlichen Routinekontrolle vom 11.05.2017 (siehe Niederschrift über eine amtliche Kontrolle vom 17.05.2017) durchgeführt.

Die Mängel Nr. 2 - 12, 14, 16, 17 und 22 der o.g. Niederschrift waren vollständig abgestellt worden. Die übrigen Mängel waren nicht bzw. nicht vollständig abgestellt worden und bestanden weiterhin. Zur Vermeidung einer weiteren, gebührenpflichtigen Nachkontrolle weisen Sie mir die vollständige Mängelabstellung (bzw. den Sachstand der Mängelabstellung) bis spätestens **11.08.2017** schriftlich nach.

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

1. Küche

Die Wärmebrücke der Speisenausgabe ("Pass") war im unteren Bereich mit diversen Anhaftungen verunreinigt.

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

2. Tiefkühlraum

Im Tiefkühlraum wurden mehrere Lebensmittelbehälter unmittelbar auf dem Fußboden gelagert.

Im täglichen Arbeitsprozess bestand die Gefahr, dass die Behälter vom Fußboden unmittelbar auf eine Arbeitsfläche abgestellt werden, auf der dann später evtl. Lebensmittel zubereitet werden. Am Boden befindliche Verunreinigungen können so über die Behälterunterseite auf die Arbeitsflächen und von dort aus auf das Lebensmittel gelangen.

Lebensmittelbehälter sind nicht mit unmittelbarem Bodenkontakt aufzubewahren. Zur Behebung können beispielsweise leicht zu reinigende Gummi- oder Kunststoffmatten unter die Behälter platziert werden.

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

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, 18.07.2017

Auskunft erteilt:
[REDACTED]

E-Mail:
[REDACTED]

Telefon: 0551-[REDACTED]

Fax: 0551-525-[REDACTED]

Zimmer: Büro [REDACTED]

**Datum und Zeichen
Ihres Schreibens:**

Mein Zeichen:
39.10.99 [REDACTED]

Standort:
Landkreis Göttingen
Walkemühlenweg 8
37083 Göttingen
www.landkreisgoettingen.de

Gläubiger-ID: DE84ZZZ00000042204

Sparkasse Göttingen
IBAN: DE78 2605 0001 0000 5057 92
BIC: NOLA DE 21 GOE
Kreis- und Stadtparkasse Münden
IBAN: DE04 2605 1450 0000 0065 10
Sparkasse Duderstadt
IBAN: DE35 2605 1260 0000 1219 62
Postbank Hannover
IBAN: DE77 2501 0030 0004 5353 04

3. Kühlraum (Allgemein)

Der Fußboden war am Verbindungsstück zwischen den einzelnen Elementen nicht sauber am Untergrund befestigt und hatte sich teilweise abgelöst.

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

4. Schädlingsmonitoring

Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen, ein sogenanntes Schädlingsmonitoring, war im Betrieb nicht vorhanden.

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

5. Personalschulung / Belehrung IfSG

Nachweise über eine durchgeführte Hygieneschulung waren nicht vorhanden.

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

6. Personalschulung / Belehrung IfSG

Die Nachweise des Gesundheitsamtes über die Durchführung der Infektionsschutz-Erstbelehrung bzw. die vor dem 01.01.2001 ausgestellten Gesundheitszeugnisse lagen nicht für alle Mitarbeiter vor.

Infektionsschutzgesetz § 43 Abs. 1

7. Eigenkontrollen (HACCP)

In den betrieblichen Eigenkontrollen fehlte noch die allgemeine Reinigungsdokumentation des Küchenbereiches (inkl. der damit verbundenen Bereiche) sowie die Dokumentation der Reinigung der Bierleitung.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 5 Abs. 1

8. Kennzeichnung

Die Kennzeichnung der in den Lebensmitteln ggf. enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene fehlte noch teilweise (u.a. beim Frühstücksbuffet).

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

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Art. 9 Abs. 1c i.V.m. Art. 44 Abs. 1a i.V.m. Anhang II i.V.m. §2 VorlLMIEV

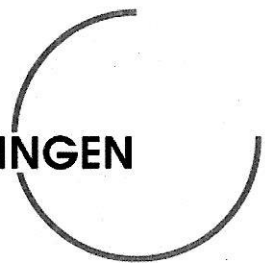
Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne unter der Telefonnummer 0551-525 [REDACTED] zur Verfügung.

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

Firma
Zum Löwen Betriebsgesellschaft mbH & Co. KG
Marktstr. 30
37115 Duderstadt

Hinweis LK Göttingen 13.03.2020:
Die Mängel wurden
zwischenzeitlich ausgeräumt.

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

Betrieb: Hotel Zum Löwen, Marktstr. 30, 37115 Duderstadt

Anwesende:

[REDACTED]

Sehr geehrte Damen und Herren ,

am 15.04.2019 in der Zeit von 13:40 bis 15:30 Uhr haben Herr [REDACTED] und 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 nachfolgend genannten Mängel aus eigener Veranlassung heraus abzustellen.

Bitte teilen Sie mir die von Ihnen durchgeführten Maßnahmen schriftlich bis spätestens 15.05.2019 mit und belegen diese anhand von Fotos oder anderen geeigneten Unterlagen wie Arbeitsaufträgen, Rechnungen, Untersuchungsbefunden.

Sollten Sie Ihre Antwort per Email zusenden, geben Sie bitte dabei unbedingt Ihren Namen, den Namen Ihrer Firma, den Betriebsitz, 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. Bierkeller

Der Fußboden war mit bräunlichen Rückständen 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

2. Bierkeller

Die Deckenlampen und Teile der Decke waren mit schimmelartigen Belägen verunreinigt.

Die Deckenlampen und die Decke sind zu reinigen.

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

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, 16.04.2019

Auskunft erteilt:

Herr [REDACTED]

E-Mail:

veterinaeramt
@landkreisgoettingen.de

Telefon: 0551-525 [REDACTED]

Fax: 0551-525 [REDACTED]

Zimmer: Büro [REDACTED]

Datum und Zeichen

Ihres Schreibens:

Mein Zeichen:

39.10.99 [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 Stadtsparkasse Münden

IBAN: DE04260514500000006510

Sparkasse Duderstadt

IBAN: DE35260512600000121962

3. Bierkeller

Die Getränkeleitungen und Leitungsanschlussteile waren mit schimmelartigen Belägen verunreinigt.

Die Leitungen und Anschlussstücke sind zu reinigen.

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

4. Eigenkontrollen (HACCP)

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 regelmäßig zu unterweisen und/oder zu schulen.

Herr Henning teilte mit, dass dies auf ein Computer gestütztes System umgestellt werde und im Mai dann alle Mitarbeiter die Schulung erhalten würden. Die Dokumente sind dann vor zu legen.

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

5. Kennzeichnung

Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Allergene vollständig anzugeben. Die Vollständig Allergen Kennzeichnung war in den Frühstücks- und Speisekarten nicht gegeben.

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

6. Gesamtbetrieb

In den Wänden mehrerer Bereiche (Küche und Service) befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher. Diese können ein Rückzugsort für Schädlinge sein.

Die Dübellöcher sind zu verschließen.

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

7. Gesamtbetrieb

Mehrere Geschirrspülmaschinen waren im Innenraum und im Türscharnierbereich mit rötlich schmierigen Belägen verunreinigt.

Die Geschirrspülmaschinen sind zu reinigen.

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

8. Küche

Es wurden tiefgefrorene Lebensmittel, wie Carpaccio, Souffle oder Eis, ohne eine Bezeichnung und Angabe des Einfrierens vorrätig gehalten, so dass das Alter und damit die Verkehrsfähigkeit nicht einwandfrei zu bestimmen war.

Die Rückverfolgbarkeit der tiefgefrorenen Lebensmittel ist sicherzustellen.

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

9. Küche

Der Abfall wurde in einem blauen Müllsack außerhalb des dafür vorgesehenen Behälters gesammelt.

Der Müll ist in den dafür vorgesehenen Behältern zu sammeln.

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

10. Küche

Der Gemüsehobel war mit angetrockneten Speiseresten verunreinigt.

Der Gemüsehobel ist zu reinigen.

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

11. Küche

Die aus Metall bestehenden Bedarfsgegenstände (Frittierkelle), die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, waren teilweise angerostet.

Die betroffenen Bedarfsgegenstände sind instand zu setzen oder auszutauschen.

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

12. Küche

Der Plastikgriff der Palette war stark beschädigt und angebrannt und somit nicht mehr leicht zu reinigen.

Der Griff der Palette ist zu erneuern. Die Palette wurde vor Ort von Herrn Hillebrecht freiwillig entsorgt.

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

13. Küche

Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender).

Am Handwaschbecken sind Mittel 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

14. Küche

Der Fußbodenabfluss war mit angetrockneten Rückständen verunreinigt.

Der Fußbodenabfluss ist zu reinigen.

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

15. Küche

Der Kochkessel war am Ablasshahn mit angetrockneten Rückständen verunreinigt.

Der Kochkessel ist zu reinigen.

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

16. Küche

Einige Elektroinstallationen (Lichtschalter, Steckdosen, Kabel und/oder Leitungen) waren verunreinigt und teilweise beschädigt.

Die Elektroinstallationen sind zu reinigen und gegebenenfalls in Stand zu setzen.

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

17. Küche

Der Konvektomat war auf der Oberseite mit fettigen Rückständen verunreinigt.

Der Konvektomat ist zu reinigen.

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

18. Küche

Das Untergestell der Vakuumiermaschine war verunreinigt und an der Seite mit Plastikfolie beklebt. Die Folie war an einigen Stellen beschädigt.

Das Untergestell ist zu reinigen und die Folie zu entfernen.

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

19. Küche

Die Kippbratpfanne war im hinteren Bereich mit angebrannten Speiseresten und fettigen Belägen verunreinigt.

Die Kippbratpfanne ist zu reinigen.

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

20. Küche

Der Salamander war sehr stark mit eingebrannten Produktresten verunreinigt.

Der Salamander ist zu reinigen.

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

21. Küche

Es waren Paletten im Gebrauch, deren Griffe aus offenporigem und rissigem Holz bestanden und damit nicht leicht zu reinigen waren.

Es sind geeignete Paletten zu verwenden und beschädigte zu entfernen.

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

22. Küche

Die Saladette war im oberen Bereich mit Speiseresten verunreinigt.

Die Saladette ist zu reinigen.

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

23. Küche

Die Transport- und Lagerwagen für Mehl und Zucker waren stark mit fettigen Rückständen verschmutzt.

Die Wagen sind zu reinigen.

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

24. Küche

Der Eisportionierer war mit gelblichen Rückständen verunreinigt.

Der Eisportionierer ist zu reinigen.

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

25. Küche

Die Spritztüllen des Sahnesiphons waren mit getrockneten Produktresten verunreinigt.

Die Tüllen des Sahnesiphons sind zu reinigen.

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

26. Personalumkleide

Es wurden private Sachen auf den Spinden gelagert und die Spinde waren stark verstaubt.

Die privaten Sachen sind zu entfernen.

Lebensmittelhygiene-Verordnung § 3 Satz 1; Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V. m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1

27. Personalumkleide

Für die Lagerung der Schuhe fehlte eine hygienische Aufbewahrungsmöglichkeit (Schuhregal).

Die Lagerung der Schuhe muss hygienisch erfolgen können.

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

28. Servicestation

Die Milchkühlfächer der Kaffeevollautomaten waren mit einem säuerlich riechenden Belag verunreinigt.

Die Kühlfächer sind zu reinigen.

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

29. Servicestation

Am Küchenkühlschrank im Service Back Office war die Transportschutzfolie nicht bestimmungsgemäß entfernt worden.

Die Folie ist zu entfernen und der Kühlschrank ist zu reinigen.

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

30. Servicestation

Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates im Service Back Office Bereich war verunreinigt.

Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates ist zu reinigen.

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

31. Spülküche

Die Topfbrause war mit bräunlichen Rückständen verunreinigt.

Die Topfbrause ist zu reinigen.

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

32. Spülküche

Mehrere Reinigungsgeräte (Abzieher, Schrubber) waren verunreinigt.

Die Reinigungsgeräte sind zu reinigen oder gegebenenfalls zu erneuern.

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

33. Spülküche

An der Waschvorrichtung für Lebensmittel war die Silikonfuge mit schwarz schleimigen Belägen verunreinigt.

Die Silikonfuge ist zu reinigen bzw. zu erneuern.

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

34. Trockenlager

Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.

Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden. Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen.

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

35. Untergeschoß

Der Deckendurchbruch war nicht verschlossen.

Der Durchbruch ist zu schließen.

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

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne unter der Telefonnummer 0551-525 [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"