

Postanschrift: Landkreis Göttingen · 37070 Göttingen

Restaurant „Asia Bambus“  
Auf der Spiegelbrücke 10  
37115 Duderstadt

Hinweis LK Göttingen 13.03.2020:  
Die Mängel wurden  
zwischenzeitlich ausgeräumt.

**Niederschrift über eine amtliche Kontrolle**

**Betrieb:** Restaurant „Asia Bambus“  
Auf der Spiegelbrücke 10  
37115 Duderstadt

**Anwesende:**

Herr und Frau [REDACTED]

Sehr geehrter Herr [REDACTED],

am 16.08.2018 in der Zeit von 13:10 bis 14:10 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 nachfolgend genannten Mängel eigenverantwortlich abzustellen.

Bitte teilen Sie mir die von Ihnen veranlassten Maßnahmen schriftlich bis spätestens **30.09.2018** 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 kühlpflichtige Lebensmittel (z.B. vorbereitetes Fleisch für den Abend bzw. nächsten Tag) bei einer zu hohen Temperatur aufbewahrt. **Kühlpflichtige Lebensmittel sind gemäß der Herstellerangaben (siehe Verpackung) zu lagern. Selbst hergestellte oder bearbeitete Lebensmittel sind nach Beendigung der Bearbeitung so schnell wie möglich auf die vorgeschriebene Temperatur (Merkblatt hierzu wurde vor Ort hinterlassen) herunter zu kühlen.**

*Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 5*

**2. Gesamtbetrieb**

Im Umgang mit Lebensmitteln wurden Materialien verwendet, die für den Kontakt mit Lebensmitteln nicht geeignet waren. Es wurden beispielsweise Soße in einem gelben Eimer und Reis in einer blauen Tonne bzw. einer weißen Box aufbewahrt.

**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, 27.08.2018

**Auskunft erteilt:**

Herr [REDACTED]

**E-Mail:**

veterinaeramt  
@landkreisgoettingen.de

**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

Zur Behandlung (Transport, Verarbeitung, Lagerung usw.) von Lebensmitteln dürfen nur solche Behältnisse verwendet werden, die aufgrund ihrer Zweckbestimmung dafür geeignet sind. Auf diesen ist häufig das "Glas-Gabel-Symbol" oder ein anderer Hinweis vorhanden (eingestanzt, aufgedruckt o.ä.), der das Produkt als sog. "Lebensmittelkontaktmaterial" ausweist (im Zweifel, die Konformitätserklärung des Produktes einsehen).

Bei Kunststoffbehältern, die nicht zur Lagerung von Lebensmitteln bestimmt sind, besteht die Gefahr, dass sich aus dem Kunststoff ggf. gesundheitsschädliche Stoffe lösen, die dann in das Lebensmittel gelangen können.

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

### 3. Gesamtbetrieb

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*

### 4. Kennzeichnung

Die Kennzeichnung der in den Speisen und Getränken enthaltenen Allergene war z.T. fehlerhaft.

**Die Kennzeichnung der in den Speisen und Getränken enthaltenen Allergene ist zu überarbeiten.**

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

### 5. Kennzeichnung

Die in der Speisekarte aufgeführte Zusatzstoffkennzeichnung war stellenweise fehlerhaft.

**Die Kennzeichnung der in den Lebensmitteln enthaltenen Zusatzstoffe ist zu überarbeiten.**

*Zusatzstoff-Zulassungsverordnung § 9 Abs. 8*

### 6. Küche

Die Seife im Seifenspender war so zähflüssig, dass erst nach längerer Wartezeit eine Händereinigung möglich war.

**Die im Spender befindliche Seife ist entweder durch geeignete Flüssigseife zu ersetzen oder wie vor Ort erläutert ein handelsüblicher Pumpseifenspender aufzustellen.**

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

### 7. Küche

Das Handwaschbecken war mit Gegenständen belegt und nicht nutzbar.

**Das Handwaschbecken ist während der Betriebszeit ständig freizuhalten.**

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

### 8. Küche

Es wurden Lebensmittel für die weitere Verarbeitung in unmittelbarer Nähe zum Spülbecken aufbewahrt. Eine nachteilige Beeinflussung durch Spritzwasser, Spülmittel o.ä. konnte nicht ausgeschlossen werden.

**Die Arbeitsabläufe sind so zu gestalten, dass die Vorbereitungs- bzw. Zubereitungsarbeiten zeitlich getrennt von den Reinigungs- und Spülarbeiten stattfinden.**

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

### 9. Küche

Der Deckel der Küchenmaschine und ein Gemüsehobel waren mit div. Anhaftungen verunreinigt.

**Der Deckel der Küchenmaschine und der Gemüsehobel sind gründlich zu reinigen.**

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

### 10. Küche

Es wurden Bedarfsgegenstände (Küchenbeil) in unmittelbarer Nähe zu den Müllbehältern aufbewahrt. Eine nachteilige Beeinflussung / Kontamination der mit diesen Bedarfsgegenständen in Berührung kommenden Lebensmittel war nicht ausgeschlossen.

**Die Bedarfsgegenstände sind unter hygienisch einwandfreien Umständen (z.B. an einer Magnetleiste hängend) aufzubewahren.**

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

### 11. Küche

Der im Bereich des Herdes aufbewahrte Reinigungslappen war durch div. Anhaftungen verunreinigt. Der Lappen wurde während der Kontrolle freiwillig durch Herrn Pham entsorgt.

**Die Reinigungslappen sind regelmäßig zu wechseln. Verunreinigte Reinigungslappen sind aus dem Hygienebereich zu entfernen.**

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

## **12. 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.**

**Ein Merkblatt hierzu wurde vor Ort hinterlassen.**

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

## **13. Trockenlager hinten (groß)**

Das Tor zur Straßenseite war nicht verschlossen, hierdurch bestand die Gefahr des Eindringens von Schädlingen bzw. einer nachteiligen Beeinflussung der hier lagernden Lebensmittel.

**Die Tür ist geschlossen zu halten.**

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

## **14. Trockenlager vorne (klein)**

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

**Das Fenster ist mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbar Insektengitter auszustatten.**

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

## **15. Trockenlager vorne (klein)**

Der Deckel des in der Tiefkühltruhe aufbewahrten Speiseeises war nicht richtig verschlossen, infolge dessen hatten sich bereits deutlich sichtbare Eiskristalle gebildet. Zudem war der Deckel und der Randbereich der Speiseeis Verpackung durch Lebensmittelrückstände verunreinigt.

**Das Speiseeis ist zukünftig unter einwandfreien Bedingungen (verschlossen, sauber usw.) aufzubewahren.**

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

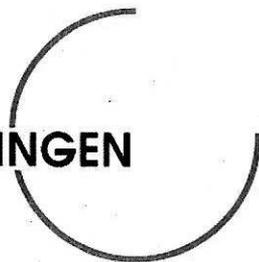
Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne unter der Telefonnummer 05522 - 86 99 476 zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen  
im Auftrage

■ (LMK)

### Hinweis:

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



Postanschrift: Landkreis Göttingen - 37070 Göttingen

■  
Auf der Spiegelbrücke 10  
37115 Duderstadt

**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: ■

**Niederschrift über eine amtliche Kontrolle**

**Betrieb:** ■, AsiaBambus, Auf der Spiegelbrücke 10, 37115 Duderstadt

**Anwesende:**

Herr ■  
Herr ■,

Sehr geehrter Herr ■,

am 03.02.2020 in der Zeit von 11:30 bis 12:10 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. Ich werde in Kürze bei einer gebührenpflichtigen Nachkontrolle den Sachstand der Mängelabstellung überprüfen.

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

**1. Infektionsschutz**

Der Nachweis einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz lag nicht vor.

**Die Personen müssen an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz teilnehmen. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren und im Betrieb auf Verlangen vorzulegen.**

*Infektionsschutzgesetz § 43 Abs. 4 IfSG*

**2. Küche**

Das Handrührgerät war verunreinigt.

**Das Handrührgerät ist zu reinigen.**

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

**3. Küche**

In der Kühltruhe fehlte zur Temperaturüberwachung das erforderliche Thermometer.

**Eine Temperaturüberwachung in der Kühltruhe ist zu gewährleisten.**

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

**4. Küche**

Die Türdichtung des Kühlschranks war verunreinigt.

Göttingen, 03.02.2020

**Auskunft erteilt:**

Frau Galla

**E-Mail:**

veterinaeramt  
@landkreisgoettingen.de

**Telefon:** 0551 - 525 2495

**Fax:** 0551-525 62495

**Zimmer:** Büro 6

**Datum und Zeichen**

**Ihres Schreibens:**

**Mein Zeichen:**

GÖ-0001866

**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

**Die Türdichtung des Kühlschranks ist zu reinigen.**

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

**5. Küche**

Die Türdichtung des Kühlschranks war beschädigt.

**Die Türdichtung des Kühlschranks ist instand zu setzen.**

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

**6. Küche**

Die Gitterroste des Kühlschranks waren beschädigt.

**Die Gitterroste sind instand zu setzen.**

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

**7. Küche**

Der im Bereich des Herdes aufbewahrte Reinigungslappen war durch div. Anhaftungen verunreinigt. Der Lappen wurde während der Kontrolle freiwillig durch [REDACTED] entsorgt.

**Die Reinigungslappen sind regelmäßig zu wechseln. Verunreinigte Reinigungslappen sind aus dem Hygienebereich zu entfernen.**

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

**8. 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 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr.1*

**9. Schädlingskontrolle**

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

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

**10. Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene)**

Die betrieblichen Eigenkontrollen (Temperaturaufzeichnungen und Reinigungsnachweise) waren nicht aktuell (geführt bis einschließlich Januar 2020).

**Die Gewährleistung der Hygiene in der Betriebsstätte ist durch geeignete Maßnahmen, zum Beispiel durch einen Reinigungs- und Desinfektionsplan, sicherzustellen.**

*Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 3 VO (EG) Nr. 852/2004*

**11. Trockenlager hinten (groß)**

Auf dem Tisch links neben der Eingangstür stand ein benutzter Aschenbecher.

**In Räumlichkeiten, in denen Lebensmittel gelagert, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, herrscht Rauchverbot.**

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

**12. Trockenlager hinten (groß)**

Der Raum wurde weiterhin ohne zeitliche Trennung und Zwischenreinigung für betriebsfremde (private) Zwecke genutzt. Im Lagerraum wurden wieder vermehrt Lebensmittel für die gewerbliche Nutzung gelagert.

**Eine betriebsfremde Nutzung ist unverzüglich zu unterlassen.**

**Für eine zukünftige zeitlich getrennte Nutzung der selben Räumlichkeit für betriebsfremde Tätigkeiten (z.B. private und gewerbliche Nutzung), ist der zuständigen Behörde vorab ein Konzept zur Genehmigung vorzulegen.**

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. § 3 Satz 1 LMHV

**13. Trockenlager vorne (klein)**

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 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

**14. Trockenlager vorne (klein)**

Der Lichtschalter war verunreinigt.

**Die Lichtschalter sind zu reinigen.**

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

**15. Trockenlager vorne (klein)**

Die Wand war mit Spinnengewebe verunreinigt.

**Die Wand ist zu reinigen.**

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

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

Mit freundlichen Grüßen  
im Auftrage

[REDACTED]

Hinweis:

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