



LANDKREIS LÜNEBURG
DER LANDRAT

Landkreis Lüneburg · Postfach 20 80 · 21310 Lüneburg

Herrn
Paul Busse

**Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung**

Herr [REDACTED]

Auf dem Michaeliskloster 4
21335 Lüneburg

[REDACTED]

Sprechzeiten Mo - Fr 08:30 - 11:30 Uhr
Di - Do 14:00 - 16:00 Uhr
sowie nach Vereinbarung
Aktenzeichen 40.30 -44100/02-3 Kutscher-
Stube

Bei Antwort bitte unbedingt angeben.

Lüneburg, 19.02.2019

Verbraucherinformationsgesetz (VIG);

Antrag nach dem VIG vom 25.01.2019; Betrieb: Kutscher-Stube, Lüneburg

Sehr geehrte Frau Baars,

aufgrund Ihres o.a. Antrages übersende ich Ihnen die beigefügten Kontrollblätter der Kontrolle vom 16.08.2016 inkl. Nachkontrolle vom 19.08.2016 sowie der Nachkontrolle vom 06.10.2016. Die Auskunftserteilung ist kostenfrei.

Die festgestellten Verstöße sind lebensmittelrechtlich als nicht schwerwiegend einzustufen.

Ihren Antrag betrachte ich damit als abgeschlossen. Sollten Sie noch Fragen haben, rufen Sie mich gerne an.

Mit freundlichem Gruß
Im Auftrag



KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 16.08.2016 um 10:30, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Landkreis Lüneburg

Betriebsdaten

Betrieb

Kutscherstube

Registrierung /
Zulassung

Kennzeichen

Nachname

Vorname

Teilort

Ort

D-21335 Lüneburg

Straße

Heiligengeiststr. 44

Öffnungszeit

Ruhetage

Nummern

Lebensmittelbetriebsarten

Gattung

Betriebsart

Kontrolliert
= X

Dienstleistungsbetriebe

Speisegaststätte

X

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

Verstoß = X

Gewichtung

1. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Leer 1 - Hygiene allgemein**

Spülbereich

X

Die Silikondichtung zwischen Wand und Spültisch neben der Spülmaschine war defekt und stark verschimmelt. Die Dichtung ist zu erneuern.

2. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Leer 2 - Hygiene allgemein**

Spülbereich

X

Die Reinigungsgeräte für den Küchenbereich standen in der Spülküche zwischen Wand und Spültisch auf dem Fußboden. Die Reinigungsgeräte sind hängend zu lagern so dass sie nach der Benutzung gut abtrocknen können

3. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Decke**

Vorbereitung

X

Die Decke und die Lampen im Vorbereitungsbereich und in der Spülküche waren sehr stark mit Insektenkot verschmutzt. Des Weiteren waren in den Ecken Gespinste von Spinnen. Die Decke ist gründlich zu reinigen. Oberhalb des Fliesenspiegels ist ein neuer Farbanstrich aufzubringen.

4. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Leer 1 - Hygiene allgemein**

Vorbereitung

X

Der Tiefkühlschrank im Vorbereitungsbereich war im Innern sehr stark vereist. Der Tiefkühlschrank ist abzutauen und gründlich zu reinigen.

5. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Leer 2 - Hygiene allgemein**

Vorbereitung

X

Im Tiefkühlschrank lagerten unverpackte

- Lebensmittel (Carpaccio). Lebensmittel sind abzudecken. Anbrüche sind zu verschließen.
6. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Leer 3 - Hygiene allgemein** Vorbereitung X
- Die Silikondichtung an der Spüle im Vorbereitungsbereich war sehr stark stockig verschmutzt. Die Dichtung ist zu erneuern.
7. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Backofen verunreinigt** Küche X
- Der Backofen unterhalb des Gasherdes war im Innern stark verunreinigt. Der Backofen ist gründlich zu reinigen.
8. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Bodenablaufgitterroste verunreinigt** Küche X
- Der Bodenablauf vor der Saladette war stark verunreinigt. Des Weiteren war die Einfassung nicht mehr bündig am Ablaufgitter und es stand Wasser in der Fuge. Der Bodenablauf ist gründlich zu reinigen und instand zu setzen.
9. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Decke verunreinigt** Küche X
- Der Deckenanstrich oberhalb des Fliesenspiegels war verunreinigt und verbraucht. Der Deckenanstrich ist zu erneuern.
10. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Randbereiche verunreinigt** Küche X
- Der Fußboden in der Küche war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt. Unter dem Herd war der Fußboden sehr stark verunreinigt. Der Fußboden ist gründlich zu reinigen.
11. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Kühlschrank Innenraum verunreinigt** Küche X
- Die Saladette war im Innern verunreinigt und auf dem Boden der Saladette sammelte sich Kondenswasser. Die Saladette ist gründlich zu reinigen.
12. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Kühltisch Türdichtungen beschädigt** Küche X
- An der Saladette waren die Türdichtungen stark verschmutzt und beschädigt. Die Dichtungen sind gründlich zu reinigen und instand zu setzen.
13. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Dunstabzugsanlage Fettfilter verunreinigt** Küche X
- Die Dunstabzugsanlage war von Innen und Außen mit Fettrückständen verunreinigt. Teilweise war der Belag filmartig und Fett tropfte herab. Die Dunstabzugsanlage ist gründlich zu reinigen.
14. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Leer 1 - Hygiene allgemein** Küche X
- Die Kühltischschubladendichtungen waren teilweise beschädigt und dadurch nicht mehr leicht zu reinigen. Des Weiteren waren die Dichtungen

- sehr stark verschmutzt. Die Dichtungen sind instand zu setzen.
15. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Leer 2 - Hygiene allgemein** Küche X
- Die Wände, Fenster und Regal waren teilweise sehr stark mit fettigen Belägen verunreinigt. Die genannten Bereiche sind gründlich zu reinigen.
16. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Leer 3 - Hygiene allgemein** Küche X
- Das Küchenfenster war teilweise gesprungen. Das Küchenfenster ist instand zu setzen.
17. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Leer 4 - Hygiene allgemein** Küche X
- Der Kombidämpfer war im Innern verunreinigt. Der Kombidämpfer ist gründlich zu reinigen.
18. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Leer 5 - Hygiene allgemein** Küche X
- Auf einer Ablage unter dem Herd lagerten verschmutzte Bratpfannen auf öliger Wellpappe. Die Ablage ist gründlich zu reinigen. Die Pappe ist zu entfernen. Die Bratpfannen sind gründlich zu reinigen bzw. auszutauschen.
19. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Lebensmittel eingefroren ohne Datum** Lagerraum (Keller) X
- In den Tiefkühlschränken wurden selbst eingefrorene Lebensmittel ohne Angabe des Einfrierdatums vorrätig gehalten, so dass das Alter und damit die Verkehrsfähigkeit nicht zweifelsfrei zu bestimmen war.
20. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Leer 1 - Hygiene allgemein** Schanktresenbereich X
- Die Teile der Schankanlage die mit Sauerstoff und Bier in Berührung kommen (Zapfhahn) müssen täglich gereinigt werden. Eine Reinigungsballpumpe zur Reinigung der Zapfhähne war nicht vorhanden. Eine entsprechende Reinigungsballpumpe ist anzuschaffen.
21. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Leer 2 - Hygiene allgemein** Schanktresenbereich X
- Im Bereich der Zapfhähne befanden sich zahlreiche Gärfliegen. Es sind geeignete Maßnahmen zu ergreifen um den Befall mit Insekten auf ein Mindestmaß zu reduzieren.
22. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Leer 1 - Hygiene allgemein** Umkleideraum X
- Der Umkleideraum war insgesamt unaufgeräumt und teilweise verunreinigt. Der Umkleideraum ist aufzuräumen und der Fußboden sowie die Umkleideschränke und Regale sind gründlich zu reinigen.
23. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Leer 2 - Hygiene allgemein** Umkleideraum X

Für das Küchenpersonal sind geeignete Umkleideschränke (Spinde) zur Verfügung zu stellen. Die Hygienekleidung ist getrennt von der Straßenkleidung zu lagern.		
24. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Leer 3 - Hygiene allgemein	Umkleideraum	X
An der Decke im Umkleideraum löste sich die Tapete großflächig. Die Decke ist instand zu setzen.		
25. sachfremde Kontrollpunkte/Verstöße, IfSG Wiederholungsbelehrung fehlt	Infektionsschutz	X
Die Beschäftigten waren vom Arbeitgeber hinsichtlich der zum Infektionsschutz bestimmten Tätigkeitsverbote und über die bereits bei Verdacht einer übertragbaren Erkrankung zu erfüllenden Informationspflichten nicht alle zwei Jahre wiederholt belehrt worden. Entsprechende Belehrungsbescheinigungen konnten nicht vorgelegt werden.		
26. Kennzeichnung und Aufmachung, Leer 1 - Kennzeichnung und Aufmachung	Kennzeichnung	X
In der Speisekarte wurden Wildgarnelen angeboten. Im Betrieb befanden sich jedoch nur Garnelen aus Aquakultur. Die Kennzeichnung ist anzupassen bzw. sind Wildgarnelen zu verwenden.		
27. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Lebensmittel Behälter Fußboden gelagert	Kühlzelle (Keller)	X
Im Kühlraum wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden.		
28. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Verdampfer Schutzgitter verunreinigt	Kühlzelle (Keller)	X
Das Verdampferschutzgitter im Kühlraum war verunreinigt. Das Verdampferschutzgitter ist gründlich zu reinigen.		

Bemerkung:
Nachkontrolle erforderlich.
Bußgeldverfahren eingeleitet.

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 06.10.2016 um 11:00, Nachkontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Landkreis Lüneburg

Betriebsdaten

Betrieb

Kutscherstube

Registrierung /
Zulassung

Kennzeichen

Nachname

Vorname

Teilort

Ort

D-21335 Lüneburg

Straße

Heiligengeiststr. 44

Öffnungszeit

Ruhetage

Nummern

Lebensmittelbetriebsarten

Gattung

Betriebsart

Kontrolliert
= X

Dienstleistungsbetriebe

Speisegaststätte

X

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

Verstoß = X

Gewichtung

1. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene),
Bodenablaufgitterroste verunreinigt**

Küche

X

Der Bodenablauf vor der Saladette war stark verunreinigt. Des Weiteren war die Einfassung nicht mehr bündig am Ablaufgitter und es stand Wasser in der Fuge. Der Bodenablauf ist gründlich zu reinigen und instand zu setzen.

2. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Decke verunreinigt**

Küche

X

Der Deckenanstrich oberhalb des Fliesenspiegels war verunreinigt und verbraucht. Der Deckenanstrich ist zu erneuern.

3. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Leer 2 -
Hygiene allgemein**

Umkleideraum

X

Für das Küchenpersonal sind geeignete Umkleideschränke (Spinde) zur Verfügung zu stellen. Die Hygienekleidung ist getrennt von der Straßenkleidung zu lagern.

Bemerkung:

Nachkontrolle erforderlich

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 19.08.2016 um 11:00, Nachkontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Landkreis Lüneburg

Betriebsdaten

Betrieb

Kutscherstube

Kennzeichen

Nachname

Vorname

Teilort

Ort

D-21335 Lüneburg

Straße

Heiligengeiststr. 44

Öffnungszeit

Nummern

Registrierung /
Zulassung

Ruhetage

Lebensmittelbetriebsarten

Gattung

Betriebsart

Kontrolliert
= X

Dienstleistungsbetriebe

Speisegaststätte

X

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich

Verstoß = X

Gewichtung

Bemerkung (Kontrolle): Eine Grundreinigung wurde durchgeführt. Die übrigen Mängel der Kontrolle vom 16.08.2016 hatten weiterhin Bestand.