

Postanschrift: Landkreis Göttingen · 37070 Göttingen

My Thai
Lange Str. 26
34346 Hann. Münden

Hinweis LK Göttingen 26.05.2020:

**Die Mängel wurden
zwischenzeitlich vollständig
ausgeräumt.**

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

Betrieb: [REDACTED], Lange Str. 26, 34346 Hann. Münden

Anwesende:

Herr [REDACTED],

Sehr geehrter Herr [REDACTED],

am 19.09.2018 in der Zeit von 11:10 bis 11:30 Uhr habe ich in Ihrem o.g. Betrieb eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt. Die festgestellten Mängel wurden Ihnen dabei 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 19.10.2018 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. Kennzeichnung

Die Dokumente und Aufzeichnungen des auf HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahrens zur Minimierung der Gesundheitsgefahren wurden nicht aktuell gehalten und waren daher nicht auf dem neuesten Stand.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 5 Abs. 4 Buchstabe b

2. Küche

Die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel bzw. der Stoffe, die in einem Lebensmittel verarbeitet werden, war nicht in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sichergestellt. Weiterhin waren die selbst eingefrorenen Lebensmittel zum Teil nicht richtig verpackt und somit der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt.

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

3. Küche

Im Kühlschrank wurden neben Lebensmitteln auch Schnittblumen aufbewahrt.

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

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, 24.09.2018

Auskunft erteilt:

E-Mail:

veterinaeramt
@landkreisgoettingen.de

Telefon: 0551-525 2499

Fax: 0551-525 62499

Zimmer: [REDACTED]

**Datum und Zeichen
Ihres Schreibens:**

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

4. Küche

Der Innenraum der Spülmaschine war mit alten Rückständen verunreinigt. Zum Rühren von Speisen wurde ein Akkuschrauber mit einem Quirl aus nicht lebensmittelechtem Material verwendet.
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

5. Theke / Tresen

Die Temperatur des Frittierfettes für Kartoffelerzeugnisse betrug über +175°C. Die bei Frittiertemperaturen von mehr als +175°C begünstigte Bildung des Stoffes Acrylamid (gilt als krebserregend) und die damit einhergehende Gesundheitsgefahr für den Verbraucher konnte so nicht sicher vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden.
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 5 Abs. 1

6. Theke / Tresen

Der Spender für Flüssigseife am Handwaschbecken war leer.
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4

7. Theke / Tresen

Es wurden verzehrfertige Lebensmittel bei Temperaturen unter +65°C warmgehalten, bei denen sich Mikroorganismen leicht vermehren und ein gesundheitliches Risiko auslösen könnten. Der Warmhaltebehälter wurde zum Erhitzen genutzt. Dieses ist aber auch technischen Gründen nicht möglich. Warmhaltebehälter dienen lediglich zum Warmhalten!

Da die Produkte bereits am Vortag zubereitet waren, müssen diese vor Verwendung einmal aufgekocht werden.

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

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

Mit freundlichen Grüßen
im Auftrage

[REDACTED]

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

My Thai
Lange Str. 26
34346 Hann. Münden

Hinweis LK Göttingen 26.05.2020:

**Die Mängel wurden
zwischenzeitlich vollständig
ausgeräumt.**

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

Betrieb: My Thai, , Lange Str. 26, 34346 Hann. Münden Hann. Münden

Anwesende:

Herr
Herr

Sehr geehrter Herr

am 18.02.2020 in der Zeit von 11:05 bis 11:30 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 genannten Mängel aus eigener Veranlassung heraus abzustellen. Bitte teilen Sie mir die von Ihnen durchgeführten Maßnahmen schriftlich bis spätestens 20.03.2020 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.

Geben Sie bitte 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)

Die Dokumente und Aufzeichnungen des auf HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahrens zur Minimierung der Gesundheitsgefahren wurden nicht aktuell gehalten und waren daher nicht auf dem neuesten Stand.

Die Dokumente, aus denen die gemäß Artikel 5 Abs.1 entwickelten Verfahren hervorgehen, sind jederzeit auf dem neuesten Stand zu halten.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Abs. 4b

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:

Göttingen, 19.02.2020

Auskunft erteilt:

E-Mail:

veterinaeramt
@landkreisgoettingen.de

Telefon: 0551 - 525

Fax: 0551-525

Zimmer: Büro

**Datum und Zeichen
Ihres Schreibens:**

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

2. **Küche**

Der Kühlschrank war im unteren Bereich angerostet und die Dichtung war schadhaft. Weiterhin lief Wasser aus. Der Kühlschrank war von oben staubig verunreinigt. Der Innenraum des Kühlschranks war mit verschiedenartigen Auflagerungen verunreinigt.

Der Kühlschrank ist instand zu setzen. Der Kühlschrank ist zu reinigen. Der Innenraum 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

3. **Küche**

Die Innendecke des Mikrowellengerätes war verunreinigt.

Das Mikrowellengerät 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

4. **Schädlingskontrolle**

Eine Dokumentation des Monitorings (Befall ja/nein, ggf. Maßnahmen) konnte nicht vorgelegt werden. Ob das Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen geeignet war, konnte somit nicht überprüft werden.

Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen anzuwenden.

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

5. **Schanktresenbereich**

Auf dem Tresen stand ein privates Wasseraufbereitungssystem. Da bei diesem Gerät auch medizinische Substanzen zugeführt werden konnten und es keine Eignung als Trinkwassergeeignet hatte, war dies nicht für den gewerblichen Zweck in einer Speisegaststätte geeignet.

Die privaten, betriebs- bzw. zweckfremden Gegenstände sind zu entfernen.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene § 3 Satz 1 LMHV

6. **Schanktresenbereich**

Es wurden Lebensmittelsoßen in Flaschen genutzt, bei denen die Deckel von Reinigungsmittelspender waren.

Material, das zur Umhüllung und Verpackung von Lebensmitteln dient, darf keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen.

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch § 31 Abs. 1 LFGB i.V.m. Art. 3 Abs. 1c VO (EG) Nr. 1935/2004

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

Mit freundlichen Grüßen
im Auftrage
[REDACTED]

Hinweis:

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