

Postanschrift: Landkreis Göttingen · 37070 Göttingen

Herrn
[REDACTED]
Gut Wißmannshof
34355 Staufenberg Speele

Hinweis LK Göttingen 04.06.2020:

**Die Mängel wurden
zwischenzeitlich vollständig
ausgeräumt.**

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

Betrieb: [REDACTED], Gut Wißmannshof, 34355 Staufenberg Speele

Sehr geehrter Herr [REDACTED],

am 29.04.2019 in der Zeit von 10:50 bis 12:00 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 aus eigener Veranlassung heraus abzustellen. Bitte teilen Sie mir die von Ihnen durchgeführten Maßnahmen schriftlich bis spätestens 29.05.2019 mit und belegen diese anhand von Fotos oder anderen geeigneten Unterlagen wie Arbeitsaufträgen, Rechnungen, Untersuchungsbefunden. Sollte ich bis zu diesem Zeitpunkt nichts von Ihnen erhalten haben, werde ich bei einer erneuten Überprüfung feststellen, 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)

Die Temperaturen der auf der Küchenebene befindlichen Kühlgeräte wurden nicht dokumentiert bzw. die Dokumentation konnte nicht eingesehen werden.

Das Schädlingsmonitoring wurde nicht dokumentiert. Da im Trockenlager Mäusekot lag, müssen Sie einen anerkannten Schädlingsbekämpfer beauftragen und mir die Dokumentation der Maßnahmen zur Verfügung stellen.

Sollten Sie das Monitoring nach erfolgreicher Bekämpfung selber durchführen wollen, müssen Sie sich vorab von einem anerkannten Schädlingsbekämpfer schulen lassen.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 5 Abs. 1 i.V.m. Abs. 2 b und Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3

2. Kennzeichnung

Es wurden Lebensmittel mit einem Gehalt eines oder mehrerer Zusatzstoffe/s in den Verkehr gebracht, ohne die Zusatzstoffe in der

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, 03.05.2019

Auskunft erteilt:

Frau [REDACTED]

E-Mail:

[REDACTED]

Telefon: 0551-525 [REDACTED]

Fax: 0551-525 [REDACTED]

Zimmer: Büro [REDACTED]

**Datum und Zeichen
Ihres Schreibens:**

Mein Zeichen:

391099/[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

Speise- und Getränkekarte, auch nicht in Fußnoten, kenntlich zu machen. Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Allergene vollständig anzugeben.

Zusatzstoff-Zulassungsverordnung § 9 Abs. 1 i.V.m. Abs. 6 Nr. 5 und Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung § 4 Abs. 2 Nr. 1 i.V.m. Abs. 3

3. Küche

Die Bodenschiene der Fahrstuhltür war stark verunreinigt. Mehrere Fußbodenabflüsse waren verunreinigt. Die Oberfläche des Konvektomaten war verunreinigt. Der Blecheinschub war verunreinigt. Am Pizzaofen und am Transportwagen war die Transportschutzfolie teilweise nicht bestimmungsgemäß entfernt worden. Eine Schublade war verunreinigt. Die Reinigungsvorrichtung (Handbrause) für die Arbeitsgeräte und die Ausrüstungen war verunreinigt. Die Decke war verunreinigt. Die Geschirrspülmaschine war mit alten Rückständen verunreinigt. Ein Reinigungsgerät war erheblich verunreinigt. Die Lagerung erfolgte nicht bodenfern.

Eine elektrische Insektenfalle war unmittelbar über einem Bereich aufgestellt, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde, so dass eine Kontamination der Lebensmittel nicht sicher ausgeschlossen war. Das Vakuumiergerät war verunreinigt.

Es wurden Bedarfsgegenstände unter unhygienischen Bedingungen aufbewahrt, so dass eine nachteilige Beeinflussung der damit in Berührung kommenden Lebensmittel nicht sicher ausgeschlossen werden konnte.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1, 1a und 1f sowie Kap. IX Nr. 3

4. Schanktresenbereich

Zwei Besen im Keller waren verunreinigt. Die Lagerung erfolgte nicht bodenfern. An der Eiwürfelmachine war die Transportschutzfolie teilweise nicht bestimmungsgemäß entfernt worden. Die Kelle für die Eiswürfel lag so in der Eiwürfelmachine, dass man beim Nutzen dieser zwangsläufig mit dem Eis in Berührung kommt. Die Kelle sollte besser in einem Behältnis, das mit Zitronenwasser gefüllt ist, aufbewahrt werden.

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

5. Tiefkühlraum

Der Fußboden war verunreinigt. Der Verdampfer des Tiefkühlraums war leicht vereist.

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

6. Trockenlager

Der Fußboden war verunreinigt. Das Regal war verunreinigt.

Im Trockenlager befanden sich Kotpuren von Mäusen.

Sie müssen einen anerkannten Schädlingsbekämpfer beauftragen und mir die Dokumentation (in Kopie, per Post, per Mail oder Fax) senden. Ein wirksames Monitoring muss etabliert und dokumentiert werden.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 und Kap. IX Nr. 3

7. Vorbereitungsküche

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. An der Einrichtung war die Transportschutzfolie teilweise nicht bestimmungsgemäß entfernt worden.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 und Kap. II Nr. 1f

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne unter der Telefonnummer 0551-525 ■■■ zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

im Auftrage

■■■ LMK

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