



Freie und Hansestadt Hamburg

Bezirksamt Bergedorf

Bezirksamt Bergedorf, 21027 Hamburg



Fachamt Verbraucherschutz, Gewerbe und Umwelt

Marktwesen und Lebensmittelüberwachung

Alte Holstenstraße 65-67

D – 21029 Hamburg



E-Mail Verbraucherschutz@bergedorf.hamburg.de

Az.: 

09.10.2019

Zugang 25.06.2020



nach dem Abschluss des Widerspruchsverfahren können wir Ihnen nun endlich die gewünschte Auskunft erteilen.

Feststellung bei der Kontrolle am: **13.05.2019**

- Es wurden keine Mängel / Verstöße festgestellt

Feststellungen bei der Kontrolle am: **11.09.2018**

- Es wurden keine Mängel / Verstöße festgestellt

Feststellungen bei der Nachkontrolle am: **15.11.2017**

- Es wurden keine Mängel / Verstöße mehr festgestellt

Feststellungen bei der Kontrolle am: **08.11.2017**

- Für das Handwaschbecken fehlte ein Abfallbehälter
- Es wurden verzehrfertige Lebensmittel (Rotkohl und Sauce Bernaise) bei Temperaturen unter 65°C (35-40°C) warmgehalten, bei denen sich Mikroorganismen leicht vermehren und ein gesundheitliches Risiko auslösen könnten.

Feststellung bei der Kontrolle am: **06.12.2016**

- Für das Handwaschbecken fehlte ein Abfallbehälter
- Die Verdampfer im Salatkühlhaus und im Vorkühler waren im Innenbereich mit schimmelähnlichen Belägen verunreinigt.
- In der Mitarbeiterkantine wurden offene Lebensmittel mit Zutaten in den Verkehr gebracht, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können. Der Hinweis auf die schriftlich gestützte mündliche Information fehlte. Die Allergeninformationen im Ordner mit den Produktspezifikationen waren zum Teil unvollständig (siehe auch Punkt 4).
- Im Bistro wurden offene Lebensmittel mit Zutaten in den Verkehr gebracht, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können. Ein Hinweis auf die schriftlich (Infotafel) gestützte mündliche Information fehlte in unmittelbarer Nähe zu den offenen Lebensmitteln. Die Kennzeichnung dieser Zutaten fehlt.
- Im Jahreszeitencafe wurden offene Lebensmittel mit Zutaten in den Verkehr gebracht, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können. Für die Kundeninformation wurde als Allergen die Obergruppe "Nüsse" benannt, statt die einzelnen Nussarten (Walnuss, Pekannuss, Cashewnuss, Mandel, Haselnuss, Pistazie, Paranuss, Macadamianuss) aufzuführen.

Feststellungen bei der Kontrolle am: **12.02.2015**

- Es wurden Lebensmittel mit Zutaten in den Verkehr gebracht, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können. Der Hinweis auf die Dokumentation war zur Teil nicht deutlich sichtbar bzw. nicht in unmittelbarer Nähe zu den angebotenen Lebensmitteln.

Feststellungen bei der Nachkontrolle am: **03.12.2014**

- Es wurden Salate bei einer zu warmen Temperatur +17°C (höchstens +10°C) vorrätig gehalten bzw. angeboten.

Mit freundlichen Grüßen