

08.06.2020

**Zugang zu Informationen nach § 1 Absatz 1 Nr. 1  
Verbraucherinformationsgesetz (VIG)**

Ihr Antrag per E-Mail vom 04.04.2020 nach § 1 Abs. 1 Nr. 1 VIG

[REDACTED]

auf Grund Ihres Antrags vom 04.04.2020 auf Zugang zu Informationen bezüglich der letzten zwei lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen in dem Betrieb:

Made in Bärnin  
Mindener Str.7  
32049 Herford

ergeht folgender

**Bescheid**

1. Ihrem Antrag vom 04.04.2020 zur begehrten Informationsgewährung nach § 1 Abs. 1 Nr. 1 VIG gebe ich statt.
2. Eine Übersendung (Informationszugang) der gewünschten Daten (Datum der letzten lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen im o.g. Betrieb und, im Falle von Beanstandungen, Herausgabe der entsprechenden Kontrollberichte) erfolgt in Papierform und auf dem Postweg.
3. Der Bescheid und somit der Informationszugang ergeht gebührenfrei.

**Dienstzeiten**

Mo - Do 8:30 - 12:30 Uhr  
14:00 - 16:00 Uhr  
Fr 8:30 - 12:30 Uhr

**Zentrale**

Tel. [0 52 21] 13 - 0  
Fax [0 52 21] 13 - 19 02  
Mail [info@kreis-herford.de](mailto:info@kreis-herford.de)  
Web [www.kreis-herford.de](http://www.kreis-herford.de)

**Bankkonten der Kreiskasse Herford**

Sparkasse Herford  
BLZ 494 501 20 | Kto. 3 806  
IBAN DE75 4945 0120 0000 0038 06  
BIC WLAHDE44XXX

Volksbank Bad Oeynhausen-Herford eG  
BLZ 494 900 70 | Kto. 2 503 885 700  
IBAN DE84 4949 0070 2503 8857 00  
BIC GENODEM1HFV

## I. Sachverhalt:

Mit E-Mail vom 04.04.2020 beantragten Sie über den Webservice <https://fragdenstaat.de> Zugang zu den bei mir vorhandenen Daten nach § 1 Abs. 1 Nr. 1 VIG über das Datum der letzten zwei lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen im o.g. Betrieb und, im Falle von Beanstandungen, die Herausgabe entsprechender Kontrollberichte.

Bevor ich über Ihren Antrag abschließend entscheiden konnte, hatte ich den betroffenen Dritten (Made in Bärlin), dessen Belange durch Ihren Antrag auf Informationszugang betroffen sind, gem. § 5 Abs. 1 VIG vorab in einem Anhörungsverfahren über den vorliegenden Antrag zu informieren und anzuhören. Der betroffene Dritte hat von seinem Äußerungsrecht telefonisch und per E-Mail Gebrauch gemacht

## II. Begründung:

zu 1.:

Ihr Antrag ist auf Grundlage des VIG zulässig und begründet.

Das Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz des Kreises Herford ist die nach § 2 Abs. 2 VIG zuständige Stelle im Sinne des § 1 Abs. 4 VwVfG NRW.

Nach § 2 Abs. 1 Nr. 1 VIG hat jeder Anspruch auf freien Zugang zu allen Daten über bestimmte Informationen, die bei amtlichen Stellen im Sinne des § 2 Abs. 2 VIG unabhängig von der Art ihrer Speicherung vorhanden sind. Zu diesen Daten zählen auch Informationen über festgestellte nicht zulässige Abweichungen von Anforderungen a) des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs und des Produktsicherheitsgesetzes, b) der aufgrund dieser Gesetze erlassenen Rechtsverordnungen, c) unmittelbar geltender Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union im Anwendungsbereich der genannten Gesetze sowie Maßnahmen und Entscheidungen, die im Zusammenhang mit den in den Buchstaben a) bis c) genannten Abweichungen getroffen worden sind.

Als natürliche Personen sind Sie „jeder“ im Sinne des § 2 Abs. 1 VIG. Die o.g. Anfrage bezieht sich auf die bei mir als für den o.g. Betrieb zuständige Überwachungsbehörde vorhandenen Informationen über festgestellte nicht zulässige Abweichungen von Anforderungen lebensmittelrechtlicher Normen, die üblicherweise in Kontrollberichten festgehalten werden.

Der vorliegende Antrag genügt dem Bestimmtheitserfordernis des § 4 Abs. 1 VIG, d.h. er ist hinreichend bestimmt und lässt erkennen, auf welche Informationen er gerichtet ist. Der Antrag enthält ferner Ihren Namen und Ihre Anschrift.

Ihrem Antrag stehen auch sonstige Ausschluss- und Beschränkungsgründe gem. § 3 Nr. 1 Buchst. a) bis e) VIG (entgegenstehende öffentliche Belange) sowie § 3 Nr. 2 Buchst. a) bis d) VIG (entgegenstehende Private Belange) nicht entgegen.

Einem Informationszugang gem. § 1 Abs. 1 Nr. 1 VIG wird daher stattgegeben.

**zu 2.:**

Gemäß § 5 Absatz 2 Satz 3 VIG war die Entscheidung über den Antrag vorab auch dem o.g. betroffenen Dritten bekanntzugeben. Der Informationszugang erfolgt daher nunmehr nach Bekanntgabe der Entscheidung und Einräumung eines ausreichenden Zeitraums zur Einlegung von Rechtsbehelfen entsprechend § 5 Absatz 4 S. 2 und 3 VIG von 14 Tagen.

Nach § 6 Abs. 1 Satz 2 VIG bin ich grundsätzlich an die von Ihnen gewünschte Form des Informationszugangs gebunden. Die Übersendung der begehrten Dokumente (hier: der Kontrollberichte) kann nur bei einem entgegenstehenden wichtigen Sachgrund in einer von Ihrem Antrag abweichenden Form erfolgen.

Sie haben in dem o.g. Antrag konkret die Herausgabe entsprechender Kontrollberichte für den Fall beantragt, dass in den beiden letzten lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen Beanstandungen festgestellt wurden. Die letzten zwei lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen fanden in dem o.g. Betrieb am 10.02.2020 und am 11.02.2020 statt. Im Rahmen beider lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen wurden Beanstandungen (nicht zulässige Abweichungen von Anforderungen a) des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs und des Produktsicherheitsgesetzes, b) der aufgrund dieser Gesetze erlassenen Rechtsverordnungen, c) unmittelbar geltender Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union im Anwendungsbereich der genannten Gesetze) im Sinne des § 2 Absatz 1 Satz 1 Nr. 1 VIG festgestellt. Es werden Ihnen die Kontrollberichte zu beiden ebengenannten o.g. lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen in anonymisierter Form zur Verfügung gestellt.

Sie haben ferner um Antwort in elektronischer Form (E-Mail) gebeten und darauf hingewiesen, dass Antworten ggf. automatisch auf dem Internet-Portal <https://fragdenstaat.de> veröffentlicht werden. Ich habe mich vorliegend dazu entschieden, Ihnen die hier in Rede stehenden Informationen in schriftlicher Form auf dem Postwege zuzusenden, denn das Recht zur Veröffentlichung der von mir erlangten Informationen durch natürliche Personen oder juristische Personen des Privatrechts lässt sich aus dem VIG nicht ableiten. Die Veröffentlichung von Informationen, zu denen Zugang zu gewähren ist, über das Internet oder in sonstiger öffentlich zugänglicher Weise obliegt nach § 6 Abs. 1 Satz 3 VIG vielmehr den zuständigen Behörden. Informationen über Verstöße u.a. gegen Vorschriften zum Schutz vor Gesundheitsgefährdungen, zum Schutz vor Täuschung und zur Einhaltung von hygienischen Anforderungen werden unter Beachtung der gesetzlich festgelegten Grenzen und der Rechte der Betroffenen ferner durch die zuständigen Behörden gemäß § 40 Abs. 1 und 1a Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) veröffentlicht.

**zu 3.:**

Der Zugang zu den begehrten Informationen nach § 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 VIG erfolgt entsprechend § 7 Abs. 1 Satz 2 VIG gebühren- und auslagenfrei, da der Verwaltungsaufwand von 1.000,00 Euro vorliegend nicht überschritten wurde.

**Rechtsbehelfsbelehrung:**

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe Klage erhoben werden. Die Klage ist vor dem Verwaltungsgericht Minden (Königswall 8, 32423 Minden oder Postfach 3240, 32389 Minden) schriftlich einzureichen oder dort zur Niederschrift des Urkundsbeamten der Geschäftsstelle zu erklären.

Die Klage kann auch durch Übertragung eines elektronischen Dokuments an die elektronische Poststelle des Gerichts erhoben werden. Das elektronische Dokument muss für die Bearbeitung durch das Gericht geeignet sein. Es muss mit einer elektronischen Signatur der verantwortenden

# KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 10.02.2020 planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle Kreis Herford

## Betriebsdaten

Betrieb Ciftci, Sevim  
Ort D-32049 Herford  
Straße Mindener Str. 7

## Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich  
Bedientresen

### 1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Lebensmittel verdorben

Es wurden verdorbene wie z. B. geschnittene Karotten und damit nicht sichere und nicht zum Verzehr durch den Menschen geeignete Lebensmittel in Verkehr gebracht.

Die Lebensmittel wurden umgehend in beiderseitigem Einverständnis entsorgt.

### 2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Bedientresen

Für das Handwaschbecken fehlte die Warmwasserzufuhr.

### 3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Bedientresen

Der Seifenspender war nicht aufgefüllt.

### 4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Bedientresen

Die Silikonfuge der Trennscheibe rechts neben dem Handwaschbecken war schadhaft.

### 5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Bedientresen

bereits festgestellt am 25.09.2019, 29.01.2019, wiederholt festgestellt am 18.02.2019 und 19.03.2019 und 06.05.2019  
Die abgehängte Decke war nicht so hergerichtet worden, dass Schmutzansammlungen und das Ablösen von Materialteilen vermieden werden.

### 6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Bedientresen

bereits am 25.09.2019 festgestellt.  
Die Deckenlampen waren mit fettigen Ablagerungen stark verschmutzt.

**7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Bedientresen

Die Schneidebretter waren stellenweise dunkel verfärbt, die Oberfläche war mit tiefen Riefen überzogen, plastikteile lösten sich ab, sodass eine ausreichende Reinigung nicht durchgeführt werden konnte.

**8. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Bedientresen

Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle wurden nicht in verschließbaren Behältern gelagert. Da hier eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln nicht ausgeschlossen werden kann, ist der Abfall/ Müll stets geschlossen zu lagern.

Des Weiteren war der Mülleimer stark beschädigt, sodass eine ausreichende Reinigung nicht durchgeführt werden konnte.

**9. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Standfuß verunreinigt**

Bedientresen

Bereits am 25.09.2019 festgestellt.  
Der Fußboden war um die Standfüße der Einrichtung und darunter, stark verunreinigt.

**10. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Rammschutz Fußboden beschädigt**

Bedientresen

Der Rammschutz auf dem Fußboden war stellenweise nicht vorhanden.

**11. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Bedientresen

Die erforderliche Trennung zwischen dem reinen und dem unreinen Bereich die vormals vorhanden war, wurde unzulässiger Weise entfernt.

**12. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden Fliesen beschädigt**

Spülküche mit Vorbereitungsbereich

Bereits am 25.09.2019 festgestellt.  
Die Fußbodenfliesen waren in der Nähe des Bodenabflusses teilweise beschädigt.  
Sowie die Fliesen auf der rechten Treppenseite.

**13. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Fliese fehlt**

Spülküche mit Vorbereitungsbereich

An der Wand rechts neben dem Arbeitstisch fehlte eine Fliese.  
Die Wände waren stellenweise schadhaft und verschmutzt.

**14. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden verunreinigt**

Spülküche mit Vorbereitungsbereich

Bereits am 25.09.2019 festgestellt.

Der Fußboden war großflächig stark verunreinigt.

Eine Reinigung erfolgt, wie besprochen bis zur angekündigten Nachkontrolle am 11.02.2020 um 11:00 Uhr.

**15. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Spülküche mit  
Vorbereitungsbereich

Die Reinigungsgeräte wurden auf dem stark verschmutzten Fußboden gelagert. Diese müssen zukünftig hängend gelagert werden um eine Abtrocknung nach der Nutzung zu ermöglichen.

**16. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Spülküche mit  
Vorbereitungsbereich

Bereits am 25.09.2019 festgestellt.  
Die Transportfolie im Kühlschrankinnenraum war beschädigt und nicht glatt und leicht zu reinigen.

**17. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Spülküche mit  
Vorbereitungsbereich

Der Bereich rechts neben dem Arbeitstisch und der Wand, war stark verschmutzt und es lagen diverse Gegenstände in dem Zwischenraum.

**18. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Wand Fliesen beschädigt (Mehrzahl)**

Spülküche mit  
Vorbereitungsbereich

Die Wandfliesen neben der Tür und hinter dem Arbeitstisch waren teilweise beschädigt.

**19. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Spülküche mit  
Vorbereitungsbereich

Die Schneidebretter waren stellenweise dunkel verfärbt, die Oberfläche war mit tiefen Riefen überzogen, sodass eine ausreichende Reinigung nicht durchgeführt werden konnte.

**20. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Spülküche mit  
Vorbereitungsbereich

Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle wurden nicht in verschließbaren Behältern gelagert. Da hier eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln nicht ausgeschlossen werden kann, ist der Abfall/ Müll stets geschlossen zu lagern.

Des Weiteren war der Mülleimer stark beschädigt, sodass eine ausreichende Reinigung nicht durchgeführt werden konnte.

**21. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Lagerraum hinter dem

Gastraum

Die Gefriertruhe war im Bereich der Schiebetüren mit Lebensmittelresten verschmutzt.

**22. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Lagerräume im Keller

In der Herren Toilette/ Kundentoilette stand das Abwasser ca. 2cm auf dem Fußboden. Es floss kontinuierlich in einen Bodenabfluss unter dem Handwaschbecken. Es war ein deutlicher Fekaliengeruch wahrnehmbar.

**23. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Lagerräume im Keller

In dem linken Lagerraum wurden Bedarfsgegenstände und Arbeitsgeräte mit Lebensmittelkontakt zusammen mit Baumaterialien wie z. B. Farbe, Fliesen und einem ca. 60 Liter fassenden Gefäß mit einer Trüben stark riechenden Flüssigkeit gelagert.

Die Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt sind zukünftig hygienisch einwandfrei zu lagern.

**24. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)**

Umkleieraum (UG)

Zum Zeitpunkt trug der Mitarbeiter Herr Sadik Straßenkleidung, nach eigener Aussage befand sich seine Arbeitskleidung zu Hause.

**25. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB Warmwasserbereiter aus**

Personaltoilette (UG)

Am Handwaschbecken stand kein warmes Wasser zur Verfügung. Der Warmwasserspeicher war nicht eingeschaltet.

**26. Kennzeichnung und Aufmachung**

Kennzeichnung

Bei "Glutenhaltigen Getreide" fehlte die Angabe der Getreidesorte.

**27. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)**

Eigenkontrollsystem

Lebensmittelunternehmer haben gegenüber der zuständigen Behörde den Nachweis der auf den HACCP-Grundsätzen beruhenden ständigen, dokumentierten Verfahren zu erbringen. Sie haben sicherzustellen dass die Dokumente aus dem die entwickelten Verfahren hervorgehen, jederzeit auf dem neusten Stand und während eines angemessenen Zeitraums aufzubewahren sind.

Aus jeder Dokumentation muss hervorgehen, wer, was, wann, wie und womit durchgeführt hat.

Bereits festgestellt am 25.09.2019, 29.01.2019, wiederholt festgestellt am 18.02.2019 und 19.03.2019 und 06.05.2019

Ein Eigenkontrollsystem war bis auf einen Reinigungsplan ohne Erfolgskontrolle, nicht vorhanden.

Ein komplettes Eigenkontrollsystem ist, wie vor Ort besprochen, im Rahmen der Nachkontrolle am 11.02.2020 um 11:00 Uhr vorzulegen.

#### 1. Wareneingangskontrolle

Die angelieferte/eingekaufte Ware ist regelmäßig auf vollständige Kennzeichnung (inkl. Mindesthaltbarkeits-/ Verbrauchsdatum) Warenzustand, Hygienestatus des ggfls. vorhandenen Lieferanten (Transportfahrzeuge/ -boxen) sowie auf Einhaltung der Kühltemperaturen (Transport- oder Wareninnentemperatur) zu prüfen. Die Ergebnisse sind stichprobenartig zu dokumentieren, z. B. auf dem Lieferschein oder der Rechnung/Bon.

#### 2. Temperaturüberwachung

Die Lagertemperatur von kühlpflichtigen Lebensmitteln müssen täglich überprüft und dokumentiert werden; die Kühleinrichtungen müssen über eigene Thermometer verfügen.  
Die Gar- und Ausgabemperaturen von erhitzten Speisen müssen festgelegt. Regelmäßig kontrolliert sowie dokumentiert werden.

#### 3. Reinigung und Desinfektion

##### a. Reinigungs- und Desinfektionsplan

Für alle Betriebsräume und Geräte müssen Reinigungs- und Desinfektionsintervalle festgelegt werden. Reinigungs-/Desinfektionsmittel müssen für Lebensmittelbetriebe geeignet bzw. zugelassen sein und nach Herstellerangaben angewendet werden. Sicherheitsdatenblätter müssen für alle Reinigungs-/ Desinfektionsmittel vorliegen.

##### b. Regelmäßige Dokumentation

Die oben festgelegten Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen sowie Intervalle müssen übersichtlich dokumentiert werden.

##### c. Überprüfung des Reinigungs- und Desinfektionserfolges

Diese erfolgt optisch oder ggfls. mikrobiologisch

#### 4. Schädlingsprophylaxe

Alle Betriebsräume und evtl. das Außengelände sind regelmäßig auf die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch Schädlinge (Schaben, Fliegen, Käfer, Ratten Mäuse, etc.) zu kontrollieren. In einem Plan müssen die ausgelegten Köderfallen vermerkt sein. Die regelmäßige Kontrolle der Köderfallen muss dokumentiert werden, spätestens bei einem akuten Befall ist ein professioneller Schädlingsbekämpfer zu beauftragen.

#### 5. Mikrobiologische Untersuchungen

Wer leichtverderbliche Lebensmittel, wie z. B. rohehaltige Speisen oder sonstige zum Rohverzehr bestimmte Lebensmittel, herstellt und in den Verkehr bringt, ist zur Durchführung von mikrobiologischen Untersuchungen verpflichtet.

#### 6. Sachkunde/Personalschulungen/Belehrungen nach dem Infektionsschutz-Gesetz (IfsG)

##### a. Mitarbeiter müssen im Rahmen ihrer Tätigkeit ausreichende Sachkunde vorweisen.

b. Weiterhin hat der Lebensmittelunternehmer dafür Sorge zu tragen dass, das Betriebspersonal einmal jährlich eine arbeitsplatzbezogene Hygieneschulung nach der Verordnung (EG) 852/2004 Anhang II Kapitel XII erhält.

c. Vor Beginn der Tätigkeit ist überdies eine amtliche Erstbelehrung nach dem IfsG durch das Gesundheitsamt für Mitarbeiter, die mit leicht



verderblichen Lebensmitteln umgehen, erforderlich. Alle zwei Jahre ist diese Belehrung zu wiederholen. Diese Wiederbelehrung kann der Betriebsinhaber/ Geschäftsführer oder ein Beauftragter durchführen.

**28. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)**

Personalschulung

Die kompletten Schulungsunterlagen sind für Herrn Furkan Ciftci und Herrn Alondry Sadik im Rahmen der besprochenen Nachkontrolle am 11.02.2020 um 11:00 Uhr vorzulegen.

**29. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)**

Personalschulung

Bereits festgestellt am 25.09.2019, 29.01.2019, wiederholt festgestellt am 18.02.2019 und 19.03.2019 und 06.05.2019  
Es lag keine Bescheinigung der amtlich durchzuführenden Erstbelehrung nach dem §43 Infektionsschutzgesetz vor. Ein entsprechender Nachweis ist der Lebensmittelüberwachung auf Verlangen vorzulegen.

**30. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)**

Personalschulung

Bereits festgestellt am 25.09.2019, 29.01.2019, wiederholt festgestellt am 18.02.2019 und 19.03.2019 und 06.05.2019  
Es lag keine Dokumentation der Teilnahme des Personals an der alle zwei Jahre durchzuführenden Infektionsschutzbelehrung vor.

**31. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)**

Personalschulung

Bereits festgestellt am 25.09.2019, 29.01.2019, wiederholt festgestellt am 18.02.2019 und 19.03.2019 und 06.05.2019  
Die jährlich durchzuführenden Hygieneschulungen nach der Verordnung (EG) 852/2004 konnten nicht vorgelegt werden.  
Es sind entsprechende Schulungen durch die Betreiber auszuarbeiten, sodass die Inhalte der Schulung ersichtlich sind und die Dokumentation der Belehrung aller Mitarbeiter muss aufgenommen werden.

# KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 11.02.2020 Nachkontrolle

Durchgeführt von  
Sachverständige  
(r)  
/Begleitpersonal

Amt/Dienststelle Kreis Herford

## Betriebsdaten

Betrieb Ciftci, Sevim  
Ort D-32049 Herford  
Straße Mindener Str. 7

## Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.

Kontrollbereich  
Spülküche mit  
Vorbereitungsbereich

### 1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Der Boden wurde gereinigt.

### 2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Lagerraum hinter dem  
Gastraum

Die Tiefkühltruhe wurde im oberen Bereich gereinigt.

### 3. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

Eigenkontrollsystem

Ein Reinigungsplan wurde erstellt, dieser war größtenteils nachvollziehbar.

### 4. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

Eigenkontrollsystem

Die Dokumentation der Temperaturkontrollen war eingeschränkt nachvollziehbar da die einzelnen Kühlschränke nicht entsprechend der Dokumentation beschriftet wurden.

### 5. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

Eigenkontrollsystem

Ein Schädlingsmonitoring und deren Dokumentation war nicht vorhanden.

### 6. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

Eigenkontrollsystem

Eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der vorhandenen Waren war nicht gegeben, die entsprechenden Unterlagen fehlten.

### 7. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)

Personalschulung

Die jährlich durchzuführenden Hygieneschulungen nach der Verordnung (EG) 852/2004 konnten für Herrn Sadik nicht vorgelegt werden. Es sind entsprechende Schulungen durch die Betreiber auszuarbeiten, sodass die Inhalte der Schulung ersichtlich sind und die Dokumentation der Belehrung aller Mitarbeiter muss aufgenommen werden.