

Landratsamt Ilm-Kreis
 Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
 Ritterstr. 14
 99310 Arnstadt
 Telefon: 03628 - 738 851 FAX: 03628 - 738 852
 Email: [REDACTED]

Niederschrift über die Durchführung einer Kontrolle

Am: 10.11.2017 von: 11:30 bis: 11:44 Uhr Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle

kontrollierte Betriebsarten:

Speisegaststätte

Betrieb:

[REDACTED]
 Gaststätte "Irodion"
 Erfurter Str. 38
 [REDACTED]

IK-09027H

Anwesende (Betrieb): Herr [REDACTED]

Verantwortlicher (Betrieb): Herr [REDACTED]

Anwesende (Amt): [REDACTED]

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Anlieferungsbereich, Bedarfsgegenständelager, Trockenlager mit TK Kühlhaus, Tiefkühlhaus, Umkleieraum/ Wäscherei, Reinigungsmittelager, Getränke Kühlhaus, Küche, Kühlhaus, Personaltoilette, Office Salatausgabe, Schankraum

Kontrollpunkte:

- Arbeitshygiene Bauhygiene Personalhygiene Eigenkontrollsystem
 Produktkontrolle Rückverfolgbarkeit Kennzeichnung HACCP

Mängel/Feststellungen

Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:

- Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt Es wurden folgende Mängel festgestellt

V Vereinbarter Termin

Betriebsstätte (allgemein)

	Vereinbarter Termin
1. Eigenkontrolle "Die Belehrung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz konnte aufgrund des fehlens von Herrn Ganitis nicht vorgelegt werden. Diese sind zeitnah an unser Amt mit dem Nachweis der aktuellen Belehrung zu übermitteln.	<input type="checkbox"/> 16.11.2017
2. Temperaturüberwachung wird sensorisch zwar durchgeführt. Eine regelmäßige Dokumentation wird nicht durchgeführt. Behebung: Es ist ein ständiges, dokumentiertes Verfahren, das auf den HACCP-Grundsätzen beruht und insbesondere kritische Kontrollpunkte der Temperaturüberwachung berücksichtigt, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Eine konsequente Temperaturüberwachung täglich zu durchzuführen und zu dokumentieren.	<input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich
3. In der Speisekarte fehlt der Hinweis auf die hinterlegte Allergenkennzeichnung. Die separate Aufzeichnung ist hinterlegt und kann ausgegeben werden. Hierbei sind auch die Spuren von eingesetzten Waren mit anzugeben (z.B. Molusken bei Fischrogen)	<input checked="" type="checkbox"/> unverzüglich

Anlieferungsbereich		
4. Es wird im gesamten Bereich keinerlei Schädlingsprophylaxe durchgeführt. Behebung: Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen sowie zur Vermeidung des Zugangs von Haustieren vorzunehmen. Ein Stellplan der Fallen, sowie eine regelmäßige Überwachung der Fallen ist umzusetzen und zu dokumentieren. Bei Feststellung eines Befalls ist eine Fachfirma hinzuzuziehen	✓	unverzüglich
5. An verschiedenen Kühleinrichtungen wurden die Schutzfolien teilweise nicht entfernt. Es wurden am Tiefkühlschrank im Anlieferungsbereich wie auch in der Saladette des Office verschlissene Folien festgestellt. Behebung: Eine Entfernung der Folien hat zu erfolgen.	✓	unverzüglich
6. Es wurden vereinzelte Fußbodenfliesen mit ausgebrochenen Ecken festgestellt. Behebung: Bodenbeläge sind so zu gestalten, dass sie leicht zu reinigen, erforderlichenfalls zu desinfizieren, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sind. Gegebenenfalls müssen sie ein angemessenes Abflusssystem aufweisen. Bei Verschleiß sind die Fliesen auszutauschen bzw. zu reparieren.	✓	unverzüglich
Bedarfsgegenständelager		
7. Im Regal wurde ein stark altverschmutztes Lüftungsgitter vorgefunden. Dieses wird nach Aussage umgehend entsorgt.	✓	unverzüglich
Trockenlager mit TK Kühlhaus		
8. Es wurden nach Anlieferung verschiedene Reinigungsmittel im Trockenlagerbereich neben den Lebensmitteln vorgefunden Behebung: Das Personal ist zu sensibilisieren, dass Reinigungsmittel direkt nach Anlieferung auch in das separate Lager verbracht werden.	✓	unverzüglich
9. Durch eine enorme Warenlieferung wurden verschiedene Produkte (Weißkohl, Kartoffeln etc.) auf dem Boden gelagert. Behebung: Eine systematische und hygienische Lagerung ist im Trockenlager auch bei hohen Anlieferungsmengen zu gewährleisten.	✓	unverzüglich
Tiefkühlhaus		
10. Im hinteren Bereich wurde am Aggregat enorme Anhaftungen von Eis festgestellt. Behebung: Eine Reparatur ist bereits mit Herrn Barth besprochen und wird in den nächsten 14 Tagen umgesetzt.	✓	24.11.2017
11. Mängel im System der Rückverfolgbarkeit nach VO (EG) 178/2002 Es wurden verschiedene Produkte welche selbst eingefroren wurden ohne jegliche Beschriftung zur Rückverfolgbarkeit vorgefunden. (z.B. Leber, Gyrosfleisch) Behebung: Es ist ein System der Rückverfolgbarkeit einzurichten, dass die Herkunft und den Verbleib von Lebens- und Futtermitteln sicherstellt. Eine konsequente Kennzeichnung aller selbst eingefrorenen Waren ist umzusetzen und einzuhalten.	✓	unverzüglich
12. Das Lüftungsgitter war verrostet. Behebung: Das Lüftungsgitter ist im Rahmen der Instandsetzung auszutauschen.	✓	
Umkleieraum/ Wäscherei		
13. Es ist keine Trennung zwischen Hygienekleidung und Straßenkleidung zu erkennen Behebung: Eine strikte Trennung ist durch eine separate Lagerung der Hygienekleidung umzusetzen.	✓	unverzüglich

Getränk Kühlhaus			
14. Am Eingangsbereich war die Stoßabdeckung stark beschädigt. Behebung: Eine Instandsetzung hat zu erfolgen.	<input checked="" type="checkbox"/>	31.12.2017	
Küche			
15. Ein grünes Schneidbrett wies starke Einkerbungen auf. Behebung: Eine Instandsetzung damit das Schneidbrett wieder glatt und leicht zu reinigen ist, ist umzusetzen.	<input checked="" type="checkbox"/>		
16. An der Wand zum Kühlhaus wurden leichte abblätternde Fleisen festgestellt Behebung: Wandflächen sind so zu behandeln, dass sie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe leicht zu reinigen, erforderlichenfalls zu desinfizieren, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sind. Zur Prävention sind ausbrechende Fleisen bzw. abblätternde Farbe zu entfernen und zeitnah instand zu setzen.	<input checked="" type="checkbox"/>	31.12.2017	
17. Die Beleuchtung war in Teilbereichen stark verfettet. Es tropften Bereich alte Fettablagerungen herunter. Außerdem ist die Aufhängung der Beleuchtungen am Herd nicht praktikabel. Behebung: Eine Reinigung der Beleuchtungen und eine hygienische Installation bzw. Aufhängung ist zu gewährleisten.	<input checked="" type="checkbox"/>	24.11.2017	
Personaltoilette			
18. Die Tür zur Toilette stand offen. Behebung: Die Innentür zum Toilettenvorraum ist stets geschlossen zu halten. Da dadurch kein direkter Toilettenvorraum zum Küchenbereich geschaffen wird.	<input checked="" type="checkbox"/>	unverzüglich	
Schankraum			
19. Bauhygiene Nach Aussage von [REDACTED] bereits die Dichtungsgummis für die Kühleinrichtungen bestellt. In der Bierkühlung wie auch in der Getränkekühlung wurden vereinzelt verschlissene Dichtungsgummis vorgefunden.	<input type="checkbox"/>	unverzüglich	

Maßnahmen:

Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

- Lichtbilder wurden angefertigt- Niederschrift erhalten
 Probe wurde entnommen Eine kostenpflichtige Nachkontrolle ist erforderlich
 Ausgehändigte Merkblätter:

Verantwortliche(r) / ggf. anwesende Person:

Herr [REDACTED]

Kontrollleur

Unterschrift: [REDACTED]

Unterschrift: [REDACTED]

Behörde (Stempel)

Landratsamt IIm-Kreis
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Ritterstraße 14, 99310 Arnstadt
Tel.: 03628/738-851, Fax 03628/738-852
email: [redacted]

Nr./AZ Bitte stets angeben!

Niederschrift

über die Durchführung einer Kontrolle

Im Rahmen der/des

Tierschutzes Fleischhygieneüberwachung

Lebensmittelüberwachung Arzneimittelüberwachung

Tierseuchenbekämpfung Futtermittelüberwachung

Art der Kontrolle

Plankontrolle

besonderer Anlass

kostenpflichtige Nachkontrolle

Betrieb (Stempel)

Restaurant Irodion
Erfurter Straße 38
[redacted] Imenau
Tel. 03677 461971

Betriebsinhaber:
Heir [redacted]

Verantwortlicher:
[redacted]

Kontrolle am: 18.1.19 Uhrzeit: 11:30 - 12:45 bei der Kontrolle anwesend: Heir [redacted]

Lfd. Nr. Bei der Betriebskontrolle wurden folgende Mängel festgestellt: Beseitigungsfrist der Mängel

- Bekleidungen gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz
wirden vorgelegt.
Konnte aber nicht von allen Angestellten
vorgelegt werden
[redacted] zum Zeitpunkt der Kontrolle
nicht vor Ort!
Alle Bekleidungen und Nachschulungen
gemäß Infektionsschutzgesetz und Hygiene
Bekleidungen - im Objekt hinterlegen! => 19.1.19
- Temperaturkontrollen werden durchgeführt
auf eine regelmäßige Dokumentation
würde hingewiesen
Datenlogger sind geplant => ständig
- Allergene sind gekennzeichnet => separate
Speisekarte
Hinweis in der restlichen Speisekarte fehlt => 19.1.19
mdt. Beratung
erfolgte
- Schulungsprotokolle etc ist gewährleistet =>

Erklärung des Betriebsinhabers/des Verantwortlichen

Die Erstausrüstung dieser Niederschrift habe ich erhalten.

Ich bin bereit die festgestellten Mängel bis zu den genannten Fristen zu beheben.

[redacted]

Unterschrift des im Betrieb Verantwortlichen

Name des Kontrolleurs in Klarschrift

z.B. Vermaag
Filma

[redacted]

I.A. Unterschrift Kontrolleur/in

Webkommunikationsschnittstelle
 Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und
 elektronische Speicherung verboten

00145/031098 W. Kohhammer GmbH (17070)
 W. Kohhammer GmbH (17070)
 www.kohhammer.de
 Bestell-Fax: 0711 7893-34 00 E-Mail: gvw@kohhammer.de

Landratsamt Ilm-Kreis
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Ritterstraße 14, 99310 Arnstadt
Tel.: 03628/738-851, Fax 03628/738-852
email: [redacted]

Niederschrift

über die Durchführung einer Kontrolle

Im Rahmen der/des <input type="checkbox"/> Tierschutzes <input checked="" type="checkbox"/> Lebensmittelüberwachung <input type="checkbox"/> Tierseuchenbekämpfung	<input type="checkbox"/> Fleischhygieneüberwachung <input type="checkbox"/> Arzneimittelüberwachung <input type="checkbox"/> Futtermittelüberwachung	Art der Kontrolle <input checked="" type="checkbox"/> Plankontrolle <input type="checkbox"/> besonderer Anlass <input type="checkbox"/> kostenpflichtige Nachkontrolle
---	--	---

Betrieb (Stempel) Restaurant Irodion Erfurter Straße 38 [redacted] Ilmenau Tel. 03677 461971	Betriebsinhaber: Verantwortlicher:
--	---

Blatt II

Kontrolle am: 18.1.19 Uhrzeit: bei der Kontrolle anwesend:

Lfd. Nr.	Bei der Betriebskontrolle wurden folgende Mängel festgestellt:	Beseitigungsfrist der Mängel
5.	Die verschlissene Folie wurde entfernt	
6.	Fußbodenklissen wurden ausgetauscht, aber wiederholt Mängel festgestellt	
7/8.	Bedarfsgegenstände gelagert und im Trolley gelagert	
9.	ist für die kommende Woche eine "Gründereinigung" und Ordnungsdienung geplant durch die Betreiber eingeplant	=> 25.1.
10.	Tierkühlhaus -> Eisansammlung am Aggregat - Wärmepumpe wurde durch gelöst	
11.	Lebensmittel sind gekennzeichnet -> Rückverfolgbarkeit ist gewährleistet -> auf Vollständigkeit achten	=> ständig
13.	Trennung Hygienebekleidung - Straßenbekleidung ist gewährleistet -> Anstelle auf Ordnung hinweisen	=> ständig
14.	Gehäusekühlhaus -> Mängel wurden behoben	
15.	Schneidebretter wurden ausgetauscht	

Erklärung des Betriebsinhabers/des Verantwortlichen

Die Erstausrüstung dieser Niederschrift habe ich erhalten.
 Ich bin bereit die festgestellten Mängel bis zu den genannten Fristen zu beheben.

[redacted] des im Betrieb Verantwortlichen

Name des Kontrollierer in Klerschrift

[redacted]

I.A. Unterschrift Kontrolliererin

- Unverbindlich, geschützt -
 Nachdruck ohne schriftliche Genehmigung verboten!
 W. Kohhammer GmbH (11070)
 Deutsche Gemeindeverlag GmbH
 W. Kohhammer
 Postfach 100
 07111 1863-84 00 E-Mail: gky@kohhammer.de
 001145001088

Landratsamt Ilm-Kreis
 Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
 Ritterstraße 14, 99310 Arnstadt
 Tel.: 03628/738-851, Fax 03628/738-852
 email: vluea@ilm-kreis.de

Niederschrift

über die Durchführung einer Kontrolle

Im Rahmen der/des

- Tierschutz
 Lebensmittelüberwachung
 Tierseuchenbekämpfung
- Fleischhygieneüberwachung
 Arzneimittelüberwachung
 Futtermittelüberwachung

Art der Kontrolle

- Plankontrolle
 besonderer Anlass
 kostenpflichtige Nachkontrolle

Betrieb (Stempel)

Restaurant Irodion
Erfurter Straße 38
 [Redacted]
Tel. 03677 461971

Betriebsinhaber:

Verantwortlicher:

Kontrolle am:

18.1.19

Uhrzeit:

bei der Kontrolle anwesend:

Blau III

Lfd. Nr.	Bei der Betriebskontrolle wurden folgende Mängel festgestellt:	Beseitigungsfrist der Mängel
-	Handstoch stark verschlissen → austauschen	
(15-17)	→ Küche: Ordnung und Sauberkeit und Warenaufbewahrung <u>keine</u> gravierenden Mängel festgestellt!	
18.	Türklinker war geschlossen	
19.	Dachabsperrung → Schankbereich werden in Auftrag gegeben → Firma Barth	
-	Schranklagerreinigung → Firma Gebler 14 Tage gewährleistet	
-	In verschiedenen Bereichen z.B. Flur, Lager, Renovierungsmaßnahmen zur Sicherheit 8/19 eingeplant	

Erklärung des Betriebsinhabers/des Verantwortlichen

- Die Erstaufbereitung dieser Niederschrift habe ich erhalten.
 Ich bin bereit die festgestellten Mängel bis zu den genannten Fristen zu beheben.

Name des Kontrolleurs in Klarschrift

i.A. Unterschrift Kontrolleur/in

Note: Chef Herr [Redacted] vor Ort → E-Mail Elit) war zur Kontrolle nicht

Niederschrift

über die Durchführung einer Kontrolle

Im Rahmen der/des <input type="checkbox"/> Tierschutzes <input checked="" type="checkbox"/> Lebensmittelüberwachung <input type="checkbox"/> Tierseuchenbekämpfung	<input type="checkbox"/> Fleischhygieneüberwachung <input type="checkbox"/> Arzneimittelüberwachung <input type="checkbox"/> Futtermittelüberwachung	Art der Kontrolle <input type="checkbox"/> Plankontrolle <input type="checkbox"/> besonderer Anlass <input type="checkbox"/> kostenpflichtige Nachkontrolle
--	--	---

Betrieb (Stempel) Restaurant Irodion Erfurter Straße 38 [REDACTED] enau Tel.03677 461971	Betriebshaber: Herr [REDACTED] is Verantwortlicher:
---	---

Kontrolle am: **30.1.19** Uhrzeit: bei der Kontrolle anwesend: Herr [REDACTED]

Lfd. Nr.	Bei der Betriebskontrolle wurden folgende Mängel festgestellt:	Beseitigungsfrist der Mängel
-	Behelfungen wurden von allen Mitarbeitern vorgelegt. Infektionsschulung alle 2 Jahre	
-	Temperaturkontrollen werden regelmäßig durchgeführt - Datenlogger werden angeschafft	
-	Hinweis auf Allergene wurden in jeder Speisekarte gekennzeichnet	
-	Schädlingsprophylaxe ist gewährleistet => Firma Schröder	
-	In den Lagerbereichen wurde Ordnung geschaffen. Reinigungsmaßnahmen werden durchgeführt	
-	Personalbereich / Umkleebereich -> Ordnung, Saubereit o.B	
-	sch. ordentlich => Anlagen erfüllt	
-	Hochstock wurde neu angeschafft	
-	Eis im Tiefkühlhaus wurde entfernt und durch Firma überprüft	
-	Dichtungsgummis wurden erneuert -> Firma war zum Zeitpunkt der Kontrolle vor Ort	
->	Reinigungsmaßnahmen 8/2019 bleiben bestehen	

Erklärung des Betriebsinhabers/des Verantwortlichen <input checked="" type="checkbox"/> Die Erstaussfertigung dieser Niederschrift habe ich erhalten. <input type="checkbox"/> Ich bestätige die Richtigkeit der Angaben bis zu den genannten Fristen zu beheben.	Name des Kontrolleurs in Klarschrift [REDACTED]
--	---

Unterschrift des im Betrieb Verantwortlichen: [REDACTED] I.A. Unterschrift Kontrollleur/in: [REDACTED]

=> Kontrolle ohne Beanstandung

001450310/88 W. Kohhammer GmbH (1/1978)
 - Unebenheitsmäßig geschätzt.
 Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!
 www.kohhammer.de
 Bestell-Fax: 0711 7863-94 00 E-Mail: dgk@kohhammer.de