

Servicezeiten:

Mo, Mi, Fr 09:00 – 12:00 Uhr
Do 13:30 – 16:00 Uhr

**Nutzen Sie unser Angebot
zur Terminabsprache**

Bei Zahlungen bitte angeben:

PK:

Göttingen, 27.07.06.2020

**Ihr Antrag nach § 4 Verbraucherinformationsgesetz (VIG)¹
hier: El Camino, Reinhäuser Landstr. 173, 37083 Göttingen**

Sehr geehrter Herr Michels,

Bezug nehmend auf meinen Bescheid vom 10.07.2020 erhalten Sie die Niederschrift vom 09.06.2020. Die Niederschrift wurde aus datenschutzrechtlichen Gründen teilweise geschwärzt. Gleichfalls verweise ich auf den aktuellen Stand hinsichtlich der Ausräumung der Mängel durch den Betrieb im Hinweissfeld neben dem Adressfeld auf der jeweiligen Niederschrift.

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne unter 0551-5252495 zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrage

Standort:

Landkreis Göttingen
Walkemühlenweg 8
37083 Göttingen
www.landkreisgoettingen.de

Gläubiger-ID: DE84ZZZ00000042204

Sparkasse Göttingen

IBAN: DE78260500010000505792
BIC: NOLADE21GOE

Sparkasse Osterode am Harz

IBAN: DE02263510150003204476
BIC: NOLADE21HZB

Kreis- und Stadtparkasse

Münden

IBAN: DE0426051450000006510

Sparkasse Duderstadt

IBAN: DE35260512600000121962

¹ Verbraucherinformationsgesetz vom 17. Oktober 2012 (BGBl. I S. 2166, 2725), geändert durch Artikel 2 Absatz 34 des Gesetzes vom 7. August 2013 (BGBl. I S. 3154) in gültiger Fassung (i.g.F.)

Postanschrift: Landkreis Göttingen · 37070 Göttingen

El Camino UG
El Camino
Reinhäuser Landstr. 173
37083 Göttingen

Hinweis LK Göttingen 27.07.2020:

**Die Mängel wurden
zwischenzeitlich vollständig
ausgeräumt.**

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

Betrieb: El Camino UG, El Camino, Reinhäuser Landstr. 173, 37083 Göttingen
Geismar

Anwesende: Herr [REDACTED], Herr [REDACTED],

Sehr geehrter Herr [REDACTED],

am 08.06.2020 in der Zeit von 12:05 bis 12:55 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.

Es fehlten auf diversen vorverpackten Lebensmitteln -Hackfleisch, Lachs- das Einfrierdatum oder/und das Auftaudatum.

Folgende Mängel/Abweichungen wurden von mir bei der Kontrolle festgestellt:

1. Eigenkontrollen (HACCP)

Es wurden keine der Art und Größe des Unternehmens angemessenen Dokumente und Aufzeichnungen erstellt, um nachzuweisen, dass die Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen, eingerichtet, durchgeführt und aufrechterhalten werden.

Es sind ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Es sind der Art und Größe des Unternehmens angemessenen Dokumente und Aufzeichnungen zu erstellen.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Abs. 2g

2. Infektionsschutz

Es wurden Personen (4 Mitarbeiter + Inhaber) beschäftigt, für die die Bescheinigungen des Gesundheitsamtes über die Durchführung der Infektionsschutz-Erstbelehrung bzw. die vor dem 01.01.2001 ausgestellten Gesundheitszeugnisse nicht im Betrieb einsehbar waren.

Die gültigen Erstbelehrungsbescheinigungen sind der Überwachungsbehörde vorzulegen und zukünftig im Betrieb vorzuhalten. Beim Fehlen einer solchen müssen die Personen unverzüglich an einer Erstbelehrung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes teilnehmen.

Infektionsschutzgesetz § 43 Abs. 5 IfSG

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, 10.06.2020

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 Sparkasse Münden

IBAN: DE04260514500000006510

Sparkasse Duderstadt

IBAN: DE35260512600000121962

3. Küche

Am Handwaschbecken fehlte ein Spritzschutz zum angrenzenden Arbeitsbereich zum Schutz der Lebensmittel vor Kontamination.

Am Handwaschbecken ist ein Spritzschutz zum angrenzenden Arbeitsbereich zu installieren.

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

4. Küche

Mehrere Reinigungsgeräte waren erheblich verunreinigt.

Die Reinigungsgeräte sind 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

5. Küche

Es wurden Reinigungsgeräte unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt. Eine schnelle Abtrocknung konnte dadurch nicht erfolgen.

Es ist eine geeignete Vorrichtung zur Aufbewahrung der Reinigungsgeräte zu schaffen.

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

6. Küche

Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spendern).

Die Spender wurden umgehend durch das Betriebspersonal aufgefüllt.

Am Handwaschbecken sind Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender) und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzuhalten.

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

7. Küche

Die maximal zulässige Höchsttemperatur für die gelagerten Lebensmittel wurde überschritten. Die Anzeige der Kühleinrichtung zeigte einen Wert von 4,5°C an. Eine Fachfirma sollte eine Wartung der Kühleinrichtung durchführen.

Die maximal zulässige Höchsttemperatur ist für die gelagerten Lebensmittel einzuhalten.

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

8. Kühlzelle

Die Kabelkanäle/Kabelschächte waren nicht ordnungsgemäß verschlossen. Eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion war nicht möglich. Ansammlungen von Schmutz wurden nicht vermieden.

Die Kabelkanäle sind zu verschließen.

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

9. Personalschulung

Der Nachweis, dass eine Schulung/Unterweisung im Bereich der Lebensmittelhygiene durchgeführt wurde, konnte nicht vorgelegt werden. Es sollte ein Lebensmittelhygieneschulung mit dem Themengebiet „Handhygiene“ durchgeführt und dokumentiert werden.

Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, sind entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen und/oder zu schulen.

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

10. Personaltoilette

Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spendern).

Die Spender wurden umgehend durch das Betriebspersonal aufgefüllt.

Am Handwaschbecken sind Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender) und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzuhalten.

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

11. Personaltoilette

Der Raum befand sich insgesamt in keinem guten hygienischen Zustand.

Der Raum ist in einen guten hygienischen Zustand zu versetzen.

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

12. Produktion (Pizzavorbereitung im Keller)

Der Käsefertiger mit Schneidewerk war mit angetrockneten Käseresten verunreinigt.

Der Käsefertiger mit Schneidewerk 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. V Nr. 1a

13. Schädlingskontrolle

Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen, ein sogenanntes Schädlingsmonitoring, fehlte.

Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen ist 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

14. Schanktresenbereich

Die Eiswürfelmaschine war verunreinigt.

Es wurde noch während der Kontrolle mit der Reinigung begonnen.

Die Eiswürfelmaschine 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. V Nr. 1a

15. Tiefkühlzelle

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.

Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden. Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen.

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

16. Tiefkühlzelle

Es wurden leichtverderbliche Lebensmittel unabgedeckt gelagert.

Leichtverderbliche Lebensmittel sind vor Kontamination und nachteiliger Beeinflussung zu schützen.

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

17. Trockenlager

Unmittelbar vor dem Trockenlager war der für Ver- bzw. Entsorgungsleitungen entstandene Deckendurchbruch nicht verschlossen worden.

Der Deckendurchbruch ist zu verschließen.

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

18. Umkleideraum

Der Raum befand sich insgesamt in keinem guten hygienischen Zustand.

Der Raum ist in einen guten hygienischen Zustand zu versetzen.

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

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