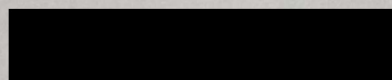




LANDKREIS NIENBURG/WESER • 31577 NIENBURG

Fachbereich Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung

Herrn



Telefon: 05021/967-
Fax: 05021-967-
E-Mail: vetamt@kreis-ni.de
Zeichen: FB 18-VIG-Zum Rohrbach

Ihre Nachricht vom:
Ihr Zeichen:

04.12.2020

Amtliche Lebensmittelüberwachung
Ihr Antrag vom 23.10.2020 auf Informationsweitergabe nach dem
Verbraucherinformationsgesetz (VIG), Betrieb Gasthaus Zum Rohrbach, Am Rohrbach 9,
31619 Binnen
Hier: Übersendung der Kontrollberichte

Sehr geehrter Herr

entsprechend Ihres Antrages vom 23.10.2020 übersende ich Ihnen anliegend die beiden letzten Kontrollberichte zu dem Betrieb Gasthaus Zum Rohrbach, Am Rohrbach 9, 31619 Binnen.

Personenbezogene Daten von Angehörigen des betroffenen Betriebes sowie meiner Behörde sind nicht Bestandteil dieser Mitteilung und deshalb geschwärzt.

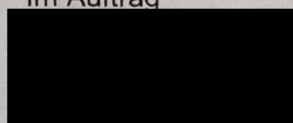
Die Beseitigung der am 27.02.2019 im Betrieb festgestellten Mängel wurde am 18.04.2019 nachgewiesen und die Beseitigung der am 06.05.2020 im Betrieb festgestellten Mängel wurde am 28.05.2020 nachgewiesen.

Dieses Schreiben ergeht mit gleichem Datum an den betroffenen Betrieb.

Weitere Hinweise:

- Die begehrten Informationen werden ausschließlich Ihnen aufgrund Ihres Antrags übermittelt.
- Eine weitere Verwendung der Daten, z.B. deren Veröffentlichung an anderer Stelle, liegt in Ihrer Verantwortung, damit auch mögliche sich daraus ergebende Rechtsfolgen.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag



Hausanschrift:
Kreishaus
am Schloßplatz
31582 Nienburg
Tel. Zentrale: 05021 967-0

Servicezeiten:
Mo. - Do. 8 bis 16 Uhr
Fr. 8 bis 12 Uhr
Bitte vereinbaren
Sie einen Termin.

**Regeln zur
elektronischen
Kommunikation
unter:**
www.kreis-ni.de

Sparkasse Nienburg
Kto. 300 384 BLZ 256 501 06
IBAN:
DE21 2565 0106 0000 3003 84
BIC: NOLADE21NIB

Postbank Hannover
Kto. 86 92-304 BLZ 250 100 30
IBAN:
DE68 2501 0030 0008 6923 04
BIC: PBNKDEFF



Entwurf



Landkreis Nienburg/Weser
Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung Kreishaus am
Schloßplatz 31582 Nienburg (Weser)

Gasthaus zum Rohrbach
Am Rohrbach 9
31619 Binnen

Dienststelle: Landkreis Nienburg/Weser
Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung

Dienstgebäude: Kreishaus am Schloßplatz
31582 Nienburg (Weser)

AnsprechpartnerIn:
Telefon: 05021/967-
Telefax: 05021/967-431
E-Mail:
Internet: www.lk-nienburg.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

27.02.2019

Am 27.02.2019 von 13:30 bis 14:40 Uhr hat
durchgeführt.

in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle

Gasthaus zum Rohrbach
Am Rohrbach 9
31619 Binnen
NI-0000340H

Anwesende Person/en:

Betrieb:
Ansprechpartner vor Ort:

Behörde:
Behördenvertreter:

Weiteres Personal:

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Schankraum

1. Die für die Reinigung der Trinkgefäße verwendete Zentralbürste des Spülgerätes waren verschlissen, sodass eine Reinigung der Trinkgefäße nicht im erforderlichen Maße erfolgen konnte. Ein Kontaminationsrisiko für Lebensmittel war nicht auszuschließen.

Anordnung: Die Spülbürste muss erneuert werden.

Frist bis: 17.04.2019

Küche

2. Die Türdichtung der Saladette war beschädigt.
Anordnung: Die Türdichtung der Saladette ist instand zu setzen.
Frist bis: 17.04.2019

3. Es wurden leicht verderbliche Lebensmittel bei einer zu warmen Temperatur (Fleischkerntemperatur +6,8°C) in Verkehr gebracht.

Anordnung: Das Produkt bzw. das Lebensmittel ist bei der jeweiligen produktspezifischen Temperatur (Geflügelfleisch bei max. +4°C) oder laut Herstellerangabe zu lagern.

Frist: unverzüglich

4. Die Außentür war nicht geschlossen, dadurch waren die Lebensmittel einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.

Anordnung: Die Tür ist geschlossen zu halten.

Frist bis: 27.02.2019

5. Die Außentür war nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter ausgestattet.

Anordnung: Die Außentür ist mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter auszustatten.

Frist bis: 17.04.2019

Lagerraum

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

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

Frist bis: 17.04.2019

Kühlzelle

7. Der Farbanstrich an der Tür blätterte stellenweise ab.

Anordnung: Die Tür ist instand zu setzen.

Frist bis: 17.04.2019

8. Der Anstrich der Tür war verbraucht.

Anordnung: Die Tür ist instand zu setzen.

Frist bis: 17.04.2019

9. Der Verdampfer war im Inneren verunreinigt.

Anordnung: Der Verdampfer ist zu reinigen.

Frist bis: 17.04.2019

Kalteküche

10. Das Schneidebrett war beschädigt, so dass es nicht mehr leicht zu reinigen war.

Anordnung: Das Schneidbrett ist instand zu setzen.

Frist bis: 17.04.2019

Spülküche

11. In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher.

Anordnung: Die Dübellöcher sind zu verschließen.

Frist bis: 17.04.2019

12. Einige Elektroinstallationen (Lichtschalter, Steckdosen, Kabel und/oder Leitungen) waren verunreinigt.

Anordnung: Die Elektroinstallationen sind zu reinigen.

Frist: unverzüglich

13. Der Türrahmen zur Küche wies Farbausplitterungen auf.

Anordnung: Der Türrahmen ist instand zu setzen.

Frist bis: 17.04.2019

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Getränkelageraum Bier/Premix, Tiefkühlzelle, Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene), Kennzeichnung

Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:

Personaltoilette

Allgemeine Maßnahmen:

- Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person:
- mündliche Belehrung, belehrte Person:

Merkblätter:

Es wurden folgende Merkblätter zur Verfügung gestellt bzw. auf deren Download-Möglichkeit wurde hingewiesen.

- Selbstauskunft des Unternehmers zum Jahresumsatzes MFB-05-017-NI Vers.1.3
- Mängelbeseitigungsnachricht MFB-05-1070-NI Vers.2.2

Erklärung der oder des Verantwortlichen:

Mit der Übermittlung des Kontrollberichtes per Post an den o.g. Betrieb bin ich einverstanden.

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
im Auftrag

Hinweis: Dieser Kontrollbericht wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Entwurf



Landkreis Nienburg/Weser
Fachbereich Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Kreishaus am Schloßplatz 31582 Nienburg (Weser)

Dienststelle: Landkreis Nienburg/Weser
Fachbereich Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung

Dienstgebäude: Kreishaus am Schloßplatz
31582 Nienburg (Weser)

Am Rohrbach 9
31619 Binnen

AnsprechpartnerIn:
Telefon: 05021/967 ...
Telefax: 05021/967-431
E-Mail:
Internet: www.lk-nienburg.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

19.05.2020

Am 06.05.2020 ab 00:00 Uhr hat

in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle

durchgeführt:

Gasthaus zum Rohrbach
Am Rohrbach 9
31619 Binnen
NI-0000340H

Anwesende Person/en:

Betrieb:
Ansprechpartner vor Ort:

Behörde:
Behördenvertreter:

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Küche

1. Die Türdichtung war beschädigt.
Anordnung: Die Türdichtung ist instand zu setzen.
Frist: unverzüglich
2. Die Silikonfuge des Fußbodens war beschädigt.
Anordnung: Die Silikonfuge ist instand zu setzen.
Frist: unverzüglich
3. Der Deckenlüfter war verunreinigt.
Anordnung: Der Lüfter ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
4. Für die Beleuchtung fehlte eine Schutzabdeckung.
Anordnung: An der Beleuchtung ist ein Schutzabdeckung anzubringen.
Frist: unverzüglich
5. Das Türblatt war angerostet.
Anordnung: Das Türblatt ist instand zu setzen.
Frist: unverzüglich

Spülküche

6. Die Wandfliesen waren teilweise beschädigt.
Anordnung: Die Wandfliesen sind instand zu setzen.
Frist: unverzüglich
7. Die Arbeitstischablage war angerostet.
Anordnung: Der Arbeitstisch ist instand zu setzen.
Frist: unverzüglich
8. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
Anordnung: Der Fußboden ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Getränkelagerraum Bier/Premix, Schankraum, Tiefkühlzelle, Lagerraum, Kühlzelle, Kalteküche, Personaltoilette, Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene), Kennzeichnung, Infektionsschutz

Allgemeine Maßnahmen:

- Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel, belehrte Person: *None*
- mündliche Belehrung, belehrte Person:

Merkblätter:

Es wurden folgende Merkblätter zur Verfügung gestellt bzw. auf deren Download-Möglichkeit wurde hingewiesen.
- Mängelbeseitigungsnachricht (MFB-05-1070-NI Vers.2.4) Hinweis: Eine fristgerechte Rückgabe ist erforderlich!

Risikokategorie:

Ihr Betrieb wurde in die Risikokategorie 3 eingestuft.
Weitergehende Informationen zum Verfahren der risikoorientierten amtlichen Lebensmittelüberwachung erhalten Sie auf Wunsch vom Unterzeichner.

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
im Auftrag