



OBERBERGISCHER KREIS  
DER LANDRAT

OBERBERGISCHER KREIS | DER LANDRAT | 51641 Gummersbach

per E-Mail



**VETERINÄR- UND LEBENSMITTEL-  
ÜBERWACHUNGSAMT**

Stahlstraße 5  
51643 Gummersbach

Kontakt:   
Zimmer-Nr.: 2-08  
Mein Zeichen: 39.30-LM-29359  
Tel.: 02261 88-3909  
Fax: 02261 88-3939

www.obk.de  
Steuer-Nr. 212/5804/0178  
USt.-Id.Nr. DE 122539628

**Datum: 02.12.2020**

**Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz  
Antrag auf Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) vom  
28.09.2020  
Erteilung einer Auskunft nach § 2 Abs. 1 Ziffer 7 VIG; Herausgabe des Kontroll-  
blattes der Betriebskontrollen vom 02.12.2019 in dem Betrieb Hotel Zur Post,  
Hauptstraße 8-10, 51674 Wiehl**

Sehr geehrte

in Ihrem oben genannten Antrag bitten Sie um Mitteilung, wann die beiden letzten lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen in dem Betrieb Hotel Zur Post, Hauptstraße 8-10, 51674 Wiehl stattgefunden hätten und ob es hierbei zu Beanstandungen gekommen sei. Falls ja, wurde gleichzeitig die Herausgabe des entsprechenden Kontrollberichts beantragt.

In der Anlage finden Sie das Kontrollblatt zu der am 02.12.2019 in dem oben genannten Betrieb durchgeführten Kontrolle. Sofern diese personenbezogene Angaben zu Mitarbeitern des Betriebes oder zum Kontrollpersonal des Oberbergischen Kreises enthielten, wurden diese geschwärzt. Bei der Betriebskontrolle vom 05.12.2019 wurden keine Beanstandungen festgestellt, die im Rahmen der Kontrolle vom 02.12.2019 festgestellten Mängel waren vollständig beseitigt worden.

Ich weise darauf hin, dass die oben angeführten Informationen auf Grundlage von § 2 Abs. 1 VIG an Sie persönlich als Antragsteller erfolgen. Eine Entscheidung über die Zulässigkeit einer Weitergabe an Dritte oder Veröffentlichung durch Sie ist damit nicht verbun-

**Bitte beachten Sie ab 02.09.2019 unsere neue Anschrift: Stahlstraße 5, 51645 Gummersbach**

**Servicezeiten: Mo., Di., Do., Fr. 08:00-12:00 sowie Mo. 13:30-16:00 und Do. 13:30-17:30; Mi. geschlossen**

Weitere Hinweise zu den Servicezeiten unter: [www.obk.de/servicezeiten](http://www.obk.de/servicezeiten)

Kreissparkasse Köln  
IBAN DE82 3705 0299 0341 0001 09  
BIC COKSDE33

Postbank Köln  
IBAN DE97 3701 0050 0000 4565 04  
BIC PBNKDEFF

Sparkasse Gummersbach  
IBAN DE15 3845 0000 0000 1904 13  
BIC WELADED1GMB

den und kann auch nicht Gegenstand eines Verbraucherinformationsanspruchs sein. Die weitere Verwendung der Informationen liegt vielmehr in Ihrem Verantwortungsbereich und darf nur innerhalb des geltenden Rechts erfolgen.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag



Anlage

Kontrollblatt der Kontrolle vom 02.12.2019

Rechtsgrundlagen:

- **VIG:** Gesetz zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz) in der Neufassung der Bekanntgabe vom 17.10.2012 (BGBl. I 2166, 2725)

in der zur Zeit gültigen Fassung

## Bericht über eine Kontrolle gemäß Art. 9 VO (EU) 2017/625

|   |   |
|---|---|
| <b>Betrieb:</b><br>Hotel zur Post Wiehl GmbH<br>Hotel zur Post<br>Hauptstr. 8 10<br>51674 Wiehl<br>GM-0029359 | <b>Durchführende Behörde:</b><br><br>Tel.-Nr.: _____ Fax-Nr.: _____<br>E-Mail: _____<br>Datum/Uhrzeit: 02.12.2019 von 11:00 bis 12:40 Uhr |
| <b>Ansprechpartner vor Ort:</b><br><br>   | <b>Behördenvertreter:</b><br><br>Tel.-Nr: 02261 883909  |
| <b>Weiteres Betriebspersonal:</b><br><br>   | <b>Weiteres Kontrollpersonal:</b><br><br>   |
| <b>Zweck der amtlichen Kontrolle:</b> planmäßige Routinekontrolle (gebührenrelevant)                          | <b>Betriebsart Risikopunkte:</b> 40 / <b>Punkte Produktrisiko:</b> 10   |
| <b>Kontrollierte Betriebsart/en:</b> Speisegaststätte   |   |

### I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Küche, Flur/ Küche, Spülküche, Theke Saal, Vorraum Kühlhaus Saal, Kühlhaus Küche, Tageskühlhaus, Schanktheke, Gemüsekühlhaus, Kühlhaus Posthalterei, Theke Posthalterei, Getränkekühlhaus Saal, Herrenumkleide

### II. Kontrollierte Punkte/Angewandte Kontrollmethoden

| ✓ = kontrolliert    ■ = nicht kontrolliert    ○ = nicht zutreffend |  |   |   |
|--|--|---|---|
| 01 Hygiene (-management, betriebliche Eigenkontrolle)              | 02 Hygiene allgemein (Betriebshygiene) | 03 Zusammensetzung -nicht mikrobiologisch |   |
| 1. Mitarbeiterschulung   | ✓                                      | 1. Bauliche Beschaffenheit                | ✓ |
| 2. Rückverfolgbarkeit  | ■                                      | 2. Personalhygiene                        | ✓ |
| 3. Schädlingsbekämpfung  | ✓                                      | 3. Produktionshygiene                     | ✓ |
| 4. Reinigung / Desinfektion  | ✓                                      | 4. Temperatureinhaltung                   | ✓ |
| 5. HACCP-Verfahren   | ✓                                      |   |   |
|  |  | 04 Kennzeichnung / Aufmachung             | ■ |
|  |  | Kennzeichnung                             | ✓ |
|  |  | 05 Andere Kontrollpunkte                  | ■ |

### III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen und Punkten)

#### Eigenkontrolle HACCP/Leitlinien

1. **Verstoß:** Die Durchführung des Verfahrens zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte war mangelhaft.  
 Die Temperaturdokumentationen wurden in zu großen Abständen vorgenommen. Diese Dokumentationen sind mindestens wöchentlich vorzunehmen.  
 Die Wareneingangskontrolldokumentation ist zumindest bei kühlpflichtigen Lebensmitteln bei jeder Lieferung stichprobenartig durchzuführen und zu dokumentieren. Die momentane Dokumentation ist zu grobmaschig.  
 Der Reinigungsplan wurde vorgelegt. Er ist jedoch noch zu konkretisieren und auf Vollständigkeit zu prüfen. Für den gesamten Küchenbereich und die dazugehörigen Räume konnte keine Reinigungsdokumentationen vorgelegt werden.  
 Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Abs. 2 d

#### Kennzeichnung

2. **Verstoß:** Die Legende der Zusatzstoffe fehlt auf den Speisekarten.  
*Der Gehalt an kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffen ist in der Bezeichnung des Lebensmittels auf der Speise- und Getränkekarte anzugeben. Die vorgeschriebenen Angaben können in Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.*  
 § 9 Abs. 1 ZZuLV i.V.m. Abs. 6 Nr. 5

## **Küche**

3. Verstoß: Die Ränder und Eckbereiche des Bodens sowie stellenweise der Boden unterhalb des Inventars (wie unterhalb des Rechauds und von Arbeitstischen) waren verschmutzt.  
*Der Fußboden ist zu reinigen.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
4. Verstoß: Die Filter der kleineren Abzugshaube sowie die Rückseite eines Konvektomatens waren verschmutzt.  
*Die Dunstabzugsanlage und der Konvektomat sind zu reinigen.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
5. Verstoß: Ein in der Nähe des Herdes befindliches Wandregal war durch Fettrückstände verunreinigt.  
*Das Regal ist zu reinigen.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
6. Verstoß: Die Neonröhren in der Abzugshaube über dem Herd war durch Fettrückstände verunreinigt.  
*Die Beleuchtung ist zu reinigen.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

## **Flur/ Küche**

7. Verstoß: Im Flur der Küche waren an einem Wandregal die Ränder der Umrandung offen.  
*Das Wandregal ist instand zu setzen.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

## **Spülküche**

8. Verstoß: Der Boden unterhalb eines Tisches war unsauber.  
*Der Fußboden ist zu reinigen.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
9. Verstoß: Einige Ränder in der Spülmaschinenhaube waren unsauber.  
*Die Haubenspülmaschine ist zu reinigen.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

## **Theke Saal**

10. Verstoß: Seitlich der Theke des Saales fehlte die bündig schließende Fußbodenleiste.  
*Seitlich der Theke ist eine bündig schließende Fußbodenleiste anzubringen.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a

## **Vorraum Kühlhaus Saal**

11. Verstoß: Die baulichen Umbaumaßnahmen waren hier nicht weitergeführt worden. So waren beispielsweise die Gipskartonplatten an den Wänden sowie andere Wandbereiche und der Fußboden nicht reinigungsfähig gestaltet worden.  
*Die Wandflächen und der Fußboden sind so zu gestalten, dass sie leicht reinigungsfähig sind.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

## **Kühlhaus Küche**

12. Verstoß: Im Kühlhaus der Küche schlossen die Leisten auf dem Boden nicht mehr bündig.  
*Der Fußboden ist instand zu setzen.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
13. Verstoß: Die rückwärtigen Verdampferlamellen im Kühlhaus waren verschmutzt.  
*Die Verdampferlamellen des Kühlaggregates sind zu reinigen.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

### **Tageskühlhaus**

14. Verstoß: Einige Regalunterseiten im Tageskühlhaus waren verunreinigt.  
*Die Regalböden sind zu reinigen.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
15. Verstoß: Der Boden im Bereich des Eisbereiters war verunreinigt.  
*Der Fußboden ist zu reinigen.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

### **Schanktheke**

16. Verstoß: Im Thekenbereich waren einige Regale des Buffets nicht mehr glatt und leicht zu reinigen. Ein hier befindliches Metallregal weist stellenweise Oberflächenschäden auf.  
*Die Regale sind instand zu setzen.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
17. Verstoß: Ein Verdampfer in der Theke war verunreinigt.  
*Der Verdampfer der Kühltheke ist zu reinigen.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
18. Verstoß: Oberhalb des Metallregals befand sich im Mauerwerk ein kleineres Loch.  
*Die Wand ist instand zu setzen.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

### **Gemüse Kühlhaus**

19. Verstoß: Die Abstellflächen und die rückwärtigen Verdampferlamellen waren unsauber.  
*Die Verdampferlamellen des Kühlaggregates und die Abstellflächen sind zu reinigen.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

### **Kühlhaus Posthaltere**

20. Verstoß: Im Kühlhaus der Posthaltere waren durch bauliche Veränderungen raue Wandbereiche und mehrere kleine Bohrlöcher entstanden.  
*Die Wand ist so zu gestalten, dass diese leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren ist.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

### **Theke Posthaltere**

21. Verstoß: Der Kühlschrankboden war stellenweise verschmutzt.  
*Der Kühlschrankboden ist zu reinigen.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

### **Getränk Kühlhaus Saal**

22. Verstoß: Hier steht ein stark mit Schimmelpilz verunreinigter Kanister, in dem das Tropfwasser des Verdampfers aufgefangen wird.  
*Der Kanister ist zu reinigen und zu desinfizieren.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

### **Herrenumkleide**

23. Verstoß: Im Herrenumkleideraum wird die Trennung von Privat- und Arbeitsbekleidung nicht strikt eingehalten. Auf den Spinden hat sich Staub angesammelt.  
*Die Lagerung der Schutzkleidung muss hygienisch erfolgen.*  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1

#### IV. Kontrollbewertung

Aufgrund der o.g. Feststellungen wurde folgende Maßnahmen getroffen: Verwarnung mit Verwarnungsgeld (OWIG)

Lichtbilder angefertigt       Proben entnommen       Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt  
in 3 Tagen / ab 05.12.2019

Merkblätter ausgehändigt:

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

!