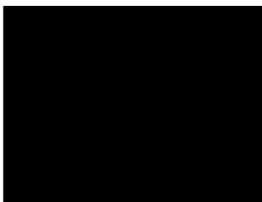
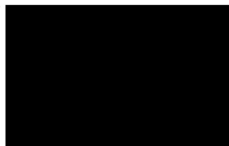


Landkreis Vorpommern-Rügen

Der Landrat



Landkreis Vorpommern-Rügen, Carl-Heydemann-Ring 67, 18437 Stralsund



Ihr Zeichen:
Ihre Nachricht vom:
Mein Zeichen:
Meine Nachricht vom:



Bitte beachten Sie unsere Postanschrift unten!

Fachdienst: Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Fachgebiet / Team: Lebensmittelüberwachung
Auskunft erteilt: [Redacted]
Besucheranschrift: Scheunenweg 10
18311 Ribnitz-Damgarten

Zimmer:
Telefon: 03831 357 [Redacted]
Fax: 03831 357 [Redacted]
E-Mail: [Redacted]@lk-vr.de

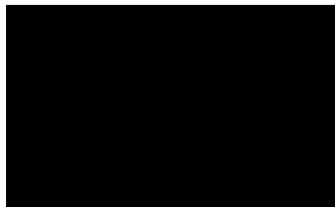
Datum: 7. Dezember 2020

Ihr Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)



mit Bescheid vom 28. September 2020 wurde Ihrem Antrag auf Auskunft nach dem VIG für den Betrieb: Imbiss „China-Thai-Express“, Tribseer Damm 6, 18437 Stralsund stattgegeben. Sie erhalten in der Anlage den Informationszugang durch Beantwortung Ihrer im Antrag gestellten Fragen.

Mit freundlichen Grüßen



Anlage

Datenschutzrechtlicher Hinweis:

Der Landkreis Vorpommern-Rügen, Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz verarbeitet Ihre personenbezogenen Daten nur zur Bearbeitung Ihres Antrages und auf Grundlage des Art. 6 Abs. 1 Buchstabe c DSGVO in Verbindung mit dem VIG. Ihre Daten werden gemäß § 5 Abs. 2 Satz 3 VIG demjenigen offenbart, dessen Daten betroffen sind. Die Offenbarung wird auf Antrag gewährt. Ihre Daten werden 1 Jahr nach Abschluss des Vorganges gelöscht. Die Frist beginnt mit Ablauf des Jahres, in dem der Vorgang abgeschlossen wird. Eine umfangreiche Informationen gemäß der DSGVO, auch zu Ihren Betroffenenrechten, erhalten Sie im Internet unter www.lk-vr.de/Datenschutz/.

Postanschrift
Landkreis Vorpommern-Rügen
Carl-Heydemann-Ring 67
18437 Stralsund

Kontakt Daten
T: 03831 357-1000
F: 03831 357-444100
poststelle@lk-vr.de
www.lk-vr.de



Bankverbindung
Sparkasse Vorpommern
IBAN: DE43 1505 0500 0000 0001 75
BIC: NOLADE21GRW

allgemeine Sprechzeiten
Dienstag 09:00-12:00 Uhr
13:30-18:00 Uhr
Donnerstag 09:00-12:00 Uhr
13:30-16:00 Uhr
oder Termin nach Vereinbarung



Antrag nach dem VIG vom 10.09.2020

Informationen zu den festgestellten nicht zulässigen Abweichungen i. S. d. § 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 VIG bezogen auf die Kontrollberichte der beiden letzten Kontrollen für folgenden Betrieb: China-Thai-Express, Tribseer Damm 6, 18437 Stralsund

1. Wann haben die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen stattgefunden?

Die beiden letzten Kontrollen vor Antragstellung wurden am 28.01.2020 und 15.06.2020 durchgeführt.

2. Kam es hierbei zu Beanstandungen? Falls ja, beantrage ich hiermit die Herausgabe des entsprechenden Kontrollberichtes an mich.

Es wurden folgende Mängel festgestellt:

Kontrolle 28.01.2020

In allen Betriebsteilen waren defekte Boden und Wandfliesen sichtbar. In allen Räumen waren in den Wänden Bohrlöcher zu erkennen.

In allen Betriebsräumen waren auf dem Boden und an den Wänden z.T. starke Altverschmutzungen sichtbar. Auch das Inventar war teilweise schmierig altverschmutzt.

Das stellt einen Verstoß nach Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 und Kap. II Nr. 1 a und b der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 dar. Danach müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

a) Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.

b) Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen ausweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet



In allen Betriebsräumen waren auf dem Boden und an den Wänden z. T. starke Altverschmutzungen sichtbar. Auch das Inventar war teilweise schmierig altverschmutzt.

Dies stellt einen Verstoß nach § 3 Satz 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) dar. Danach dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr mit Lebensmitteln erforderlichen Sorgfalt nicht der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind.

Eine nachteilige Beeinflussung im Sinne des § 2 Abs. 1 Nr. 1 LMHV ist eine Ekel erregende oder sonstige Beeinflussung der weinwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.

Kontrolle 15.06.2020

Das Restaurant wurde umgebaut und gereinigt. Alle vorgefundenen Mängel der Kontrolle am 28.01.2020 wurden beseitigt.