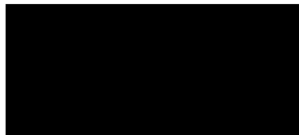


Landkreis Ludwigslust-Parchim | PF 12 63 | 19362 Parchim

mit Zustellungsurkunde



Der Landrat des Landkreises Ludwigslust-Parchim

Organisationseinheit
FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachung

Ansprechpartner



Telefon 03871 722- Fax 03871 722-77-

E-Mail VIG-FD39@kreis-lup.de

Aktenzeichen



Dienstgebäude
Ludwigslust

Zimmer



Datum
20.11.2020

Informationsgewährung nach § 5 Absatz 2 Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Betroffener Betrieb: Das Freydinge Bistro- und Cafe, Buschstr. 3, 19053 Schwerin

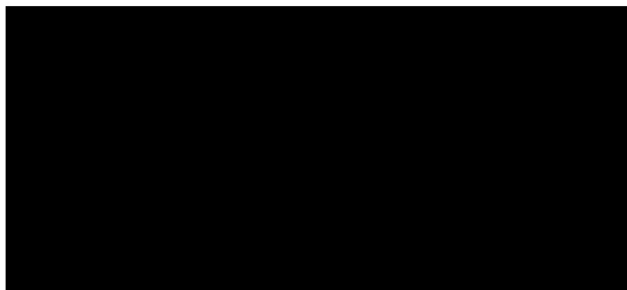


unter Bezug auf den Bescheid vom 03.10.2020 zu Ihrem Antrag #199319 erhalten Sie die angefragten Kontrollberichte zum o.g. Betrieb.

Die beiden zum Zeitpunkt der Antragstellung letzten Betriebsüberprüfungen fanden am 23.08.2018 und 15.10.2020 statt.

Sie erhalten Kopien von Kontrollberichten der Kontrollen vom 23.08.2018 und 15.10.2020 zu den dem Landkreis Ludwigslust-Parchim bekannten nicht zulässigen Abweichungen im Sinne des § 2 Absatz 1 Nr. 1 VIG mit der Maßgabe, dass personenbezogene Daten (Namen, Adressen, Geburtsdaten etc.) unkenntlich gemacht werden.

Im Auftrag



SITZ PARCHIM | Puttitzer Straße 25 | 19370 Parchim | Telefon: 03871 722-0 | Fax: 03871 722-77-7777 | www.kreis-lup.de

DIENSTGEBÄUDE LUDWIGSLUST | Garnisonsstraße 1 | Ludwigslust | Telefon: 03871 722-0 | Fax: 03871 722-77-7777

RECHNUNGSADRESSE | Rechnungsstelle Landkreis Ludwigslust-Parchim | Fachdienst ... | Postfach 12 63 | 19362 Parchim | E-Mail: rechnung@kreis-lup.de

BANKVERBINDUNG | Sparkasse Mecklenburg-Schwerin | IBAN: DE28 1405 2000 1510 0000 18 | BIC: NOLADE21LWL

ÖFFNUNGSZEITEN | Nach Terminvereinbarung mit Ihrem Ansprechpartner und Mo + Fr 08.00 – 13.00 Uhr | Di + Do 08.00 – 13.00 und 14.00 – 18.00 Uhr | Mi geschlossen

Ausnahme: Bürgerbüro Parchim, Hagenow, Ludwigslust, Fahrerlaubnis- und Kfz-Zulassungsbehörde (Standort Schwerin) – Mi 08.00 – 13.00 Uhr geöffnet

IHRE BEHÖRDENNUMMER 115 | Mo - Fr 8 - 18 Uhr | Behördennummer 115 ist von außerhalb auch mit Vorwahl (03871) wählbar

Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Kontrollierende Behörde: Landkreis Ludwigslust-Parchim / Stadt Schwerin Regionalstandort Parchim Postfach 1263 19362 Parchim Tel.: 03871-722 3901 Fax: 03871-722 77 3999 E-Mail: veterinaeramt@kreis-lup.de	Betrieb/Standort: [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]		
Datum: 15.10.2020 von 11:00 Uhr bis	Betriebsarten: Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung, Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung		
Kontrollart: ☒ Plankontrolle ☐ Schwerpunktkontrolle ☐ Verdachtskontrolle ☐ Nachkontrolle ☐ Schwerpunkte:	Anwesende Person: ☒ Herr ☐ Frau Verantwortliche Person: ☒ Herr ☐ Frau Name: [REDACTED] Name: [REDACTED] Vorname: [REDACTED] Vorname: [REDACTED]		
Betriebsräume /-bereiche: ☒ Betriebsstätte (allgemein)			
Kontrollpunkte: ☒ Baulich ☒ Konzeptionell ☒ Technisch ☒ Arbeitshygiene ☒ Betriebshygiene ☒ Produktkennzeichnung ☒ Personalhygiene ☒ Eigenkontrolle ☒ Dokumentation ☒ Schulung Personal ☒ Duldung/ Mitwirkung			
Feststellungen/Mängel: Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt: ☐ Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt ☒ Es wurden folgende Mängel festgestellt			
Betriebsstätte (allgemein) ☒ Feststellungen/Anordnungen Maßnahmen zu beheben bis			
Betriebshygiene	☐ Hinsichtlich der Ordnung und Sauberkeit, Warenpflege und Rückverfolgbarkeit gab es zum Kontrollzeitpunkt keine Beanstandungen.		
Produktkennzeichnung	☒ Zum Kontrollzeitpunkt konnten keine Unterlagen hinsichtlich der Kenntlichmachung der Zusatzstoffe und Allergene in Speisen und Getränken nicht vorgelegt werden. Behebung: Die Unterlagen sind der Behörde per Email zuzusenden.		23.10.2020
Dokumentation	☒ Zum Kontrollzeitpunkt konnte der Nachweis der Temperaturkontrollen nicht vorgelegt werden. Behebung: Die Dokumentation der Temperaturkontrollen ist stets vor Ort bereitzuhalten.		unverzüglich
Schulung Personal	☒ Der Nachweis der Folgebelehrung gemäß IFSG sowie die regelmäßigen Schulungen im Umgang mit Lebensmitteln gemäß LMHV konnte zum Kontrollzeitpunkt nicht vorgelegt werden. Behebung: Die Unterlagen sind der Behörde per Email zuzusenden.		23.10.2020
Maßnahmen: ☐ Mündliche Belehrung ☐ Verwarnung ohne Verwarnungsgeld ☐ Verwarnung mit Verwarnungsgeld ☐ Bußgeldverfahren ☐ Ordnungsverfügung ☐ Ankündigung Nachkontrolle ☐ Mängelbericht mit Anordnung ohne Bescheid ☐			
☐ Eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt. ☐ Lichtbilder wurden angefertigt ☐ Merkblätter ausgehändigt ☐ Proben wurden entnommen ☐ Eine kostenpflichtige Nachkontrolle kann erfolgen. ...			
Hygienebewertung aus der Risikobeurteilung von Lebensmittelbetrieben (Hauptmerkmal II - IV) der letzten Kontrolle vom 27.08.2018 : 10			
Die Erstaufbereitung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert. Eine Ausfertigung dieses Kontrollberichtes habe ich erhalten. [REDACTED] Herr [REDACTED] Frau Unterschrift: _____		Weiteres Kontrollpersonal: [REDACTED] Begleitpersonal: [REDACTED] Unterschrift: _____	

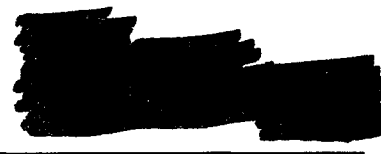
Kontrollbericht

der aml. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Kontrollierende Behörde: Landkreis Ludwigslust-Parchim / Stadt Schwerin Regionalstandort Parchim Postfach 1263 19362 Parchim Tel.: 03871-722 3901 Fax: 03871-722 77 3999 Email: veterinaeramt@kreis-lup.de	Betrieb/Standort: [REDACTED] Das Freydinge Bistro- und Cafe/ Feinkost [REDACTED] [REDACTED]																														
Datum: 23.08.2018 von 14:37 Uhr bis	Betriebsarten: Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung, Cafes/Milchbar/Eisdiele ohne eigene Herstellung																														
Kontrollart: ☒ Plankontrolle ☐ Schwerpunktkontrolle ☐ Verdachtskontrolle ☐ Nachkontrolle ☐ Schwerpunkte:	Anwesende Person: Verantwortliche Person: [REDACTED] Herr [REDACTED] Frau [REDACTED] Herr [REDACTED] Frau Name: [REDACTED] Name: [REDACTED] Vorname: [REDACTED] Vorname: [REDACTED]																														
Betriebsräume ☒ Betriebsstätte (allgemein) /-bereiche:																															
Kontroll- ☒ Baulich ☒ Konzeptionell ☒ Technisch ☒ Arbeitshygiene punkte: ☒ Betriebshygiene ☒ Produktkennzeichnung ☒ Personalhygiene ☒ Eigenkontrolle ☒ Schulung Personal																															
Feststellungen/Mängel: Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt: ☐ Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt ☒ Es wurden folgende Mängel festgestellt																															
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"><thead><tr><th style="width: 20%; text-align: left;">Betriebsstätte (allgemein)</th><th style="width: 10%; text-align: center;">V</th><th style="width: 40%; text-align: left;">Feststellungen/Anordnungen</th><th style="width: 20%; text-align: left;">Maßnahmen</th><th style="width: 10%; text-align: left;">zu beheben bis</th></tr></thead><tbody><tr><td style="vertical-align: top;">Baulich</td><td style="text-align: center;">☐</td><td style="vertical-align: top;">Die Regalleisten sind abwaschbar und wasserabweisend zu gestalten.</td><td></td><td style="vertical-align: top;">unverzüglich</td></tr><tr><td style="vertical-align: top;">Betriebshygiene</td><td style="text-align: center;">☐</td><td style="vertical-align: top;">Hinsichtlich der Ordnung und Sauberkeit, Warenpflege und Rückverfolgbarkeit gab es zum Kontrollzeitpunkt keine Beanstandungen.</td><td></td><td></td></tr><tr><td style="vertical-align: top;">Produktkennzeichn- ung</td><td style="text-align: center;">☐</td><td style="vertical-align: top;">Die Zusatzstoffe und Allergenen in Speisen und Getränken sind dem Verbraucher sichtbar in geeigneter Weise kenntlich zu machen. Hinweise wurden gegeben. Der Produktordner ist zu vervollständigen.</td><td></td><td style="vertical-align: top;">unverzüglich</td></tr><tr><td style="vertical-align: top;">Eigenkontrolle</td><td style="text-align: center;">☒</td><td style="vertical-align: top;">Es ist noch nicht ein für die Betriebsstätte angemessenes Eigenkontrollsystem erstellt. Behebung: Die Temperaturen aller Kühlgeräte sind täglich zu kontrollieren und schriftlich festzuhalten. Ein Reinigungsplan ist zu erstellen (täglich, wöchentlich, monatlich)</td><td></td><td style="vertical-align: top;">unverzüglich</td></tr><tr><td style="vertical-align: top;">Schulung Personal</td><td style="text-align: center;">☐</td><td style="vertical-align: top;">Die Schulung gemäß § 4 LMHV im Umgang mit Lebensmitteln erfolgt noch.</td><td></td><td></td></tr></tbody></table>		Betriebsstätte (allgemein)	V	Feststellungen/Anordnungen	Maßnahmen	zu beheben bis	Baulich	☐	Die Regalleisten sind abwaschbar und wasserabweisend zu gestalten.		unverzüglich	Betriebshygiene	☐	Hinsichtlich der Ordnung und Sauberkeit, Warenpflege und Rückverfolgbarkeit gab es zum Kontrollzeitpunkt keine Beanstandungen.			Produktkennzeichn- ung	☐	Die Zusatzstoffe und Allergenen in Speisen und Getränken sind dem Verbraucher sichtbar in geeigneter Weise kenntlich zu machen. Hinweise wurden gegeben. Der Produktordner ist zu vervollständigen.		unverzüglich	Eigenkontrolle	☒	Es ist noch nicht ein für die Betriebsstätte angemessenes Eigenkontrollsystem erstellt. Behebung: Die Temperaturen aller Kühlgeräte sind täglich zu kontrollieren und schriftlich festzuhalten. Ein Reinigungsplan ist zu erstellen (täglich, wöchentlich, monatlich)		unverzüglich	Schulung Personal	☐	Die Schulung gemäß § 4 LMHV im Umgang mit Lebensmitteln erfolgt noch.		
Betriebsstätte (allgemein)	V	Feststellungen/Anordnungen	Maßnahmen	zu beheben bis																											
Baulich	☐	Die Regalleisten sind abwaschbar und wasserabweisend zu gestalten.		unverzüglich																											
Betriebshygiene	☐	Hinsichtlich der Ordnung und Sauberkeit, Warenpflege und Rückverfolgbarkeit gab es zum Kontrollzeitpunkt keine Beanstandungen.																													
Produktkennzeichn- ung	☐	Die Zusatzstoffe und Allergenen in Speisen und Getränken sind dem Verbraucher sichtbar in geeigneter Weise kenntlich zu machen. Hinweise wurden gegeben. Der Produktordner ist zu vervollständigen.		unverzüglich																											
Eigenkontrolle	☒	Es ist noch nicht ein für die Betriebsstätte angemessenes Eigenkontrollsystem erstellt. Behebung: Die Temperaturen aller Kühlgeräte sind täglich zu kontrollieren und schriftlich festzuhalten. Ein Reinigungsplan ist zu erstellen (täglich, wöchentlich, monatlich)		unverzüglich																											
Schulung Personal	☐	Die Schulung gemäß § 4 LMHV im Umgang mit Lebensmitteln erfolgt noch.																													
Maßnahmen: ☐ Mündliche Belehrung ☐ Verwarnung ohne Verwarnungsgeld ☐ Verwarnung mit Verwarnungsgeld ☐ Bußgeld-verfahren ☐ Ordnungs-verfügung ☐ Ankündigung Nachkontrolle ☐ Mängelbericht mit Anordnung ohne Bescheid ☒ Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel																															
☐ Eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt. ☐ Lichtbilder wurden angefertigt ☐ Merkblätter ausgehändigt ☐ Proben wurden entnommen ☐ Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt ...																															
Anordnung(en) auf der Grundlage: § 39 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 (BGBl. S. 1426)* §§ 3, 13 Gesetz über die öffentliche Sicherheit und Ordnung in Mecklenburg-Vorpommern (Sicherheits- und Ordnungsgesetz - SOG M-V) in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. Mai 2011* * in der gegenwärtig gültigen Fassung																															

Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Die Erstaufbereitung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert. Eine Ausfertigung dieses Kontrollberichtes habe ich erhalten. ☒ Herr ☐ Frau  Unterschrift: 	Weiteres Kontrollpersonal:  Begleitpersonal:  Unterschrift: 
--	--