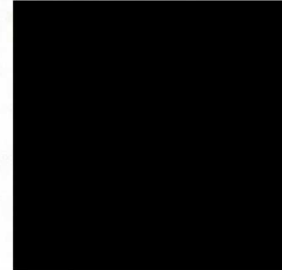




**LANDKREIS  
GIFHORN**  
DER LANDRAT

Landkreis Gifhorn • Schlossplatz 1 • 38518 Gifhorn  
FB 3.5

3 - Ordnung, Verkehr und Veterinärwesen



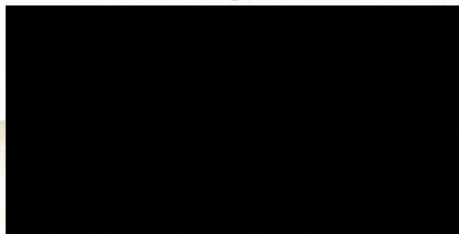
**Ihr Antrag vom 25.03.2019 nach dem Verbraucherinformationsgesetz - VIG<sup>1</sup> nach den letzten zwei Kontrollberichten des Betriebes „Dönerimbiss Jembke“, Hauptstr. 34, 38477 Jembke**



nach Abschluss des Anhörungsverfahrens kann Ihrem o. g. Antrag nach dem VIG entsprochen werden.

Dieser beinhaltet die Anfrage, wann die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen in dem o. g. Betrieb sattgefunden haben und die Aufforderung der Herausgabe der Entsprechenden Kontrollberichte bei Beanstandungen.

Eine Herausgabe von Kontrollberichten ist aufgrund des Datenschutzes nicht möglich. Diese enthalten Lichtbilder, auf denen ggf. Personen, Personaldaten bzw. Bereiche der Betriebsstätte die nicht für die Allgemeinheit öffentlich sind. Sie erhalten daher in der Anlage eine Zusammenfassung und Kommentierung des Kontrollberichtes vom 14.01.2020.



Anlage

Zusammenfassung und Kommentierung des Kontrollberichtes vom 14.01.2020

<sup>1</sup> Gesetz zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz - VIG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 17.10.2012 (BGBl. I S. 2166,2725) in der zzt. geltenden Fassung

**Hausanschrift:**

Schlossplatz 1  
38518 Gifhorn

**Haltestelle:**

Rathaus, Linie 100, 102,  
170

**Sprechzeiten von:**

Mo. bis Fr. 8:30 - 12:00 Uhr  
und  
Di. 14:00 - 16:00 Uhr  
Do. 14:00 - 17:00 Uhr  
Weitere Sprechzeiten nach  
besonderer Vereinbarung.

**Konten der Kreiskasse:**

Sparkasse Celle-Gifhorn-Wolfenbüttel  
BIC: NOLADE21GFW  
IBAN: DE79 2695 1311 0011 0005 02  
Postbank Hannover  
BIC: PBNKDEFF250  
IBAN: DE18 2501 0030 0006 2263 00

**Kontakt:**

Telefon: 05371 82-0  
Telefax: 05371 82-357  
Internet: <http://www.gifhorn.de>  
USt-Nr.: 19/200/07056  
USt-Id.: DE115235840 (FA Gifhorn)

# 1. Anlage

Fachbereich 3 - Ordnung, Verkehr und Veterinärwesen

Datum 19.01.2021

**Zugang gemäß § 1 Verbraucherinformationsgesetz (VIG) zum letzten Kontrollbericht der Betriebsstätte „Dönerimbiss Jembke“, Hauptstr. 34, 38477 Jembke**

**Hier: Zusammenfassung und Kommentierung des Kontrollberichtes vom 14.01.2020**

Am 14.01.2020 wurde in der o. g. Betriebsstätte eine lebensmittelrechtliche Routinekontrolle durchgeführt.

Es wurden in folgenden kontrollierten Bereichen Feststellungen im Hinblick auf die Anforderungen der VO (EG) Nr. 852/2004 getroffen:

- Imbiss Zubereitung
- Personaltoilette
- Personalschulung

Es wurden im Einzelnen folgende Feststellungen getroffen:

1. Hygienische Anforderungen bezogen auf Reinheit und Instandhaltung einer Betriebsstätte gemäß VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II Kapitel I:

- Im Bereich „Imbiss Zubereitung“ fehlte für das Handwaschbecken eine Mischarmatur.
- Die Spender für Flüssigseife und der Spender für Einmalhandtücher am Handwaschbecken in den Bereichen „Imbiss Zubereitung“ und „Personaltoilette“ waren leer.
- Der Fußbodenbelag war verbraucht.
- Schlecht gereinigter Fußboden im Zubereitungsbereich.
- In der Personaltoilette wurden zweckfremde Gegenstände gelagert.

2. Anforderungen bezüglich der Personalschulung gem. VO (EG) Nr. 852/2007, Anh. II Kap. XII Nr. 1:

- Es wurde Personal ohne wissenschaftliche Ausbildung bzw. ohne eine abgeschlossene Berufsausbildung beschäftigt. Dieses Personal hat leicht verderbliche Lebensmittel behandelt, hergestellt und in den Verkehr gebracht, ohne die entsprechenden Fachkenntnisse vorweisen zu können.

3. Hygienische Anforderungen bezogen auf den Umgang mit Lebensmitteln gem. VO (EG) Nr. 852/2007, Anh. II Kap. IX:

- Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden.
- Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen, ein sogenanntes Schädlingsmonitoring, fehlte.

4. Hygienische Anforderungen bezogen auf Räume gem. VO (EG) Nr. 852/2004, Anh. II Kap. II Nr. 1:

- Die Ordnung und Struktur des Raumes, in welchem Lebensmittel behandelt werden, waren mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich

5. Hygienische Anforderungen bezogen auf die persönliche Hygiene gem. VO (EG) Nr. 852/2004, Anh. II Kap. VIII Nr. 1:

- Das Personal trug ungeeignete Arbeitskleidung.



6. Hygienische Anforderungen bezogen auf die Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte gem. § 5 VO (EG) Nr. 852/2004:

- Der Reinigungs- und Desinfektionsplan war unvollständig
- Es wurden keine ständigen Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, eingerichtet, durchgeführt und aufrechterhalten.

7. Hygienische Anforderungen bezogen auf die Umhüllung und Verpackung von Lebensmitteln gem. VO (EG) Nr. 852/2004, Anh. II Kap. X:

- Es wurden Lebensmittel in einer ungeeigneten Umhüllung gelagert.

Zu den Punkten 1- 7 erfolgte eine Fristsetzung zur Beseitigung der Mängel auf *unverzüglich*.

Die Schulungsnachweise bezüglich der Personalschulung wurden am 16.01.2020 an die Abteilung Veterinärwesen des Landkreises Gifhorn übermittelt.

