

K O P I E

Landratsamt Ilm-Kreis
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Ritterstr. 14
99310 Arnstadt
Telefon: [redacted]
E-Mail: [redacted]

FAX: [redacted]

Niederschrift über die Durchführung einer Kontrolle

Am: 03.08.2020 von: 09:40 bis: 10:30 Uhr

Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle

kontrollierte Betriebsarten:

Küche Kantine (<100 Essen täglich), Schankwirtschaft

Betrieb:

Kunst und Käse
In Görbitzhausen 24
99310 Arnstadt

[redacted]
Anwesende (Betrieb): [redacted]

Verantwortlicher (Betrieb): [redacted]
Anwesende (Amt): [redacted]

Betriebsräume/-bereiche:
Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Lagerraum, Küche, Umkleideraum

Kontrollpunkte:
 Arbeitshygiene Bauhygiene Personalhygiene Eigenkontrollsystem
 Produktkontrolle Rückverfolgbarkeit Kennzeichnung HACCP

Mängel/Feststellungen
Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:
 Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt Es wurden folgende Mängel festgestellt
V Vereinbarter Termin

Betriebsstätte (allgemein)		
<p>1. Kennzeichnung festgestellt am 03.08.2020 09:45: Es liegen die Speisepläne für Vesper und Frühstück vor. Hierbei wurde eine Erklärung zur Haftung abgegeben, wenn von den Speiseplänen von Seiten des Kindergartens abgewichen wird. Stichprobenweise Kontrolle hierbei keine Mängel erkennbar.</p> <p>Die Speisepläne für die Mittagsverpflegung wurde auch angepasst. Auch hier wurden keine Mängel festgestellt.</p> <p>festgestellt am 30.07.2019 09:00: Die Speisepläne wurden vorgelegt. Hier wurde ein Speiseplan zur Frühstücksversorgung (Kita Dannheim) vorgelegt. Hier wurden vereinzelt Mängel vorgefunden. (Gluten bei Brot, Konservierungsstoffe bei Kuchen etc.) Auf eine genaue Kenntlichmachung ist zu achten.</p>	<input type="checkbox"/>	
<p>2. Arbeitshygiene Es wurde im Rahmen der Kontrolle das vorliegende Infektionsschutzkonzept kontrolliert. Hierbei liegt ein schriftlicher Hygienerahmenplan für die Kindergärten vor. Die Inhalte sind noch nicht vollständig zu den Mindestanforderungen. Es wurde eine Vorlage "Hersteller" ausgegeben. Diese ist zu vervollständigen und im Objekt zu hinterlegen.</p>	<input type="checkbox"/>	

<p>3. festgestellt am 03.08.2020 09:45: Die Türen zum verhindern des Zutrittes der Haustiere ist verschlossen. Zum Zeitpunkt der Kontrolle keine Haustiere im Betriebsbereich.</p> <p>Die Schädlingsbekämpfung wird weiterhin selbst durchgeführt. Es fehlt weiterhin an der Dokumentation der Kontrollen und Maßnahmen. hier wurde nochmals eine Erklärung abgegeben.</p> <p>festgestellt am 30.07.2019 09:00: Schädlingsbekämpfung weiterhin selbst. Hierbei wurden aber die Fallen weggeräumt. Es wurde nochmals eine Belehrung durchgeführt. Das System ist mit Stellplan, Kontrollintervall und Dokumentation sowie konsequentem Monitoring zu erweitern. Zum Weiteren wurden zum Zeitpunkt der Kontrolle erneut 2 Hunde festgestellt, welche beim Betreten des Objektes aus dem Küchenbereich kamen. Laut Aussage wurde gerade der Abfall aus dem Objekt entsorgt, daher hatten die Hunde Zutritt.</p> <p>Es wird nochmals auf das Einführen eines geeigneten Verfahren zur Verhinderung von Zutritt von Tieren hingewiesen. Zutritt zu Küche, Lager und Gastraum (als Lager) ist zu verhindern. Behebung: Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen sowie zur Vermeidung des Zugangs von Haustieren vorzunehmen.</p> <p>Es wurde nochmals darauf hingewiesen, dass Haustieren der Zugang zu Betriebsräumen untersagt ist.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<p>4. Eigenkontrolle festgestellt am 03.08.2020 09:45: Belehrungsnachweise für das neue Personal liegen vor. aktuelle Belehrung 02.01.2020</p> <p>festgestellt am 30.07.2019 09:00: Die Infektionsschutzbelehrung konnte nicht vorgelegt werden. Die aktuellen Nachweise der Folgebelehrung ist dem Amt zu zusenden.</p> <p>Lagerraum</p>	<input type="checkbox"/>	
<p>5. Kennzeichnung festgestellt am 03.08.2020 09:45: Es wurden zwar wieder Fleisch selbst eingefroren, aber diesmal wurde keine Ware mit Verbrauchsdatum vorgefunden. Des Weiteren ist eine konsequente Kennzeichnung eingehalten.</p> <p>festgestellt am 30.07.2019 09:00: Es wurden im Lager erneut mehrere Packungen Hackfleisch, Geflügelprodukte vorgefunden welche ein abgelaufenes Verbrauchsdatum aufwiesen. Das Einfrierdatum war nicht gekennzeichnet.</p> <p>Es wurde nochmals darauf hingewiesen, dass es verboten ist Lebensmittel mit abgelaufenen Verbrauchsdatum in den Verkehr zu bringen. Es ist stets das Einfrierdatum zu kennzeichnen. Bei Garung ist strikt darauf zu achten, dass solche Produkte stets durchgegart werden.</p> <p>Dies gilt ebenso für alle anderen Lebensmittel welche selbst eingefroren werden. Hier nicht konsequent genug.</p> <p>Eine Entsorgung vor Ort fand statt.</p>	<input type="checkbox"/>	

<p>6. Eigenkontrolle festgestellt am 03.08.2020 09:45: Tiefkühltruhen und Tiefkühlschrank wiesen keine groben Vereisungen auf festgestellt am 30.07.2019 09:00: Die Tiefkühlfächer in den Kühlschränken waren stark vereist. Abtauung notwendig.</p>	<input type="checkbox"/>	
<p>7. festgestellt am 03.08.2020 09:45: Keinerlei Ameisen zu erkennen. Hierbei wurde im Kühlschrank 1 eine Packung private Eier vorgefunden. Diese wurde direkt neben Gemüse und Remoulade aufbewahrt.</p> <p>Es ist eine strikte Trennung von rohen Eiern und nicht zur Durcherhitzung gedachten Lebensmitteln einzuhalten</p> <p>festgestellt am 30.07.2019 09:00: Am Gemüsekühlschrank wurden vermehrt Ameisen festgestellt. Auch im Lagerbereich ist eine konsequente Bekämpfung durchzuführen. Behebung: Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen sowie zur Vermeidung des Zugangs von Haustieren vorzunehmen.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<p>8. festgestellt am 03.08.2020 09:45: Bei der Temperaturüberwachung wurde im KS 3 teilweise leichte Abweichungen festgestellt. Die Temperatur zum Zeitpunkt der Kontrolle ohne Beanstandung (6°C) hierbei ist darauf zu achten, dass die 7 °C für die Lagerung stets einzuhalten sind. Eine Nachregulierung wurde empfohlen.</p> <p>Behebung: Es ist ein ständiges, dokumentiertes Verfahren, das auf den HACCP-Grundsätzen beruht und insbesondere kritische Kontrollpunkte der Temperaturüberwachung berücksichtigt, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.</p> <p>Küche</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<p>9. Eigenkontrolle festgestellt am 03.08.2020 09:45: Innenschränke und Regale wurden gereinigt und zum Teil mit Einwegtüchern ausgelegt. Sauberkeit und Warenpflege hat sich enorm verbessert.</p> <p>festgestellt am 30.07.2019 09:00: Der Unterschank für die Nudeln ist in der wöchentlichen Grundreinigung mit einzubeziehen. (Produktreste, Geruch etc.)</p> <p>Ebenso wurde festgestellt, dass am Konvektomaten die Abdeckung fehlte. Dies resultiert durch Reperaturmaßnahmen. Es ist zeitnah die Instandsetzung durchzuführen bzw. die Abdeckung wieder zu installieren.</p>	<input type="checkbox"/>	

<p>10. Bauhygiene festgestellt am 03.08.2020 09:45: Handwaschbecken nutzbar und auch Einweghandtuchpapier steht zur Verfügung.</p> <p>festgestellt am 30.07.2019 09:00: Handwaschbecken war nutzbar. Die Handtuchrolle wurde vor Ort hinterlegt. Auch hier nochmals eine Belehrung, dass stets Einweghandtuchpapier zur hygienischen Händetrocknung vorhanden sein muss.</p> <p>festgestellt am 26.11.2018 08:45: Das Handwaschbecken war zum Zeitpunkt der Kontrolle mit Töpfen verstellt. Ebenso war kein Einweghandtuchpapier zu erkennen.</p>	<input type="checkbox"/>	
Umkleideraum		
<p>11. Bauhygiene festgestellt am 03.08.2020 09:45: Die Reinigungsutensilien standen erneut direkt auf dem Boden neben den Eimern. Es ist weiterhin darauf zu achten, eine bodenferne und hygienische Abtrocknung der Utensilien zu gewährleisten. Haken installieren</p> <p>festgestellt am 30.07.2019 09:00: Reinigungsutensilien werden hinter der Tür im Eimer wie auf dem Boden gelagert.</p> <p>Eine bodenferne Lagerung, zur hygienischen Abtrocknung hat zu erfolgen.</p>	<input type="checkbox"/>	

Maßnahmen:

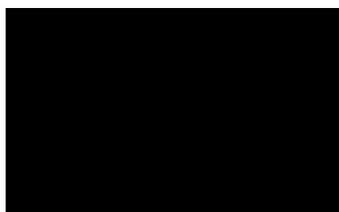
Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

- Lichtbilder wurden angefertigt
- Niederschrift erhalten
- Probe wurde entnommen
- Eine kostenpflichtige Nachkontrolle ist erforderlich
- Ausgehändigte Merkblätter:

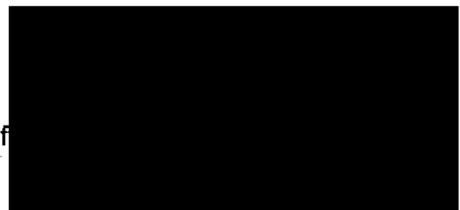
Ich bin mit der Beseitigung der o.g. Mängel bis zur vereinbarten Frist einverstanden.

Verantwortliche(r) / ggf. anwesende Person:

Herr



Kontrolleur



Unterschrift:

Unterschrift

K O P I E

Landratsamt Ilm-Kreis
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Ritterstr. 14
99310 Arnstadt
Telefon: [REDACTED]
Email: [REDACTED]

FAX: [REDACTED]

Niederschrift über die Durchführung einer Kontrolle

Am: 30.07.2019 von: 09:52 bis: Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle

kontrollierte Betriebsarten:
Küche Kantine (<100 Essen täglich), Schankwirtschaft

Betrieb:
Kunst und Käse
Hauptstr. 24
99310 Wipfratal

IK-0021657
Anwesende (Betrieb): [REDACTED]

Verantwortlicher (Betrieb): [REDACTED]
Anwesende (Amt): [REDACTED]

Betriebsräume/-bereiche:
Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Lagerraum, Küche, Lebensmitteltransportfahrzeug, Umkleideraum

Kontrollpunkte:
 Arbeitshygiene Bauhygiene Personalhygiene Eigenkontrollsystem
 Produktkontrolle Rückverfolgbarkeit Kennzeichnung HACCP

Mängel/Feststellungen
Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:
 Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt Es wurden folgende Mängel festgestellt
V Vereinbarter Termin

Betriebsstätte (allgemein)	Vereinbarter Termin
<p>1. festgestellt am 30.07.2019 09:00: Die Speisepläne wurden vorgelegt. Hier wurde ein Speiseplan zur Frühstücksversorgung (Kita Dannheim) vorgelegt. Hier wurden vereinzelt Mängel vorgefunden. (Gluten bei Brot, Konservierungsstoffe bei Kuchen etc.) Auf eine genaue Kenntlichmachung ist zu achten.</p> <p>festgestellt am 26.11.2018 08:45: Die Speisepläne wurde wie bei der letzten Kontrolle beanstandet überarbeitet. Hierbei wurde im Zuge der Kontrolle vereinzelt Kennzeichnungsmängel bei den Allergenen verzeichnet. (Königberger Klopse mit Ei) Ebenso wurden Zusatzstoffe gekennzeichnet welche nicht im Produkt enthalten sind (NPS in Bratwurst) Behebung: Eine erneute Überarbeitung der einzelnen Produkte des turnusmäßigen Speiseplans hat zu erfolgen. Es ist auf korrekte Kennzeichnung zu achten.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>

<p>2. festgestellt am 30.07.2019 09:00: Schädlingsbekämpfung weiterhin selbst. Hierbei wurden aber die Fallen weggeräumt. Es wurde nochmals eine Belehrung durchgeführt. Das System ist mit Stellplan, Kontrollintervall und Dokumentation sowie konsequentem Monitoring zu erweitern. Zum Weiteren wurden zum Zeitpunkt der Kontrolle erneut 2 Hunde festgestellt, welche beim Betreten des Objektes aus dem Küchenbereich kamen. Laut Aussage wurde gerade der abfall aus dem Objekt entsorgt, daher hatten die Hunde Zutritt.</p> <p>Es wird nochmals auf das Einführen eines geeigneten Verfahren zur Verhinderung von Zutritt von Tieren hingewiesen. Zutritt zu Küche, Lager und Gastraum (als Lager) ist zu verhindern.</p> <p>festgestellt am 26.11.2018 08:45: Es wurde wiederholt festgestellt, dass einem Hund der Zutritt zum Gastraum und zur Küche gewährleistet wurde. Auf Aussage ist dies sonst nicht der Fall, aber aufgrund der Kontrolle sowie Auslieferungstätigkeiten war dies der Fall. Behebung: Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen sowie zur Vermeidung des Zugangs von Haustieren vorzunehmen.</p> <p>Es wurde nochmals darauf hingewiesen, dass Haustieren der Zugang zu Betriebsräumen untersagt ist.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<p>3. Bauhygiene festgestellt am 30.07.2019 09:00: In Küche wie auch im Lager wurden die Insektengitter entfernt. Diese wurden laut Herrn Neumann am gestrigen Tag entfernt. Eine zeitnahe Installation hat zu erfolgen. Kein Befall von Fliegen erkennbar.</p>	<input type="checkbox"/>	
<p>4. festgestellt am 30.07.2019 09:00: Die Infektionsschutzbelehrung konnte nicht vorgelegt werden. Die aktuellen Nachweise der Folgebelehrung ist dem Amt zu zusenden. Behebung: Personen, die gewerbsmäßig die in § 42 Abs. 1 IFSG bezeichneten Tätigkeiten ausüben, haben durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes eine entsprechende Belehrung nach o.g. Gesetz nachzuweisen.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Lagerraum		
<p>5. festgestellt am 30.07.2019 09:00: Es wurden im Lager erneut mehrere Packungen Hackfleisch, Geflügelprodukte vorgefunden welche ein abgelaufenes Verbrauchsdatum aufwiesen. Das Einfrierdatum war nicht gekennzeichnet.</p> <p>Es wurde nochmals darauf hingewiesen, dass es verboten ist Lebensmittel mit abgelaufenen Verbrauchsdatum in den Verkehr zu bringen. Es ist stets das Einfrierdatum zu kennzeichnen. Bei Garung ist strikt darauf zu achten, dass solche Produkte stets durchgegart werden.</p> <p>Dies gilt ebenso für alle anderen Lebensmittel welche selbst eingefroren werden. Hier nicht konsequent genug.</p> <p>festgestellt am 26.11.2018 08:45: In der vorderen Tiefkühltruhe wurden mehrere Packungen Hackfleisch (Verbrauchsdatum 22.11.2018) sowie eine Packung geöffnete Hähnchenschenkel (Verbrauchsdatum 23.11.2018) vorgefunden. Es war keinerlei Einfrierdatum verzeichnet.</p> <p>Eine Entsorgung vor Ort fand statt. Behebung: Es sind wie bereits bei vorherigen Kontrollen erwähnt auf jegliche selbst eingefrorene Produkte ein Einfrierdatum zu kennzeichnen.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<p>6. festgestellt am 30.07.2019 09:00: Die Tiefkühlfächer in den Kühlschränken waren stark vereist. Abtauung notwendig.</p> <p>Behebung: Es ist ein ständiges, dokumentiertes Verfahren, das auf den HACCP-Grundsätzen beruht und insbesondere kritische Kontrollpunkte der Reinigung und Desinfektion berücksichtigt, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<p>7. festgestellt am 30.07.2019 09:00: Am Gemüsekühlschrank wurden vermehrt Ameisen festgestellt. Auch im Lagerbereich ist eine konsequente Bekämpfung durchzuführen.</p> <p>Behebung: Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen sowie zur Vermeidung des Zugangs von Haustieren vorzunehmen.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Küche		
<p>8. Eigenkontrolle festgestellt am 30.07.2019 09:00: Es werden weiterhin keine Abfülltemperaturen dokumentiert. Nach Aussage wird aber die Liefertemperatur vor Ort gemeinsam kontrolliert und bei Abweichungen reagiert.</p> <p>Vor Ort wird mit kochendem Wasser die Thermophoren auf Temperatur gehalten.</p> <p>festgestellt am 26.11.2018 08:45: Die Abfülltemperaturen der Speisen werden nach Aussage nur bei unter 70°C dokumentiert. Eine lückenlose Temperaturüberwachung ist hier nicht möglich.</p>	<input type="checkbox"/>	

<p>9. festgestellt am 30.07.2019 09:00: Der Unterschank für die Nudeln ist in der wöchentlichen Grundreinigung mit einzubeziehen. (Produktreste, Geruch etc.)</p> <p>Ebenso wurde festgestellt, dass am Konvektomaten die Abdeckung fehlte. Dies resultiert durch Reperaturmaßnahmen. Es ist zeitnah die Instandsetzung durchzuführen bzw. die Abdeckung wieder zu installieren.</p> <p>Behebung: Es ist ein ständiges, dokumentiertes Verfahren, das auf den HACCP-Grundsätzen beruht und insbesondere kritische Kontrollpunkte der Reinigung und Desinfektion berücksichtigt, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<p>10. festgestellt am 30.07.2019 09:00: Handwaschbecken war nutzbar. Die Handtuchrolle wurde vor Ort hinterlegt. Auch hier nochmals eine Belehrung, dass stets Einweghandtuchpapier zur hygienischen Händetrocknung vorhanden sein muss.</p> <p>festgestellt am 26.11.2018 08:45: Das Handwaschbecken war zum Zeitpunkt der Kontrolle mit Töpfen verstellt. Ebenso war kein Einweghandtuchpapier zu erkennen.</p> <p>Behebung: Es müssen an geeigneten Orten hygienische Abwaschvorrichtungen zum Händewaschen eingerichtet werden. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr, Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen besitzen und ggf von Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel getrennt angeordnet sein.</p> <p>Handwaschbecken muss ständig frei zur Benutzung gehalten werden.</p> <p>Lebensmitteltransportfahrzeug</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<p>11. festgestellt am 30.07.2019 09:00: Es wurde noch ein weiteres Transportfahrzeug angeschafft. Dieses wurde innen mit Belag ausgelegt. Beim Transport werden Tücher eingelegt.</p> <p>Hierbei ist zu erwähnen, dass diese teilweise mit Farbspritzern behaftet waren. Reinigung erfolgt aber. Ein Austausch der Tücher ist umzusetzen.</p> <p>festgestellt am 26.11.2018 08:45: Das Transportfahrzeug wies im hinteren Bereich teilweise Altverschmutzungen auf. Auf Nachfrage wird das Fahrzeug nach jedem Transport trocken ausgekehrt.</p> <p>Behebung: Es sind geeignete Mechanismen zur Reinigung des Fahrzeuges zu installieren. Eine regelmäßige Nassreinigung hat ebenfalls zu erfolgen.</p> <p>Umkleideraum</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<p>12. festgestellt am 30.07.2019 09:00: Reinigungsutensilien werden hinter der Tür im Eimer wie auf dem Boden gelagert.</p> <p>Eine bodenferne Lagerung, zur hygienischen Abtrocknung hat zu erfolgen.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Maßnahmen:

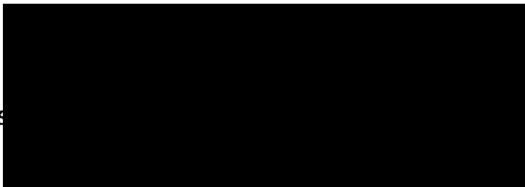
Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf).
Verwarnung mit Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich - aus dem Amt Verwarnungsd: 55,00 €

- Lichtbilder wurden angefertigt Niederschrift erhalten
 Probe wurde entnommen Eine kostenpflichtige Nachkontrolle ist erforderlich
 Ausgehändigte Merkblätter:

Ich bin mit der Beseitigung der o.g. Mängel bis zur vereinbarten Frist einverstanden.

Verantwortliche(r) / ggf. anwesende Person:

Hei



Unters

Kontrolleur

Unterschrift:

A handwritten signature in black ink, consisting of a few loops and a horizontal stroke.