



Ennepe-Ruhr-Kreis
Der Landrat

Kreisverwaltung ♦ Postfach 420 ♦ 58317 Schwelm

◆
Hauptstraße 92
58332 Schwelm

Fachbereich Ordnung und Straßenverkehr
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

Auskunft:
Zimmer:
Telefon:
Telefax:
E-Mail:

Ihr Schreiben vom
24.09.2020

Ihr Zeichen

Aktenzeichen

Datum
15.02.2021

Amtliche Lebensmittelüberwachung

hier: Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG*)
„Hotalo Asia Restaurant“

Sehr geehrter Herr [REDACTED],

hiermit wird Ihrem Antrag vom 24.09.2020 nach dem Verbraucherinformationsgesetz stattgegeben.

Der beantragte Informationszugang erfolgt durch Übersendung der angeforderten Kontrollberichte. Personenbezogene Daten sowie Betriebs- und Geschäftsgeheimnisse werden vor Herausgabe der Kontrollberichte geschwärzt.

Dieser Genehmigungsbescheid ergeht gem. § 7 Abs. 1 VIG gebühren- und auslagenfrei.

Rechtsbehelfsbelehrung (Ihre Rechte):

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe Klage erhoben werden. Die Klage ist entweder schriftlich beim Verwaltungsgericht Arnsberg, Jägerstr. 1, 59821 Arnsberg, oder dort zur Niederschrift des Urkundenbeamten der Geschäftsstelle oder in elektronischer Form nach Maßgabe der Verordnung über den elektronischen Rechtsverkehr bei den Verwaltungsgerichten und den Finanzgerichten im Lande Nordrhein Westfalen (ERVVO VG/FG) vom 07.11.2012 (GV.NRW. S. 548) einzureichen.

[REDACTED]
*) **VIG**

Verbraucherinformationsgesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Oktober 2012 (BGBl. I S. 2166, 2725), das durch Artikel 2 Absatz 34 des Gesetzes vom 7 August 2013 (BGBl. I S. 3154) geändert worden ist.

Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

<u>Betrieb:</u> [Redacted] Hotaid - Asia Fast Food Restaurant Galerie Witten Hammerstr. 9 - 11 58452 Witten EN-000346	<u>Durchführende Behörde:</u> Ennepe-Ruhr-Kreis Der Landrat Hauptstraße 92 58332 Schwelm Tel.-Nr.: 02336/ 932405 Fax-Nr.: 02336 9312587 E-Mail: [Redacted] Datum/Uhrzeit: 27.06.2019 von 11:57 bis 12:57 Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u> [Redacted]	<u>Behördenvertreter:</u> [Redacted]
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u>	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u>
<u>Kontrollart:</u> Plankontrolle (gebührenrelevant)	<u>Betriebsart Risikopunkte:</u> 40 / Punkte Produktrisiko:
<u>Kontrollierte Betriebsart/en:</u> Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung, Speisegaststätte	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Bedientresen, Küche, Kühlraum

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene, Hygiene Allgemein

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

Bedientresen

1. Die Imbisszeile war insbesondere im unteren Bereich und an den Bedienelementen verunreinigt.

Küche

2. Die Dichtungen am Spülbecken waren mit Schwarzsimmel durchzogen
3. Im TK- Schrank wurden Lebensmittel in nicht geeignetem Verpackungsmaterial gelagert.
4. Die Regalböden und unteren Ablageflächen der Arbeitstische waren mit Lebensmittelrückständen behaftet.

Kühlraum

5. Falsche Warenlagerung. Lebensmittel wurden nicht nach Warengruppe gelagert. Ferner wurden tiefgefrorene Lebensmittel unsachgerecht aufgetaut
6. Die Restmülltonne ist separat zu lagern
Frist: unverzüglich

IV. Kontrollbewertung

- Lichtbilder angefertigt [Redacted] eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt
- Merkblätter ausgehändigt:

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

[Redacted], 27.06.2019

LMK

Bericht über eine amtliche Kontrolle
gemäß § 42 L

Verstoß: Unsa

IV. Kontr

Betrieb: [Redacted] Hotalo - Asia Fast Food Restaurant Galerie Witten Hammerstr. 9 - 11 58452 Witten EN-003346	Durchführende Behörde: Ennepe-Ruhr-Kreis Der Landrat Hauptstraße 92 58332 Schwelm Tel.-Nr.: [Redacted] Fax-Nr.: [Redacted] E-Mail: [Redacted] Datum/Uhrzeit: 18.06.2020 von 11:00 bis 12:00 Uhr
Ansprechpartner vor Ort: [Redacted]	Behördenvertreter: [Redacted]
Weiteres Betriebspersonal:	Weiteres Kontrollpersonal:
Kontrollart: Plankontrolle (gebührenrelevant)	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung, Speisegaststätte	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Bedientresen, Küche, Kühlraum

II. Kontrollierte Punkte

✓ = kontrolliert ■ = nicht kontrolliert ○ = nicht vorhanden/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	✓
		05 Andere Kontrollpunkte	✓

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

Bedientresen

- Verstoß: Die Unterschränke waren verunreinigt.
[Redacted]

Küche

- Verstoß: Nudeln wurden im einem Doppelspülbecken eingeweicht. Direkt daneben wurde gespült.
[Redacted]

- Verstoß: Die Silikonfuge am Handwaschbecken war schimmelähnlich verunreinigt.
Die Silikonfuge ist zu erneuern.

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
[Redacted]

- Feststellung: Die Regalböden sowie Unter und Oberschränke waren verunreinigt.

Kühlraum

- Feststellung: Das Abtauwasser wurde nicht durch ein geschlossenes System abgeleitet.

Unterhalb des Verdampfers standen Rote E 2 Kisten zum Auffangen von Tauwasser. In unmittelbarer Nähe wurden Lebensmittel gelagert.