



Der Landrat

Amt für Gesundheit und Verbraucherschutz
Team Lebensmittelkontrolle

Ihr Zeichen / Nachricht vom:

Mein Zeichen / Nachricht vom:
39.2002/09.04.2021Thu

Datum:
03.05.2021

Sachbearbeiter/in:
[REDACTED]

Haus / Raum:
3 / 312

Telefon / Telefax:
03904 7240-[REDACTED]
03904 7240-[REDACTED]

E-Mail:
veterinaer-lebensmittel@land-
kreis-boerde.de

Besucherschrift:
Triftstr. 9-10,
39387 Oschersleben

Postanschrift:
Landkreis Börde
Postfach 100153
39331 Haldensleben

Telefonzentrale:
03904 7240-0

Zentrales Fax:
03904 49008

Internet:
www.landkreis-boerde.de

E-Mail:
landratsamt@boerdekreis.de

E-Mail-Adressen nur für form-
lose Mitteilungen ohne elektroni-
sche Signatur

Sprechzeiten:

Mittwoch 08:00- 12:00 Uhr

Bankverbindungen:
Kreissparkasse Börde
BIC: NOLADE21HDL
IBAN: DE30 8105 5000 300
300 3002

Deutsche Kreditbank
BIC: BYLADEM1001
IBAN: DE19 1203 0000 0000
7637 63

EINGEGANGEN

05. MAI 2021

hier: amtliche Lebensmittelüberwachung

Sehr geehrter Herr [REDACTED],

in der Anlage übersende ich Ihnen die beantragten Kontrollberichte der Lebensmittelüberwachung zum Restaurant „Zum Athos, Triftstr. 3, 39387 Oschersleben.

Mit freundlichen Grüßen

[REDACTED]
[REDACTED]
Amtlicher Tierarzt

Landkreis Börde
Amt für Veterinärwesen- und Lebensmittelüberwachung
Triftstr. 9-10
39387 Oschersleben (Bode)

Aktenzeichen
39-2006-110-07-2020/1

Kontrollbericht der Amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung

gem. § 39 LFGB und Artikel 9 VO (EG) Nr. 882/2004

Betrieb Restaurant "Zum Athos" Triftstr. 3 39387 Oschersleben	Seite 1 von 1 Datum 07.07.2020 Uhrzeit: von 10:00 bis 11:45	Planmäßige Kontrolle <input checked="" type="checkbox"/> Außerplanmäßige Kontrolle <input type="checkbox"/> Nachkontrolle <input type="checkbox"/> Zulassung/Abnahme <input type="checkbox"/>	Öffnungszeiten/Ruhetage Mo, Do, Fr. 06:00 - 17:00 Sa. 10:00 - 14:30 17:00 Mo, Di Ruhetag
Kontrollierte Betriebsabteilungen Gasträum, Küche, Lager mit Kühlzelle, Lager 1 mit TK, Lager 2 TK, Getränkelager	Zum Zeitpunkt der Überprüfung Anwesende/r 		

- Kontrollpunkte:** ✓ = kontrolliert ohne Beanstandung; X = kontrolliert mit Mangel oder Beanstandung; - = nicht kontrolliert; Ø = nicht vorhanden / nicht zutreffend;
- | | | |
|---|---|--|
| 1. Hygienemanagement/Eigenkontrolle <input checked="" type="checkbox"/> | 1.7 Rückverfolgbarkeit <input checked="" type="checkbox"/> | 2.4 Personalhygiene <input checked="" type="checkbox"/> |
| 1.1 Wareneingangskontrollen <input checked="" type="checkbox"/> | 1.8 Schulung Personal <input checked="" type="checkbox"/> | 2.5 Lebensmittelabfälle/TNP <input checked="" type="checkbox"/> |
| 1.2 Temperaturüberwachung <input checked="" type="checkbox"/> | 1.9 Belehrung nach IfSG <input checked="" type="checkbox"/> | 2.6 Behandlung LM/BG <input checked="" type="checkbox"/> |
| 1.3 Schädlingsbekämpfung <input checked="" type="checkbox"/> | 2. Hygiene allgemein <input checked="" type="checkbox"/> | 3. Zusammensetzung LM/BG <input type="checkbox"/> |
| 1.4 Reinigung/Desinfektion <input checked="" type="checkbox"/> | 2.1 Baulicher Zustand <input checked="" type="checkbox"/> | 4. Kennzeichnung/Kennlichmachung <input checked="" type="checkbox"/> |
| 1.5 Untersuchung von Proben/TrinkW <input checked="" type="checkbox"/> | 2.2 Technischer Zustand <input checked="" type="checkbox"/> | 5. Andere Kontrollpunkte <input checked="" type="checkbox"/> |
| 1.6 HACCP-Konzept/Leitlinie <input checked="" type="checkbox"/> | 2.3 Betriebshygiene <input checked="" type="checkbox"/> | 5.1 Duldungs-/Mitwirkungspflicht <input checked="" type="checkbox"/> |

Kontrolldurchführung gemäß Arbeitsanweisung/en:
MAA-05- 103-00

zu Nr.	Feststellungen, Beanstandungen, Mängel	zu erledigen bis
	Au heutigen Tag erfolgte die Kontrolle auf Einhaltung lebensmittelhygienischer Aspekte.	
1.	Hygienemanagement / Eigenkontrolle folgen, Dokumentation zu allen Punkten vorhanden.	
2.1.	Die Decke im Küchenbereich und Lager ist vergilbt. Eine Reinigung ist für die Zeit v. 14.07. - 30.07. eingeplant.	
2.3.1.	Das Lüftungsgitter der Kühlzelle war verstaubt. Dieses ist öfN zu bombolieren und zu reinigen.	
2.3.2.	Reinigungsgeräte stehen auf dem Fußboden (Kühlzelle) Diese sind aufzuklären.	
2.6.	Au in den Tiefkühlboxen aufbewahrt Lebensmittel sind abzudecken.	
X	Ausfertigung wird übergeben. 4. Bierkennzeichnung beachten	

Der ausführliche Kontrollbericht über die Betriebskontrolle wird zugesandt per Post per E-Mail per Fax.

Bilder wurden angefertigt. Probe/n entnommen, Anzahl: _____

Maßnahmen
 Ordnungs-, straf-, oder verwaltungsrechtliche Maßnahmen werden eingeleitet.

Kenntritsnahme Anwesende/r des Betriebes Unterschrift: 	amtliche/r Kontrolleur/in Unterschrift:
---	--

Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!

Bestell-Nr. 115 567 7422 003
Tel. 0 39 37 35-0 Fax 0 39 37 35-3 41 service@jungling.de

59403

Landkreis Börde
Fachdienst Veterinär- und Lebensmittelüberwachung
Triftstr. 9-10 · 39387 Oschersleben (Bode)
Tel.: 03904/7240-4318 · Fax: 03904/7240-4319

Aktenzeichen
39-2007-cr-04-2019

Kontrollbericht der Amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung

gem. § 39 LFGB und Artikel 9 VO (EG) Nr. 882/2004

Zutreffendes ankreuzen!

Betrieb <i>Spielgasstätte Frau Altes Triftstr. 3 39387 Oschersleben</i>	Seite 1 von 2	Datum <i>M.04.19</i>	Uhrzeit: von-bis <i>17:00 Uhr</i>
	<input checked="" type="checkbox"/> Planmäßige Kontrolle	Öffnungszeiten/Ruhetage <i>Mo+Di - Ruhetag Mi, Do 17-22 Uhr Fr - Sa 10 11:30 - 14:30 Uhr 17-23</i>	
<input type="checkbox"/> Außerplanmäßige Kontrolle			
<input type="checkbox"/> Nachkontrolle			
<input type="checkbox"/> Zulassung/Abnahme			
Kontrollierte Betriebsabteilungen <i>gesamt Betrieb</i>	Zur Zeit der Untersuchung Anwesende/r <i>Spielgasstätte</i>		

EMSEGANGEN
05. MAI 2021

Kontrollpunkte: ✓ = kontrolliert ohne Beanstandung; X = kontrolliert mit Mangel oder Beanstandung;
- = nicht kontrolliert; Ø = nicht vorhanden / nicht zutreffend;

1. Hygienemanagement/Eigenkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/>	1.7 Rückverfolgbarkeit	<input checked="" type="checkbox"/>	2.4 Personalhygiene	<input checked="" type="checkbox"/>
1.1 Wareneingangskontrollen	<input checked="" type="checkbox"/>	1.8 Schulung Personal	<input checked="" type="checkbox"/>	2.5 Lebensmittelabfälle/TNP	<input type="checkbox"/>
1.2 Temperaturüberwachung	<input checked="" type="checkbox"/>	1.9 Belehrung nach IfSG	<input checked="" type="checkbox"/>	2.6 Behandlung LM/BG	<input checked="" type="checkbox"/>
1.3 Schädlingsbekämpfung	<input type="checkbox"/>	2. Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	3. Zusammensetzung LM/BG	<input type="checkbox"/>
1.4 Reinigung/Desinfektion	<input checked="" type="checkbox"/>	2.1 Baulicher Zustand	<input checked="" type="checkbox"/>	4. Kennzeichnung/Kentlichmachung	<input checked="" type="checkbox"/>
1.5 Untersuchung von Proben/TrinkW	<input type="checkbox"/>	2.2 Technischer Zustand	<input checked="" type="checkbox"/>	5. Andere Kontrollpunkte	<input checked="" type="checkbox"/>
1.6 HACCP-Konzept/Leitlinie	<input type="checkbox"/>	2.3 Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	5.1 Duldungs-/Mitwirkungspflicht	<input checked="" type="checkbox"/>

Kontrolldurchführung gemäß Arbeitsanweisung/en:
MAA-05-103-00

zu Nr.	Feststellungen, Beanstandungen, Mängel	zu erledigen bis
	<i>Plankontrolle auf Einhaltung Lebensmittelrechtl. Bestimmungen</i>	
<i>1.9</i>	<i>In der Küche beschäftigter Mitarbeiter Herr Johannes Schymmer ist mit einer Lebensmittel- beurteilung ausgestellt. Belehrung nach § 42 IfSG ist für die nächste Woche vorhanden.</i>	
<i>1.8</i>	<i>Die Schulung nach § 42 IfSG ist für alle Kundenmitarbeiter vorhanden.</i>	<i>ad 1.9</i>
<i>1.2</i>	<i>Legetische: Wühltisch + Tisch-Tische sind noch in die Temperaturkontrolle + Dokumentation aufgenommen.</i>	
<i>2.3</i>	<i>Neben der Hauptpraxis betrieblicher Lagerbereich</i>	

Ausfertigung wird übergeben.
 Der ausführliche Kontrollbericht über die Betriebskontrolle wird zugesandt per Post per E-Mail per Fax.
 Bilder wurden angefertigt. Probe/n entnommen, Anzahl: *—*

Maßnahmen
 Ordnung... che Maßnahmen werden eingeleitet.

Kennzeichnung Anwesender/ des Betriebes
Unterschrift:

Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!

Bestell-Nr. 115 567 7422 003
Tel. 0390/7240-0 · Fax 0390/7240-344 · service@jungling.de
jungling.de

MFB-05-107-00-1V

Landkreis Börde
Fachdienst Veterinär- und Lebensmittelüberwachung
Triftstr. 9-10 · 39387 Oschersleben (Bode)
Tel.: 03904/7240-4318 · Fax: 03904/7240-4319

Aktenzeichen

39-2007-cr-04-2019

Ergänzungsblatt

zum Kontrollbericht der Amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung

gem. § 39 LFGB und Artikel 9 VO (EG) Nr. 882/2004

Zutreffendes ankreuzen!

Betrieb
 Spritzgasstelle zum Alkos
 Triftstr. 3
 39387 Oschersleben **EINGEGANGEN**
 05. MAI 2021

Seite	von	Datum	Uhrzeit von - bis
2	2	11.04.19	17:00

zu Nr.	Feststellungen, Beanstandungen, Mängel	zu erledigen bis
	ist sehr unordentlich und dementsprechend aufzuräumen.	ab 10/01
	Die abg. Dichtung in Urne u. Schlauchteil blöds ohne größere Beanstandung.	
	Ueunt. :- eine separate Alkylkohlenstoff vorhanden.	
	Leipziger Selbsterzeugnisse, Haupttemporalwiderstand	
1.7	Selbst erzeugte Ur sind mit Etiketten größtenteils beschriftet. Dies ist immer vorzunehmen.	ab 10/01

Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!

Junglingx Best.-Nr. 115 567 7423 003
Tel. 0391 374 95-0 Fax 0391 374 95-344 · Serviceleistungen@junglingx.de

Eine Ausfertigung Anwesende/r des Be...	Name und Unterschrift Lebensmittelkontrollleur/in / Sachverständige/r
---	---