

Landkreis Leer 26787 Leer

Amt für Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung

Sprechzeiten:
Mo. – Fr. 08:30 – 12:30 Uhr

Friesenstr. 30
26789 Leer

Telefon: 0491 926-0
Telefax: 0491 926-1374
E-Mail: veterinaeramt@lkleer.de
www.landkreis-leer.de

Sparkasse LeerWittmund
BLZ: 285 500 00, Konto 803 361
IBAN: DE79 2855 0000 0000 8033 61
BIC: BRLADE21LER

Ihr Zeichen

Ihre Nachricht vom

Mein Zeichen

Ihr/e Ansprechpartner/in

Durchwahl 0491

Telefax 0491

Persönliche E-Mail

Datum

Thema

II/39-VIG-Extrablatt –Sa-

926-

926-

@lkleer.de

19.05.2021

Auskunftersuchen nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)¹

Sehr geehrte

mit Schreiben vom 29.04.2021 wurde Ihrem Antrag auf Zugang zu Informationen nach §§ 1, 2 VIG stattgegeben.

Ich erteile Ihnen folgende Auskunft:

Die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen in dem Betrieb „Cafe Extrablatt Leer Gastro GmbH, Mühlenstr. 88, 26789 Leer“ fanden am 29.08.2018 und 29.01.2020 statt.

Anliegend erhalten Sie die geschwärzten Kontrollberichte zu diesen Betriebsüberprüfungen, da es im Rahmen dieser zu Beanstandungen gekommen war.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

¹ Verbraucherinformationsgesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Oktober 2012 (BGBl. I S. 2166, 2725), zuletzt geändert durch Artikel 2 Absatz 34 des Gesetzes vom 7. August 2013 (BGBl. I S. 3154)

**Amt für Veterinärwesen
und Lebensmittelüberwachung**
Friesenstraße 30, 26789 Leer
Telefon: 0491-926-0
Fax: 0491-926-1374

Betrieb/Standort (Name/Anschrift):

**CAFE EXTRABLATT LEER
GASTRO GMBH**

CAFE EXTRABLATT
MÜHLENSTRASSE 88 · 26789 LEER

erfasst -

Niederschrift Betriebskontrolle

Betriebsverantwortlicher: [redacted] Gesprächspartner: [redacted]

Datum der Überprüfung: 29.08.2018 Uhrzeit von: 11:45 bis: 12:20

Kontrollzweck:

Routinekontrolle Nachkontrolle Kontrolle aus besonderem Anlass: _____

Die heutige Kontrolle führte zu folgendem Ergebnis:

Kontrollierte Bereiche/Schwerpunkte:

Zum Zeitpunkt der Kontrolle wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt.

Es wurden folgende Mängel festgestellt: Lichtbilder wurden gefertigt

Frist zur
Mängelbeseitigung

- An den Handwaschbecken in der Küche und auf den Personaltoiletten fehlen Papierhandtücher. [redacted]
- An der Kaffeemaschine fehlt die Kühlung für die Milch. [redacted]
- An der Außenküche (Lieferantenzugang) fehlt eine Insektenmatte. [redacted]
- Es fehlen geeignete Maßnahmen der Schädlingsprophylaxe (Mäusekäderboxen, Schabelebkäpfchen). [redacted]
- Es fehlen geeignete Fliegenfallen. [redacted]
- Eine gründliche Reinigung der Küche ist erforderlich (insbesondere der Grill/Pisette). [redacted]
- Der Tiefkühlraum ist stark verstaubt (Lüfter, Fußboden und Decke). [redacted]
- Im Obst- und Gemüse Kühlraum waren die Lüfter verstaubt. [redacted]
- Einige Temperaturen in den Kühlräumen waren zum Zeitpunkt

Gebührempflichtige Nachkontrolle erforderlich Risikobewertung

Maßnahmen: Mündliche Belehrung Verwarnung ohne / mit Verwarnungsgeld Sonstiges:

der Kontrolle nicht in Ordnung.

Im Auftrag

(Name und Unterschrift des Kontrolleurs)

(Anwesende Person)

Amt für Veterinärwesen
und Lebensmittelüberwachung
Friesenstraße 30, 26789 Leer
Telefon: 0491-926-0
Fax: 0491-926-1374

Betrieb/Standort: (Name/Anschrift):
Cafe Extrablatt Leer
Gastro GmbH
Mühlenstr. 88
26789 Leer

Niederschrift Betriebskontrolle

Betriebsverantwortlicher: [REDACTED]

Gesprächspartner: [REDACTED]

Datum der Überprüfung: 29.01.2020 Uhrzeit von: 11:45 bis: 12:45

Kontrollzweck:

Routinckontrolle Nachkontrolle Kontrolle aus besonderem Anlass: _____

Die heutige Kontrolle führte zu folgendem Ergebnis:

Kontrollierte Bereiche/Schwerpunkte:

Zum Zeitpunkt der Kontrolle wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt.

Es wurden folgende Mängel festgestellt: [REDACTED]

Frist zur
Mängelbeseitigung

Zum Zeitpunkt der Kontrolle waren am Frühstücksbuffet die Kühltemperatur und die Temperatur für die Ausgabe von warmen Speisen nicht ausreichend.

Am Frühstücksbuffet waren einige offene Speisen ohne ausreichenden „Spuck- und Hustenschutz“.

Im Wareneingangsbereich war die Tür beschädigt (Türgriff innen).

Die Fußbodenfuge vor dem Gefrierkühlhaus war nicht geschlossen.

Eine Fußbodenlagerung ist zu vermeiden.

Der Fußboden im Personalumkleidebereich war beschädigt.

Die Fuge zwischen Fußboden und Wand im Raum vor den Kühlhäusern war beschädigt.

Im Bierkühlhaus bildete sich auf dem Fußboden eine Wasserlache.

Gebührenpflichtige Nachkontrolle erforderlich

Risikobewertung

Maßnahmen: mündliche Belehrung
 Verwarnung ohne Verwarnungsgeld
 Sonstiges:

Im Auftrag

Durchschrift erhalten
zugestellt per Mail und Post

am 30.01.2020

(Name und Unterschrift des Kontrollierenden)

(Unterschrift des Betriebsverantwortlichen / der anwesenden Person)