

Landkreis Vorpommern-Rügen

Der Landrat



Landkreis Vorpommern-Rügen, Carl-Heydemann-Ring 67, 18437 Stralsund

Ihr Zeichen:
Ihre Nachricht vom:
Mein Zeichen: 34.30.02 Az: A-34.30-25-2021
Meine Nachricht vom:
Bitte beachten Sie unsere Postanschrift unten!

Fachdienst: Veterinärwesen und Verbraucherschutz
Fachgebiet / Team: Lebensmittelüberwachung
Auskunft erteilt:
Besucheranschrift: Scheunenweg 10
18311 Ribnitz-Damgarten

Zimmer:
Telefon: 03831 357 2488
Fax: 03831 357 442488
E-Mail:

Datum: 17. Mai 2021

Ihr Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Sehr

mit Bescheid vom 22. April 2021 wurde Ihrem Antrag auf Auskunft nach dem VIG für den Betrieb: „Bistro 90“, Heilgeiststraße 90, 18439 Stralsund stattgegeben.

Sie erhalten in der Anlage den Informationszugang durch Beantwortung Ihrer im Antrag gestellten Fragen.

Mit freundlichen Grüßen

im Auftrag



Anlage

Datenschutzrechtlicher Hinweis:

Der Landkreis Vorpommern-Rügen, Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz verarbeitet Ihre personenbezogenen Daten nur zur Bearbeitung Ihres Antrages und auf Grundlage des Art. 6 Abs. 1 Buchstabe c DSGVO in Verbindung mit dem VIG. Ihre Daten werden gemäß § 5 Abs. 2 Satz 3 VIG demjenigen offenbart, dessen Daten betroffen sind. Die Offenbarung wird auf Antrag gewährt. Ihre Daten werden 1 Jahr nach Abschluss des Vorganges gelöscht. Die Frist beginnt mit Ablauf des Jahres, in dem der Vorgang abgeschlossen wird. Eine umfangreiche Informationen gemäß der DSGVO, auch zu Ihren Betroffenenrechten, erhalten Sie im Internet unter www.lk-vr.de/Datenschutz/.

Postanschrift
Landkreis Vorpommern-Rügen
Carl-Heydemann-Ring 67
18437 Stralsund

Kontaktdaten
T: 03831 357-1000
F: 03831 357-444100
poststelle@lk-vr.de
www.lk-vr.de

Bankverbindung
Sparkasse Vorpommern
IBAN:
DE43 1505 0500 0000 0001 75
BIC: NOLADE21GRW

allgemeine Sprechzeiten
Dienstag 09:00-12:00 Uhr
13:30-18:00 Uhr
Donnerstag 09:00-12:00 Uhr
13:30-16:00 Uhr
oder Termin nach Vereinbarung



Antrag nach dem VIG vom 22.03.2021

Informationen zu den festgestellten nicht zulässigen Abweichungen i. S. d. § 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 VIG bezogen auf die Kontrollberichte der beiden letzten Kontrollen für folgenden Betrieb: „Bistro 90“, Altstadt, Heilgeiststr. 90, 18439 Stralsund

1. Wann haben die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen stattgefunden?

Die beiden letzten Kontrollen vor Antragstellung wurden am 07.01.2021 und 24.02.2021 durchgeführt.

2. Kam es hierbei zu Beanstandungen? Falls ja, beantrage ich hiermit die Herausgabe des entsprechenden Kontrollberichtes an mich.

Es wurden folgende Mängel festgestellt:

Kontrolle 07.01.2021

Kühlzelle: Der Verdampfer war im Inneren und am Verdampferansaugschutzgitter mit grauen, flusigen Schimmelanhaftungen verunreinigt.

Teigknetraum: Das Einlegeschniehbrett wies eine verbraucht und mit stockschimmelähnlichen Anhaftungen verunreinigte Oberfläche auf. Einige Kunststoffschüsseln wiesen Materialabsplitterungen auf und waren brüchig. Die Schutzabdeckung des Teigkneters war mit Alteiganhaftungen verunreinigt.

Verkaufsbereich: Das Innere des Pizzakühltisches war mit Altschutzzrückständen verunreinigt. Der Bereich der Kaffeemaschine war mit Altschmutz verunreinigt und wies Farbabspalterungen auf. Die Türdichtungen des Pizzakühltisches waren defekt und mit schwarz-schimmelähnlichen Belägen behaftet. Einige Regalbretter im Verkaufsbereich besaßen einen defekten Kantenumleimer.

Dies stellt einen Verstoß nach Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. 1 Nr. 1. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene dar. Danach müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instandgehalten sein.

Dies stellt einen Verstoß nach Artikel 4 Absatz 2 i. V. m. Anhang II Kapitel V Absatz 1 a) Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene dar. Danach müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion müssen so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

Dies stellt einen Verstoß nach § 3 Satz 1 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) dar. Danach dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr mit Lebensmitteln erforderlichen Sorgfalt nicht der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind.

Eine nachteilige Beeinflussung im Sinne des § 2 Abs. 1 Nr. 1 LMHV ist eine Ekel erregende oder sonstige Beeinflussung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren.

Kontrolle 07.01.2021

Das Abfallbehältnis im Teigknetraum besaß keinen Deckel

Dies stellt einen Verstoß nach Artikel 4 Absatz 2 i. V. m. Anhang II Kapitel VI Absatz 2 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene dar. Danach sind Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle in verschließbaren Behältern zu lagern, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können der zuständigen Behörde gegenüber nachweisen, dass andere Behälterarten oder andere Entsorgungssysteme geeignet sind. Diese Behälter müssen angemessen gebaut sein, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.

Kontrolle 07.01.2021

Die Kassettendecke war im Teigknetraum in mehreren Bereichen defekt und wies Materialabsplitterungen auf.

Dies stellt einen Verstoß nach Artikel 4 Absatz 2 i. V. m. Anhang II Kapitel II Absatz 1 c) Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene dar. Danach müssen Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.

Kontrolle 07.01.2021

Das Handwaschbecken in der Spülküche war nicht mit einem Einmalhandtuch- und Seifenspenders ausgestattet.

Dies stellt einen Verstoß nach Artikel 4 Absatz 2 i. V. m. Anhang II Kapitel II Absatz 4 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene dar. Danach müssen an den vorhandenen Handwaschbecken neben Warm- und Kaltwasserzufuhr auch Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein.

Kontrolle 24.02.2021

Die Ordnung und Sauberkeit war in allen Bereichen zufriedenstellend.