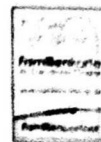




LANDKREIS
GOSLAR

Landkreis Goslar • Postfach 31 14 • 38631 Goslar

Herrn



Landkreis Goslar
Fachdienst Verbraucherschutz & Veterinärwesen für den Landkreis Goslar und die Stadt Salzgitter

Nebenstelle Salzgitter:
Paracelsusstr. 1-9, 38259 Salzgitter

Durchwahl/Fax
05341/ 839-2420
05341/ 839-2409

www.landkreis-goslar.de

Aktenzeichen
7.3-39 GS-4/163

Ihre Nachricht, Ihr Zeichen

Datum
27.09.2021

Auskunftsersuchen nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

hier: Bavaria Alm Torfhaus, Clausthal-Zellerfeld

Sehr geehrter Herr

in Bezug auf Ihren Antrag vom 19.08.2021 sowie auf die Verfügung vom 31.08.2021 übersende ich Ihnen im Anhang dieses Schreibens die von Ihnen begehrten Lebensmittelkontrollberichte zum oben genannten Betrieb vom 11.09.2020 und 21.09.2020.

Sollten Sie hierzu noch Fragen haben, so setzen Sie sich bitte mit mir in Verbindung.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag



Niederschrift
über eine Betriebskontrolle nach dem LFGB

Gewerbebetrieb:

GS-4/163

Bavaria Alm, Altenau, Torfhaus 10

Speisegaststätte

Datum und Uhrzeit der Kontrolle: 11.09.2020, 08:40 bis 09:40

Anwesend waren:

Art der Kontrolle (ggf. Schwerpunkt): planmäßige Routinekontrolle

Gesamtbewertung: Verstoß

Folgende Mängel wurden festgestellt:

Im Vorraum zur Tiefkühlzelle im Keller wurde gefrorene Lebensmittel wie Würste und Steaks bei einer zu warmen Temperatur aufgetaut, das Risiko bestand, die Vermehrung pathogener (krankmachender) Mikroorganismen und/oder die Bildung von Toxinen (Gifte) zu fördern.

Es wurden Personen beschäftigt, für die die Dokumentation der Teilnahme an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz nicht im Betrieb eingesehen werden konnte.

Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen altstaubig.

Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen altstaubig.

Im Schanktresenbereich waren die Regalbretter auf dem die Trinkgläser stehen altstaubig.

Hinter dem Abfallbehälter der Bar war der Boden altschmutzig.

Im Tiefkühlhaus war der Fußboden in den Randbereichen sowie um die Standfüße der Regale verunreinigt

Im Tageskühlhaus wurden zubereitete Lebensmittel unabgedeckt gelagert bzw. es lag wie bei der Kartoffelsuppe der Deckel in der Suppe. Im Molkereikühlhaus lagerten in einem Stikkenwagen nicht abgedeckte rohe Hähnchen.

Das Handwaschbecken war mit Lebensmittelresten/ Soßenresten verunreinigt.

Es wurden Lebensmittel (Brühe) vorgefunden, die nach fertiger Zubereitung nicht so schnell wie möglich auf eine angemessene Temperatur abgekühlt wurden. Diese stand bei Zimmertemperatur vom Vorabend in der Küche.

In den Postenkühlschränken wurden leichtverderbliche Lebensmittel unabgedeckt gelagert, des Weiteren lagerten geöffnete Packungen auf diesen nicht abgedeckten Lebensmitteln.

Die Ablaufrinne vom linken Kombidampfer sowie der Innenraum vom rechten Kombidampfer war verunreinigt

Die rechte Seite vom Unterschrank der Anrichte war wiederholt fettig verunreinigt.

Die Unterseite der Wärmebrücke der Speisenausgabe war massiv mit Lebensmittelresten verunreinigt

Der Fußboden hinter der Kippbratpfanne war altfettig verunreinigt.

Die Sahnemaschine (Sahneautomat) war im Innenbereich verunreinigt.

Unterschrift Kontrollpersonal
Maschinell erstellt, deshalb nicht unterschrieben

LANDKREIS GOSLAR
FD Verbraucherschutz und Veterinärwesen
für den Landkreis Goslar und die Stadt Salzgitter
Hauptstelle Goslar, Heinrich-Pieper-Str. 9, 38640 Goslar

Niederschrift
über eine Betriebskontrolle nach dem LFGB

Gewerbebetrieb:
Gls 4/103
Havaria Alm, Altenau, Torhaus 10
Speisegaststätte
Datum und Uhrzeit der Kontrolle: 21.09.2020, 08:50 bis 10:00

Anwesend waren:

--	--

Art der Kontrolle (ggf. Schwerpunkt): Nachkontrolle

Gesamtbewertung: Verstoß

Folgende Mängel wurden festgestellt:

Die Aufbewahrungsmöglichkeiten für Arbeits- und Schutzkleidung (z. B. Schranke und Spinde) waren noch immer altstaubig.

Der Fußboden der Herren und Frauenturnkleide war wiederholt in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Spinden massiv mit Staub und toten Insekten verunreinigt.

Die Unterseite der Wärmebrücke der Speisenausgabe ist noch nicht ausreichend gereinigt worden, es sind noch immer Ablagerungen sichtbar.

Das Abwasserrohr (Siphon) des Handwaschbeckens war verunreinigt.

Die Ablaufrinne am Kombidämpfer der kalten Küche war verunreinigt.

Nach Aussage der Köche kann die Abkühltemperatur von heißen Lebensmitteln wie Suppe und anderen vorgekochten Speisen im Bereich zwischen + 65° C bis + 10° C nicht schnellst möglich, mindestens innerhalb von 3 Stunden auf Grund der Menge und dem fehlenden Platz im Kühlhaus gewährleistet werden. Hier empfiehlt sich die Anschaffung eines großen Schnellkühler mit ausreichend Stückenwagen und entsprechend großen GN-Behältern.

Hinweise zum Ausstellen und Betreiben eines solchen Gerätes wurden gegeben.

An und hinter der Fritteuse war der Fußboden um die Standfüße mit alten Essenablagerungen sowie die Stromkabel mit altem Fett verunreinigt. Um eine bessere Basishygiene zu gewährleisten, sollte geprüft werden ob die Fritteuse ebenfalls auf einem Sockel gestellt werden kann.

Unterschrift Kontrollpersonal
Maschinell erstellt, deshalb nicht unterschrieben