



Landkreis Nienburg/Weser
Fachbereich Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Kreishaus am Schloßplatz 31582 Nienburg (Weser)

Dienststelle: Landkreis Nienburg/Weser
Fachbereich Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung

Dienstgebäude: Kreishaus am Schloßplatz
31582 Nienburg (Weser)

Am Markt 2
31595 Steyerberg

AnsprechpartnerIn:
Telefon:
Telefax: 05021/967-431
E-Mail:
Internet: www.lk-nienburg.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

20.08.2019

Am 20.08.2019 von 11:45 bis 12:30 Uhr hat
durchgeführt.

in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle

Döner Ambrosia
Am Markt 2
31595 Steyerberg
NI-0011894

Anwesende Person/en:

Betrieb:
Ansprechpartner vor Ort:

Behörde:
Behördenvertreter:

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Küche

1. Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spendern).
Anordnung: Am Handwaschbecken sind Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender) und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzuhalten.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
2. An der Spüle für Arbeitsgeräte und Ausrüstungen war die Silikonabdichtung schimmelähnlich verunreinigt.
Anordnung: Die Silikonabdichtung ist zu reinigen bzw. zu erneuern.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist bis: 24.09.2019
3. Es wurde ein erhebliches Aufkommen an Stubenfliegen festgestellt. Die in der Betriebsstätte hergestellten, verarbeiteten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel waren einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.
Anordnung: Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung der Stubenfliegen anzuwenden.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

4. Das Fenster (2x) war nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter ausgestattet.
Anordnung: Das Fenster ist mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter auszustatten.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1d (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

Verkaufstresenbereich

5. Die Abfallbehälter waren nicht verschlossen.
Anordnung: Die Abfallbehälter sind zu verschließen
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. VI Nr. 2 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
6. Die Arbeitsfläche der Saladette war beschädigt.
Anordnung: Die Arbeitsfläche ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist bis: 24.09.2019
7. Der Boden unterhalb der Fritteuse war mit Pappe verunreinigt ausgelegt.
Anordnung: Die Pappe ist zu entfernen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

Kennzeichnung Speisekarte

8. Es wurde der Rohteig in einer "Waschwanne" gelagert. Diese war nicht mit dem Hinweis "für Lebensmittel", mit einem anderen geeigneten Hinweis auf ihren Verwendungszweck oder das "Weinglas-/Gabelsymbol" gekennzeichnet.
Anordnung: Die "Waschwanne" ist zu entfernen.
Rechtsgrundlage: Art. 15 Abs. 1 VO (EG) Nr. 1935/2004 (VO (EG) Nr. 1935/2004)
Frist bis: 24.09.2019

Kühlraum

9. Der Farbanstrich an der Tür blätterte stellenweise ab.
Anordnung: Die Tür ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist bis: 24.09.2019
10. Der Anstrich der Tür war verbraucht.
Anordnung: Die Tür ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1e (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist bis: 24.09.2019
11. Der Türrahmen war nicht leicht zu reinigen und wasserabstoßend.
Anordnung: Der Türrahmen ist so herzurichten, dass dieser eine leicht zu reinigende und wasserabstoßende Oberfläche aufweist.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1e (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist bis: 24.09.2019
12. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
Anordnung: Der Fußboden ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
13. Die Türdichtung war beschädigt.
Anordnung: Die Türdichtung ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist bis: 24.09.2019

Personaltoilette

14. Der Warmwasserbereiter für das Handwaschbecken war nicht an die Stromversorgung angeschlossen. Es fehlte somit während der Betriebszeit die Warmwasserzufuhr.

Anordnung: Die Warmwasserzufuhr für Handwaschbecken während der Betriebszeit ist sicherzustellen.

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Frist: unverzüglich

Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), mündlich

Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene)

15. Die Erfüllung der einschlägigen Hygienevorschriften war aufgrund der festgestellten Mängel nicht gegeben. Arbeitsanweisungen und/oder Pläne zur Sicherstellung der Temperaturanforderungen waren nicht vorhanden.

Anordnung: Durch geeignete Maßnahmen ist dauerhaft sicherzustellen, dass die einschlägigen Hygienevorschriften erfüllt werden. Dies kann zum Beispiel durch Arbeitsanweisungen und Pläne für eine regelmäßige Temperaturkontrolle und die Festlegung von Maßnahmen bei Abweichungen erfolgen.

Rechtsgrundlage: Art. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Aufenthaltsraum MIT Gefriertruhe + Verpackungslager

16. Das Personal rauchte in Räumlichkeiten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wurde.

Anordnung: In Räumlichkeiten, in denen Lebensmittel gelagert, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, herrscht Rauchverbot.

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Frist: unverzüglich

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Hausflur, Lager für Getränke

Allgemeine Maßnahmen:

- Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person:
- mündliche Belehrung, belehrte Person:

Merkblätter:

Es wurden folgende Merkblätter zur Verfügung gestellt bzw. auf deren Download-Möglichkeit wurde hingewiesen.

- Mängelbeseitigungsnachricht MFB-05-1070-NI Vers.2.3
- Selbstauskunft des Unternehmers zum Jahresumsatzes MFB-05-017-NI Vers.1.4

Risikokategorie:

Ihr Betrieb wurde in die Risikokategorie 3 eingestuft.

Weitergehende Informationen zum Verfahren der risikoorientierten amtlichen Lebensmittelüberwachung erhalten Sie auf Wunsch vom Unterzeichner.

Jahresumsatz:



Landkreis Nienburg/Weser
Fachbereich Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Kreishaus am Schloßplatz 31582 Nienburg (Weser)

Dienststelle: Landkreis Nienburg/Weser
Fachbereich Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung

Dienstgebäude: Kreishaus am Schloßplatz
31582 Nienburg (Weser)

Am Markt 2
31595 Steyerberg

AnsprechpartnerIn:
Telefon:
Telefax: 05021/967-431
E-Mail:
Internet: www.lk-nienburg.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

01.09.2020

Am 31.08.2020 ab 00:00 Uhr hat
durchgeführt:

in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle

Döner Ambrosia
Am Markt 2
31595 Steyerberg
NI-0011894

Anwesende Person/en:

Betrieb:
Ansprechpartner vor Ort:

Behörde:
Behördenvertreter:

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Spülküche

1. In der Wand befand sich eine Abzweigdose, welche nicht über einen Deckel verfügte. Eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion war nicht möglich. Ansammlungen von Schmutz wurden nicht vermieden.
Erforderliche Maßnahmen: Die Abzweigdose ist mit einem entsprechenden Deckel zu versehen.
Frist: unverzüglich

Imbiss Zubereitung

2. Der Innenraum der Saladette war verunreinigt.
Erforderliche Maßnahmen: Die Saladette ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich

Kennzeichnung Speisekarte

3. Es wurden Speisen mit der Bezeichnung Döner Kebab in Verkehr gebracht, obwohl ein Erzeugnis eigener Art verwendet wurde, das nicht den Anforderungen der Leitsätze für Fleisch- und Fleischerzeugnisse an Döner Kebab entsprach.
Erforderliche Maßnahmen: Die Bezeichnung des Lebensmittels muss dem verwendeten Lebensmittel oder der verwendeten Zutat entsprechen.
Frist: unverzüglich

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Küche, Kühlraum, Hausflur, Personaltoilette, Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene), Lager für Getränke, Aufenthaltsraum MIT Gefriertruhe + Verpackungslager

Allgemeine Maßnahmen:

- Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel, belehrte Person:
- mündliche Belehrung, belehrte Person:

Merkblätter:

Es wurden folgende Merkblätter zur Verfügung gestellt bzw. auf deren Download-Möglichkeit wurde hingewiesen.

- Mängelbeseitigungsnachricht (MFB-05-1070-NI Vers.2.4) Hinweis: Eine fristgerechte Rückgabe ist erforderlich!

Risikokategorie:

Ihr Betrieb wurde in die Risikokategorie 3 eingestuft.

Weitergehende Informationen zum Verfahren der risikoorientierten amtlichen Lebensmittelüberwachung erhalten Sie auf Wunsch vom Unterzeichner.

Jahresumsatz:

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
im Auftrag