

28. JAN. 2022



Kreisverwaltung des Rhein-Lahn-Kreises ♦ Insel Silberau 1 ♦ 56130 Bad Ems

Herrn

[REDACTED]
[REDACTED]

Aktenzeichen:

8/80-504-VIG-

Sachbearbeiter:

[REDACTED]

Durchwahl:

☎ 02603-972 [REDACTED]

Telefax:

02603-972 6 [REDACTED]

Zimmer:

[REDACTED]

E-Mail:

[REDACTED]@rhein-lahn.rlp.de

Datum:

27.01.2022

Amtliche Lebensmittelüberwachung
Antrag auf Auskunftserteilung nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)
Betrieb: Gasthaus Bremser (Klein Prag), Diez, Marktplatz 4

Sehr geehrter [REDACTED]

statt der von uns gewährten Akteneinsicht in die beiden letzten Kontrollberichte des Gasthauses Bremser (Klein Prag), Marktplatz 4, 65582 Diez begehren Sie die Zusendung einer Kopie der beiden letzten Kontrollberichte.

Wir entsprechen Ihrem Begehren und übersenden Ihnen die beiden letzten Kontrollberichte zur Kenntnisnahme.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag:

[REDACTED]
[REDACTED]

Servicezeiten: montags-freitags 08.00 bis 12.00 Uhr donnerstags 14.00 bis 18.00 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung	E-Mail: information@rhein-lahn.rlp.de Internet: http://www.rhein-lahn-kreis.de Dienstgebäude: Insel Silberau 1 ♦ 56130 Bad Ems	Gläubiger-Ident-Nr.: DE712ZZ00000064069 Nassauische Sparkasse Bad Ems IBAN-Nr. DE58 5105 0015 0552 0529 00 BIC: NASSDE55XXX Postbank Frankfurt IBAN-Nr. DE13 5001 0060 0002 3746 04 BIC: PBNKDEFFXXX Volksbank Rhein-Lahn-Limburg e.G. IBAN-Nr. DE65 5709 2800 0200 4758 01 BIC: GENODE51DIE
--	---	--

28. JAN. 2022

Kreisverwaltung des Rhein-Lahn-Kreises

56129 Bad Ems

Abteilung 8

Aktenzeichen: 8-80-504-

Betriebs- Nr.: EMS-30292078H

18.10.2017

Ergänzender Kontrollvermerk zum vor Ort hinterlassenen Kontrollbericht vom 10.10.2017

Am 10.10.2017 fand eine unangekündigte planmäßige Routinekontrolle in der Zeit von 11:20 bis 12:25 Uhr im Betrieb Gasthaus Bremser Marktplatz 4, 65582 Diez durch [REDACTED] und [REDACTED] statt.

I. Anwesende Betriebsverantwortliche:

II. Kontrollierte Rechtsbereiche waren u.a.

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission - LMIV Lebensmittelinformationsverordnung –
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung
Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung
Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung
Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken
- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG)

Es wurde folgendes festgestellt:

Küche

1. Der Boden war durch groben Schmutz verunreinigt; es war deutlich eine dunkel verfärbte Laufspur erkennbar.
2. Wände und Decke waren mit einem bräunlichen Fettfilm überzogen, ebenso die Deckenlampen. An der Decke im Eingangsbereich der Küche blätterte z.T. Farbe ab.
3. Die Türe zum Hof und Kühlhaus stand zum Lüften offen. Es fehlte ein Insektenschutz vor der Türe und auch an dem vorhandenen Oberlicht in der Küche.
4. Am Handwaschbecken fehlten zum Zeitpunkt der Kontrolle Flüssigseife und ein Händedesinfektionsmittel.
5. Direkt neben dem Waschbecken wurden Lebensmittel ohne Abdeckung zum Abkühlen abgestellt. Eine nachteilige Beeinflussung durch das Handwaschwasser kann nicht ausgeschlossen werden..
6. Über den abgestellten Lebensmitteln war ein Regal zur Lagerung von Gewürzen angebracht. Sämtliche Behälter waren sehr fettig, ebenso das Regal selbst. Bei den Gewürzen fehlte die deutsche Kennzeichnung. Daneben stand ein Insektenvernichter. [REDACTED] wurde darüber informiert, dass diese Geräte nicht für den Bereich in denen mit Lebensmittel umgegangen wird geeignet sind.
7. Im Hof auf einem Umkarton neben der Kühlhaustür standen Sauerkraut und Zwiebel in einem offenen Eimer. Daneben stand in einer Schale Tafelspitz unter einem Handtuch zum Abkühlen. Auf dem Boden stand ein Eimer mit Soße, ebenfalls zum Abkühlen. Der Weg zum Kühlhaus war durch einen schwarzen Pfad gekennzeichnet.
8. Im Kühlhaus wurde keine fußbodenfreie Lagerung eingehalten, ein Eimer mit geschälten Kartoffeln stand direkt auf dem Boden.
9. Bei dem überwiegenden Teil der Lebensmittel im Kühlhaus fehlte die Abdeckung, z.B. roher Lachs, Eisbein, gekochtes Gemüse (Ratatouille), Suppen und Soßen.
10. Die im Betrieb vorgefundenen Kunststoffbehälter zum Aufbewahren und Erwärmen in der Mikrowelle, wiesen größtenteils keine glatte leicht zu reinigende Oberfläche auf.
11. Die Schneidebretter wiesen schwarz verfärbte -Riefen auf und waren nicht mehr bedarfsgerecht zu reinigen.
12. Es wurden Aluminiumbleche mit starken schwarzen Verkrustungen zum Aufbewahren von Kartoffelklößen und Frikadellen verwendet.
13. Die Doppel-Fritteuse stand nicht unter der Abzugshaube, was die Fettablagerungen in der Küche erklären könnte.
14. Neben dem Hackklotz stand eine Kunststoffschüssel mit einer weißen Flüssigkeit, durchsetzt mit Gewürzen. Die Schüssel war bis zum Rand mit eingetrockneten Resten dieser Flüssigkeit verschmutzt.
15. In der Küche lagen an mehreren Stellen schmutzige Stoffhandtücher, auch zwischen sauberen Bedarfsgegenständen. Unter der Fritteuse lag ebenfalls ein schmutziges Handtuch.
16. Es wurden Pfannen und Messer mit defekter Beschichtung vorgefunden.
17. Die Abzugshaube wies starke Fettablagerungen und Verharzungen an den Flammenschutzfiltern und insbesondere auch in den Ablaufrinnen auf. Aus dem Abzugsrohr tropfte dunkelbraunes harziges Fett in die Haube.
18. Der Kühlschrank gegenüber vom Herd war an allen Oberflächen mit einem fettigen-Schmutzfilm überzogen. Die enthaltenen Lebensmittel waren teilweise nicht abgedeckt. Babyspinat war mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum 22.09.17 gelagert. Der Spinat war faul und roch entsprechend. Der Einschub des Gemüsefachs war gebrochen und ebenso verunreinigt. Die Dichtung sowie der Griff waren defekt und schmutzig.
19. Die Schubladen zur Aufbewahrung der Bedarfsgegenstände waren durch groben Schmutz und eingetrocknete verschüttete Flüssigkeiten verschmutzt. Hier lag unter anderem ein Schneidstab mit defektem Stromkabel, dieses wurde mit Isolierband notdürftig repariert. Ein Restehalter eines Gemüsehobels mit angetrockneten Gemüseresten und weitere auch benutzte Gegenstände lagen durcheinander.
20. In den staubigen Unterschränken der Küche waren Teller, Schüsseln, kleine Töpfe, GN Behälter mit Mehl und Paniermehl gelagert. Alles war mehr oder weniger durch Krümel,

Fett und Gewürzreste verschmutzt. Eine ungereinigte Salatschleuder, die feucht mit verschlossenem Deckel dort gelagert wurde, roch muffig.

21. Zwischen zwei Mikrowellengeräten waren zwei zusammengeknüllte Mülltüten gesteckt. Die Geräte selbst wiesen Innen wie Außen ältere Gebrauchsspuren auf.
22. Der Müll wurde in einem offenen Behälter gesammelt.
23. Die Spülmaschine war im Inneren durch kalkartige Ablagerungen verunreinigt.
24. Im Hänge- und Unterschrank wurden neben sauberen Bedarfsgegenständen und Verpackungsmaterial auch betriebsfremde Gegenstände quer Beet durcheinander aufbewahrt. Auf der Ablagefläche der Unterschränke standen eine ausgediente Gastronomiekasse, volle, angebrochene und leere Getränkeflaschen und eine Getränkedose; dazwischen stand eine Besteckkiste mit sauberem Besteck. Die Kiste selbst war durch Krümel und trockene Kräuterreste verschmutzt. Auf dem Hängeschrank war ein Umkartons (Dekanter) abgestellt. Die Oberflächen und Griffe der Schränke waren fettig.
25. Auf den Regalen die zwischen dem Wasserboiler und dem Hängeschrank angebracht waren, wurden Süßigkeiten, Zeitungen und Bedarfsgegenstände bunt gemischt abgestellt. Auch diese Regale waren fettig.
26. Eine Pinnwand aus Holz und Kork befand sich im neben der Tür zum Flur
27. Der Lack am Türrahmen und Futter war im unteren Bereich beschädigt. Ein Stück Fußbodenleiste war durch die Bodenreinigung aufgequollen und ausgebrochen.
28. Ein im Küchenbereich abgestellter Bodenwischer war schwarz verfärbt.

Lager neben der Küche

29. Der Boden des Getränkelagers war verschmutzt, in den Ecken befanden sich Staubnester. Der aufgestellte Schrank war teilweise defekt. Im oberen Fach und auf dem Deckel wurde eine große Zahl an leeren Getränkedosen abgestellt; an den Kleiderstangen hingen Regenschirme. Die Lagerung der Arbeitskleidung ist dadurch nicht hygienisch einwandfrei.
30. In der Gefriertruhe wurden Spirituosengläser neben einem offenen Behälter mit Fleisch vorrätig gehalten. Das Fleisch wies eine bräunliche Verfärbung, Eiskristalle und beginnenden Gefrierbrand auf. Das Fleisch wurde im beiderseitigen Einverständnis entsorgt. Der Griff der Truhe war mit Tesafilm umwickelt.

Personaltoilette

31. Die Personaltoilette befand sich im 2.OG des Gebäudes. Zum Zeitpunkt der Kontrolle war der Warmwasserboiler ausgeschaltet. An der Wand hing ein Frottierhandtuch. Der Spender für die Papierhandtücher war leer. Es wurde Händedesinfektionsmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum 09/2014 und Duftstoff vorgefunden.

Theke

32. Die Schubladendichtungen und Ecken und Kanten in der Theke waren mit schwarzsimmelartigen Belägen behaftet. Die Gitterkörbe für die Schubladen waren oxidiert. Auf dem Boden befanden sich weiß verfärbte Ränder von kalkartigen Rückständen und grober Schmutz.
33. Der Raum für die Bierfässer befand sich im Keller unter der Theke. Dieser Raum wies einen muffigen Geruch auf. Die Wände waren nur grob verputzt und mit schwarz verfärbten Spinnenweben und Staub behaftet. Eine leichte Reinigung ist nicht möglich.

Allgemein

Für [REDACTED] konnte keine Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz vorgelegt werden.

34. Die Umsetzung der VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene war nicht durchgeführt worden. Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige

28. JAN. 2022

- 4 -

Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Dazu sind Gefahren zu analysieren und kritische Kontrollpunkte zu kontrollieren.

Der Lebensmittelunternehmer muss sicherstellen, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden. Es fehlten folgende Bereiche der Umsetzung:

- a) Personalschulungen der Mitarbeiter entsprechend dem Arbeitsplatz
- b) Wareneingangskontrollen
- c) Reinigungs- und Desinfektionspläne für alle gewerblichen Räume
- d) regelmäßige Temperaturkontrollen in den Kühl- und Gefriereinrichtungen.
- e) angemessene vorbeugende Maßnahmen gegen Schädlinge (Monitoring)

Hinweise zum Schädlingsmonitoring.

Durch geeignete Maßnahmen ist ein Schädlingsbefall zu kontrollieren (Monitoring). Sollte ein Befall festgestellt werden, ist dieser nach dem Stand der Technik fachgerecht bekämpfen zu lassen. Bei der Bekämpfung darf kein Giftpulver oder Giftweizen o. ä. verwendet werden, da eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel z.B. durch eine Verschleppung innerhalb des Betriebes, nicht ausgeschlossen werden kann.

beachten Sie, dass der ausführende Schädlingsbekämpfer über eine Erlaubnis nach § 11 Tierschutzgesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. Mai 2006 (BGBl. I S. 1206, 1313) i.d.z.Z. gültigen Fassung verfügt (dies bezieht sich auf die Bekämpfung von Wirbeltieren). Wir bitten eine Kopie der Erlaubnis bei der nächsten Kontrolle vorzulegen.

Eine Kopie oder Durchschrift der nachfolgenden Unterlagen ist im Rahmen der Sorgfaltspflicht für ihren Nachweis der ordnungsgemäßen Schädlingsbekämpfung/ Monitoring erforderlich. Diese Unterlagen sind auf Verlangen bei der Kontrolle vorzulegen.

- Sicherheitsdatenblätter
- Begehungsprotokoll (nachvollziehbare Dokumentation der festgestellten Mängel und durchgeführten Bekämpfungsmaßnahmen) Achten Sie darauf, dass das Ergebnis mit dem Betriebsverantwortlichen anhand des Protokolls besprochen und erläutert wurde.
- Maßnahmenprotokoll: Es muss erkennbar sein, die Anzahl der Köder oder Fallen, deren Lage (z.B. Plan (grobe Grundrisszeichnung) über die ausgelegten Fallen und Köder) und die Art des verwendeten Mittels
- Dokumentation auf den Monitoringfallen oder der Köderbox (Datum der Auslegung und Sicherheitshinweis)

Im Auftrag:

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

28. JAN. 2022

Behörde
Kreisverwaltung des Rhein-Lahn-Kreises
Insel Silberau 1
56130 Bad Ems
Tel.: 02603/972-0

Seite 7 von

Datum 09.03.2020
Beginn 17 Uhr
Ende 17:30

Kontrollbericht

Für den Betrieb verantwortliche Person nach VO (EG) Nr. 178/2002 ggf. i. V. m. § 30 OWiG:

Name, Vorname
[Redacted]

Bei der Kontrolle anwesend:

Name, Vorname (Betrieb)
[Redacted]

Name, Vorname (Behörde)
[Redacted]

Kontrolle aus besonderem Anlass Nachkontrolle

- nämlich
- Einhaltung LM-rechtl. Bestimmungen
 - Temperatureinhaltung (Kühlung)
 - Reinigung und Desinfektion
 - Mitarbeiterschulung
 - Bauliche Beschaffenheit
 - Schädlingsbekämpfung

Betrieb
Gasthaus Bransel
Markt platz 4
65582 Diez

- Gesamtkontrolle (alle Inhalte geprüft, s. u.*)
 Teilkontrolle (inhaltlich: s. u.*, räumlich: wie folgt)
 Dokumentenkontrolle

Art der Kontrolle: Kontrolle

- Inhalt der Kontrolle*:
- HACCP-Verfahren
 - Personalhygiene
 - Rückverfolgbarkeit
 - Untersuchung von Produkten
 - Produktionshygiene

- * gemäß Anlage 1 AVV RÜb; im Falle von Teilkontrollen geprüfte Inhalte ankreuzen.
 Bei der Kontrolle wurden keine Mängel festgestellt. Es wurden Mängel festgestellt, ein ausführlicher Kontrollbericht folgt.
 Bei der Kontrolle wurden nachfolgende Mängel festgestellt.

Küchen: Mängel - Feststellungen und Hinweise zu deren Beseitigung

- 1) In den Kühl- und Gefrierkombis werden diverse selbst hergestellte Lebensmittel nicht mit den Herstellungs- oder Einfrierdaten versehen vorgefunden
- 2) Griff der TK Tür mit Genschubband repariert
- 3) Papierhandtücher am Handwasbecken, keine Spender vorhanden
- 4) Hände des Installateurs mit Gel Orange mit 7 Punkten
- 5) An Schranke, Oberschränken und Regalen nur die Umklekabine defekt
- 6) Diverse Bedarfsgegenstände (Kochtopf, Pfannen, Fleischklappe, Schaufel) aus Holz und Kunststoffen beschädigt und angebraunt. Der Auszustaus wurde besprochen
- 7) Ein großes Schneidebrett war riefig und dunkel im Farbton, das untergelegte Keppen noch riefig. Beides wurde in beidseitigem Einsatz repariert
- 8) Die Handklappe war riefig, die Oberfläche durch abgenutzten Heisschutt verkratzt. Das abschleifen sowie anlegen eines neuen Kunststoffbrettes wurde besprochen
- 9) Es wurden Messer mit defekter Beschichtung vorgefunden. Kontrolle weiter Seite 2

Ich wurde über § 44 Abs. 1 - 4 LFGB belehrt und erkläre hiermit, dass alle zum Betrieb gehörenden Räumlichkeiten im Rahmen der Kontrolle bzw. Teilkontrolle benannt wurden. Zudem wurde ich darauf hingewiesen, dass im Falle von Mängeln jede Nachkontrolle kostenpflichtig ist. Die Durchschrift dieses Kontrollberichts wurde mir als für den Betrieb verantwortliche/anwesende Person von der kontrollierenden Person ausgehängt.

Unterschrift verantwortliche Person/anwesende Person
le tate Seite

Unterschrift und Dienstbezeichnung der kontrollierenden Person/en

Zutreffendes bitte ankreuzen

FO LÄMÜ 101 Kontrollbericht Version 02.00

- Urheberrechtlich geschützt -
Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!

07/1452040/02 W. Kohhammer GmbH (19030)
Deutscher Gemeindeverlag GmbH
www.kohhammer.de
Bestell-Fax: 0711 7853-8400 E-Mail: dgiv@kohhammer.de

Behörde

Kreisverwaltung des Rhein-Lahn-Kreises
Insel Silberau 1
56130 Bad Ems
Tel.: 02603/972-0

Seite 2 von

Datum 09.03.2020
Beginn 77:40
Ende 73:24

Kontrollbericht

Für den Betrieb verantwortliche Person nach VO (EG) Nr. 178/2002 ggf. i. V. m. § 30 OWiG:

Name, Vorname [Redacted]

Bei der Kontrolle anwesend:

Name, Vorname (Betrieb) [Redacted]

Name, Vorname (Behörde) [Redacted]

- Kontrolle aus besonderem Anlass Nachkontrolle
- nämlich [Redacted]
- Einhaltung LM-rechtl. Bestimmungen Mitarbeiterschulung
 - Temperatureinhaltung (Kühlung) Bauliche Beschaffenheit
 - Reinigung und Desinfektion Schädlingsbekämpfung

- Gesamtkontrolle (alle Inhalte geprüft, s. u.)*
- Teilkontrolle (inhaltlich: s. u. / räumlich: wie folgt)
- Dokumentenkontrolle

Art der Kontrolle: Kontrolle

- Inhalt der Kontrolle*:
- HACCP-Verfahren Rückverfolgbarkeit
 - Personalhygiene Untersuchung von Produkten
 - Produktionshygiene

- * gemäß Anlage 1 AVV RÜb; im Falle von Teilkontrollen geprüfte Inhalte ankreuzen.
- Bei der Kontrolle wurden keine Mängel festgestellt. Es wurden Mängel festgestellt, ein ausführlicher Kontrollbericht folgt.
- Bei der Kontrolle wurden nachfolgende Mängel festgestellt.

Mängel - Feststellungen und Hinweise zu deren Beseitigung	Nachkontrolle erfolgt ab
Kühlhaus:	
10) Regale, Wände und Boden waren durch diverse Klammern und Verankerungen versichert.	
11) Nachschinken mit abgelaufenem MHD das vor gehen wurde besprochen. [Redacted] versicherte das Fleisch noch heute zu garen. Getränkebezug: Ohne Mängel	
Bierkeller: Der Bereich um die Fasserverweifs gestrichen	
12) Die Bierleitungen der 4 Fässer waren durch diverse Beläge von innen bekrastet. Die Reinigung der Leitungen wurde besprochen. Es stellte sich heraus, dass der Durchmesser der Schwammballen zu klein ist. [Redacted] wurde beauftragt, die Kontrolle durch eine Fachfirma wurde angeordnet. X das Bierleitungssystem bis zur fachgerechten Reinigung bleibt das Zapfen vom Fass bis unter sagt! Die Fachfirma muss die Anlage wieder freigeben.	
Bemerkungen:	
[Redacted] wird sich nach der Freigabe bei Unterzeichner melden!	

Ich wurde über § 44 Abs. 1 - 4 LFGB belehrt und erkläre hiermit, dass alle zum Betrieb gehörenden Räumlichkeiten im Rahmen der Kontrolle bzw. Teilkontrolle benannt wurden. Zudem wurde ich darauf hingewiesen, dass im Falle von Mängeln jede Nachkontrolle kostenpflichtig ist. Die Durchschrift dieses Kontrollberichts wurde mir als für den Betrieb verantwortliche/anwesende Person von der kontrollierenden Person ausgehängt.

Unterschrift verantwortliche Person/anwesende Person: letzte Seite

Unterschrift und Dienstbezeichnung der kontrollierenden Person/en:

Zutreffendes bitte ankreuzen

FO LMU 101 Kontrollbericht Version 02.00

Urheberrechtlich geschützt - Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!

07/145/204/02 W. Kohhammer GmbH (19030) Deutscher Gemäldeverlag GmbH www.kohhammer.de Bestell-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: dg@kohhammer.de

