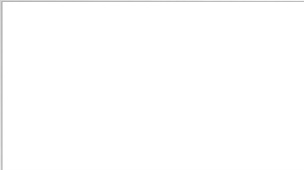


Postanschrift: Landkreis Göttingen - 37070 Göttingen



Servicezeiten:

Mo, Mi, Fr 09:00 – 12:00 Uhr
Do 13:30 – 16:00 Uhr

**Nutzen Sie unser Angebot
zur Terminabsprache**

Bei Zahlungen bitte angeben:
PK:

Göttingen, 22.02.2022

Auskunft erteilt:
Frau Galla

E-Mail:
veterinaeramt@landkreisgoettingen.de

Telefon:
0551 5252-495

Fax: 0551 525-62495

Zimmer: 6

**Datum und Zeichen
Ihres Schreibens:**

Mein Zeichen:

Standort:
Landkreis Göttingen
Walkemühlenweg 8
37083 Göttingen
www.landkreisgoettingen.de

Gläubiger-ID: DE84ZZZ00000042204

Sparkasse Göttingen
IBAN: DE78260500010000505792
BIC: NOLADE21GOE
Sparkasse Osterode am Harz
IBAN: DE02263510150003204476
BIC: NOLADE21HZB
Sparkasse Duderstadt
IBAN: DE35260512600000121962

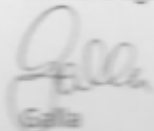
Ihr Antrag nach § 4 Verbraucherinformationsgesetz (VIG)¹ vom 27.12.2021
hier: Joyfood GmbH Domino's Göttingen Süd, Göttingen

Sehr geehrter 

Bezugnehmend auf meinen Bescheid vom 01.02.2022 erhalten Sie die
Niederschriften vom 15.07.2020 und 25.08.2021. Die Niederschriften
wurden aus datenschutzrechtlichen Gründen teilweise geschwärzt.
Gleichfalls verweise ich auf den aktuellen Stand hinsichtlich der Ausräumung
der Mängel durch den Betrieb im Hinweisfeld neben dem Adressfeld auf der
jeweiligen Niederschrift.

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne unter 0551-5252495 zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
im Auftrage



Anlage

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

Postanschrift: Landkreis Göttingen - 37070 Göttingen

Joyfood GmbH
Domino's Göttingen Nord
An der Lutter 22
37075 Göttingen

Hinweis vom LK Göttingen am
22.02.2022:
Die festgestellten Mängel wurden
zwischenzeitlich vom Betrieb
beseitigt.

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

Betrieb: Joyfood GmbH, Domino's, Geismar Landstr. 36, 37083 Göttingen
Göttingen

Anwesende: Herr [REDACTED], Frau [REDACTED]

Sehr geehrte Damen und Herren,

am 14.07.2020 in der Zeit von 11:10 bis 11:35 Uhr habe ich in Ihrem o.g.
Betrieb eine Nachkontrolle durchgeführt. Die festgestellten Mängel wurden
dabei den bei der Kontrolle anwesenden Personen aufgezeigt und erläutert.
Die Mängel der letzten Begehung, bis auf die fehlende Warmwasserzufuhr
am Handwaschbecken in der Küche, waren abgestellt.

Hiermit gebe ich Ihnen die Möglichkeit, die genannten Mängel aus eigener
Veranlassung heraus abzustellen.

Bitte teilen Sie mir die von Ihnen durchgeführten Maßnahmen schriftlich bis
spätestens 31.07.2020 mit und belegen diese anhand von Fotos oder
anderen geeigneten Unterlagen wie Arbeitsaufträgen, Rechnungen,
Untersuchungsbefunden o.ä. Sollte ich bis zu diesem Zeitpunkt keine
Mitteilung von Ihnen erhalten haben, werde ich bei einer kostenpflichtigen
Nachkontrolle Ihres Betriebes vor Ort prüfen, ob alle Mängel beseitigt
wurden.

Geben Sie bitte unbedingt Ihren Namen, den Namen Ihrer Firma, den
Betriebssitz, das Aktenzeichen und den /die Kontrolleur*in an, da Ihre
Mitteilung sonst nicht zugeordnet werden kann.

Folgende Mängel/Abweichungen wurden von mir bei der Kontrolle
festgestellt:

1. Küche

Für das Handwaschbecken fehlte weiterhin die Warmwasserzufuhr.

Es muss eine Warmwasserzufuhr installiert werden.

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

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne unter der Telefonnummer 0551 - 525
[REDACTED] zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
im Auftrage
[REDACTED]

Hinweis:

Allgemeine Informationen in Form von Merkblättern finden Sie auf unserer
Internetseite www.landkreisgoettingen.de unter dem Menüpunkt "Tiere und
Lebensmittel" / "Verbraucherschutz"

Servicezeiten

Montag, Mittwoch und Freitag
09.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Donnerstag
13.30 Uhr bis 16.00 Uhr

Nutzen Sie unser Angebot
zur Terminabsprache

Bei Zahlungen bitte angeben:

PK [REDACTED]

Göttingen, 15.07.2020

Auskunft erteilt:

[REDACTED]

E-Mail:

veterinaeramt
@landkreisgoettingen.de

Telefon: 0551 - 525 [REDACTED]

Fax: 0551-525 [REDACTED]

Zimmer: Büro [REDACTED]

**Datum und Zeichen
Ihres Schreibens:**

Mein Zeichen:

39.2-GÖ-
GÖ-0013461

Standort:

Landkreis Göttingen
Walkemühlenweg 8
37083 Göttingen
www.landkreisgoettingen.de

Sparkasse Göttingen

IBAN: DE78260500010000505792
BIC: NOLADE21GOE

Sparkasse Osterode am Harz

IBAN: DE02263510150003204476
BIC: NOLADE21HZZ

Sparkasse Duderstadt

IBAN: DE35260512600000121962

Postanschrift: Landkreis Göttingen - 37070 Göttingen

Joyfood GmbH
Domino's Göttingen Nord
An der Lutter 22
37075 Göttingen

Hinweis vom LK Göttingen am
22.02.2022:
Die festgestellten Mängel wurden
vom Betrieb zwischenzeitlich
beseitigt.

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

Betrieb: Joyfood GmbH, Domino's, Geismar Landstr. 36, 37083 Göttingen

Anwesende:

Herr ■ Frau ■

Sehr geehrte Damen und Herren,

am 25.08.2021 in der Zeit von 11:35 bis 12:30 Uhr habe ich in Ihrem o.g. Betrieb eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt. Die festgestellten Mängel wurden dabei den bei der Kontrolle anwesenden Personen aufgezeigt und erläutert.

Hiermit gebe ich Ihnen die Möglichkeit, die genannten Mängel aus eigener Veranlassung heraus abzustellen. Bitte teilen Sie mir die von Ihnen durchgeführten Maßnahmen schriftlich bis spätestens 25.09.2021 mit und belegen diese anhand von Fotos oder anderen geeigneten Unterlagen wie Arbeitsaufträgen, Rechnungen, Untersuchungsbefunden o.ä. Sollte ich bis zu diesem Zeitpunkt keine Mitteilung von Ihnen erhalten haben, werde ich bei einer kostenpflichtigen Nachkontrolle Ihres Betriebes vor Ort prüfen, ob alle Mängel beseitigt wurden.

Geben Sie bitte unbedingt Ihren Namen, den Namen Ihrer Firma, den Betriebssitz, das Aktenzeichen und den /die Kontrolleur*in an, da Ihre Mitteilung sonst nicht zugeordnet werden kann.

Folgende Mängel/Abweichungen wurden von mir bei der Kontrolle festgestellt:

1. Eigenkontrollen (HACCP)

Die Dokumente und Aufzeichnungen des auf HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahrens zur Minimierung der Gesundheitsgefahren wurden nicht aktuell gehalten und waren daher nicht auf dem neuesten Stand.

Es werden zwar Temperaturkontrolllisten geführt und Reinigungserfolge dokumentiert, aber durch die fehlende Abgabe des Monats/Jahr, kann nicht nachvollzogen werden wann die Daten eingetragen wurden.

Servicezeiten

Montag, Mittwoch und Freitag
09.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Donnerstag
13.30 Uhr bis 16.00 Uhr

Nutzen Sie unser Angebot
zur Terminabsprache

Bei Zahlungen bitte angeben:

PK ■

Göttingen, 26.08.2021

Auskunft erteilt:

■

E-Mail:

veterinaeramt
@landkreisgoettingen.de

Telefon: 0551 - 525 ■

Fax: 0551-525 ■

Zimmer: Büro ■

Datum und Zeichen
Ihres Schreibens:

Mein Zeichen:

39.2-GÖ-
GÖ-0013461

Standort:

Landkreis Göttingen
Walkemühlenweg 8
37083 Göttingen
www.landkreisgoettingen.de

Sparkasse Göttingen

IBAN: DE78260500010000505792
BIC: NOLADE21GOE

Sparkasse Osterode am Harz

IBAN: DE02263510150003204476
BIC: NOLADE21HZB

Sparkasse Duderstadt

IBAN: DE35260512600000121962

Die Dokumente, aus denen die gemäß Artikel 5 Abs.1 entwickelten Verfahren hervorgehen, sind jederzeit auf dem neuesten Stand zu halten.

Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Abs. 4b Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

2. Küche

Die Silikonfuge am Handwaschbecken sowie der umliegende Bereich des Durchlauferhitzers war mit braunen, krustigen Rückständen verunreinigt.

Die Silikonfuge ist zu erneuern.

Die Wände zum angrenzenden Arbeitstisch für Pizzateig waren verunreinigt.

Die Wände sind zu reinigen.

Der Behälter für Lebensmittelabfall und Restmüll war verunreinigt.

Der Behälter für Lebensmittelabfall ist zu reinigen.

Der Standventilator war mit Staub und Flusen verunreinigt.

Der Standventilator ist zu reinigen.

Der Standort des Behälters für Lebensmittelabfall war ungeeignet, da zumindest eine indirekte Kontamination von Lebensmittel nicht ausgeschlossen war. Zum Zeitpunkt der Kontrolle befanden sich die verschmutzten Mülltonnen in unmittelbarer Nähe von unabgedeckten leicht verderblichen Lebensmitteln.

Für den Behälter für Lebensmittelabfall ist ein Standort auszuwählen, an dem eine direkte oder indirekte Kontamination von Lebensmitteln ausgeschlossen ist.

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 u. Kap. VI Nr. 4 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

3. Kühlzelle

Der Verdampfer im Inneren und das Schutzgitter waren hochgradig verunreinigt. Ferner war der Wand- und Deckenbereich mit Flusen und Staub verunreinigt. In unmittelbarer Nähe lagerten offen gelagerte Lebensmittel.

Der Verdampfer ist zu reinigen.

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

4. Lager im Keller

Die Tiefkühltruhe im Kellerraum, in dem u. a auch Getränke lagerten, war hochgradig mit undefinierbaren Rückständen verunreinigt. Des Weiteren war die Tiefkühltruhe stark vereist. Der Fußboden war mit dunklen, klebrigen Ablagerungen verunreinigt. Insgesamt ist der Kellerraum als unhygienisch zu beurteilen.

Die Tiefkühltruhe ist zu reinigen und abzutauen.

Die Oberfläche der Tiefkühltruhe war äußerlich mit einem braunen Belag verunreinigt. Des Weiteren war die Tiefkühltruhe stark vereist. Der Kellerraum war unstrukturiert und chaotisch.

Es wurden private, betriebs- bzw. zweckfremde Gegenstände und ausrangierte Maschinen/Arbeitsgeräte aufbewahrt.

Die Oberfläche der Tiefkühltruhe ist zu reinigen.

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

5. Personaltoilette

Der Spender für Flüssigseife und die Flasche Desinfektionsmittel waren mit getrockneten Rückständen verunreinigt.

Der Spender für Flüssigseife ist zu reinigen.

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

6. Spülküche

Die Geschirrspülbrause war mit braunen Ablagerung stark verunreinigt.

Die Geschirrspülbrause ist zu reinigen.

Die Küchenpinsel auf dem Arbeitstisch, die zum Einfetten von Pizzableche genutzt werden, waren mit älteren, dunklen Rückständen verunreinigt.

Der Küchenpinsel ist zu reinigen.

Die Steckdosenleiste war mit glänzenden, klebrigen Fettrückständen verunreinigt.

Eine Doppelsteckdose war beschädigt.

Die Steckdosenleiste ist zu reinigen.

Die Reinigungsmittelflaschen waren außen mit braunen Ablagerungen verunreinigt.

Die Reinigungsmitteldosieranlage ist zu reinigen.

Der Wandbereich, unterhalb des Arbeitstisches der für das Einfetten der Pizzableche genutzt wird, war mit Lebensmittelresten verunreinigt

Die Wände sind zu reinigen.

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1, Kap. V Nr. 1a Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

7. Treppenabgang zum Lager

Es wurden Reinigungsgeräte unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt. Eine schnelle Abtrocknung konnte dadurch nicht erfolgen.

Es ist eine geeignete Vorrichtung zur Aufbewahrung der Reinigungsgeräte zu schaffen.

Der Tomatenschneider wurde unter unhygienischen Bedingungen aufbewahrt, so dass eine Kontamination der damit in Berührung kommenden Lebensmittel nicht sicher ausgeschlossen werden konnte. Die Rückwand war mit getrockneten Lebensmittelresten und dunklen, schmierigen Ablagerungen verschmutzt. Des Weiteren waren der Verbandskasten und der Mülleimer, die sich in unmittelbarer Nähe des Tomatenschneiders befanden, mit klebrigen Rückständen verschmutzt.

Das Schneidebrett ist hygienisch einwandfrei aufzubewahren.

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 u. Kap. IX Nr. 3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne unter der Telefonnummer 0551 - 525 [REDACTED] zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
im Auftrage

[REDACTED]

Hinweis:

Allgemeine Informationen in Form von Merkblättern finden Sie auf unserer Internetseite www.landkreisgoettingen.de unter dem Menüpunkt "Tiere und Lebensmittel" / "Verbraucherschutz"