



Mühlenkreis
MINDEN-LÜBBECKE

Kreis Minden-Lübbecke

Die Landrätin
**Veterinär- und Lebensmittel-
überwachungsamt**

Portastraße 13
32423 Minden

lebensmittelueberwa-
chung@minden-luebbecke.de

www.minden-luebbecke.de

Bearbeitung: Lebensmittelüberwachung **Zi-Nr.:** 406-412 (Geb. A, 4. OG) **Durchwahl:** 807-24001 **Datum:** 10.03.2022

Mein Zeichen: 39 12 00/405

Ihr Schreiben vom:

Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Ihr Antrag vom 26.09.2021 per E-mail

Sehr geehrte(r) 

auf der Grundlage Ihres Antrages nach dem VIG erteile ich Ihnen folgende Informationen:

Die beiden letzten lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen im Betrieb

Balkes Morhoff, Forststr. 1, 32469 Petershagen

wurden am 22.08.2018 und 27.11.2019 durchgeführt. Die entsprechenden Kontrollberichte sind als Anlage beigefügt.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag:

Lebensmittelüberwachung Minden-Lübbecke

Kontrollbericht

Dienststelle

Kreis Minden-Lübbecke
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Portastr. 13, 32423 Minden
Tel.: 0571 807-24001
E-Mail: lebensmittelueberwachung@minden-luebbecke.de

Ort, Datum

Minden, den 04.10.2021

Betrieb

Waldhotel Morhoff
Forststr. 1
32469 Petershagen

Kontroll-Datum: 22.08.2018

Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle

Feststellungen

1. Der Tellerwärmer muss von innen gereinigt werden.
2. An der Küchendecke befindet sich vereinzelt Schwarzsimmel.
3. Die Kühlhaustür ist großflächig mit Rost behaftet.
4. Das Kühlhausregal muss gereinigt werden . Verschmutzt.
5. Der Ventilator im Kühlhaus ist zu reinigen Unsauber.
6. Der Küchenfußboden ist stark beschädigt . Eine Renovierung ist geplant.

Kontrollbericht

Dienststelle

Kreis Minden-Lübbecke
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Portastr. 13, 32423 Minden
Tel.: 0571 807-24001
E-Mail: lebensmittelueberwachung@minden-luebbecke.de

Ort, Datum

Minden, den 04.10.2021

Betrieb

Waldhotel Morhoff
Forststr. 1
32469 Petershagen

Kontroll-Datum: 27.11.2019

Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle

Feststellungen

1.

2.

Lagerraum/alte Werkstatt

Die Ordnung und Struktur des Raums in dem Lebensmittel behandelt werden war mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich.

3.

Gemüse-Kühlraum

Es wurden leicht verderbliche Lebensmittel bei einer nicht angemessenen Temperatur vorrätig gehalten und dadurch die Kühlkette unterbrochen.

Temperatur nicht ausreichend, gemessene Temperatur 11,1°C

Service wurde informiert.

4.

Küche

Der für die Entlüftungsanlage entstandene Deckendurchbruch war nicht verschlossen worden. Glaswolle ist deutlich zu erkennen.

5.

Küche

Die Außentür schloss nicht vollständig bündig mit dem Türrahmen ab, sodass dem Eindringen von Schädlingen nicht vorgebeugt wurde.