

16. Mai 2022

Landkreis Ludwigslust-Parchim | PF 12 63 | 19362 Parchim

Der Landrat des Landkreises Ludwigslust-Parchim

mit Zustellungsurkunde

Organisationseinheit
FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachung

Aktenzeichen
3901-# 242575-VIG-We

Dienstgebäude
Ludwigslust

Zimmer
C 209

Datum
06.05.2022

Informationsgewährung nach § 5 Absatz 2 Verbraucherinformationsgesetz (VIG)
Betroffener Betrieb: Zum dicken Fritz, Fritz-Reuter-Straße 1, 19230 Picher

Sehr geehrter Herr Grafe,

unter Bezug auf den Antrag vom 06.03.2022 zu # 242575 erhalten Sie die angefragten Kontrollberichte zum o.g. Betrieb.

Die beiden zum Zeitpunkt der Antragstellung letzten Betriebsüberprüfungen fanden am 05.11.2019 und 14.10.2021 statt.

Sie erhalten eine Kopie des Kontrollberichtes zur Kontrolle vom 05.11.2019 und 14.10.2021 zu den dem Landkreis Ludwigslust-Parchim bekannten nicht zulässigen Abweichungen im Sinne des § 2 Absatz 1 Nr. 1 VIG mit der Maßgabe, dass personenbezogene Daten (Namen, Adressen, Geburtsdaten etc.) unkenntlich gemacht werden.

Im Auftrag

Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Kontrollierende Behörde: Landkreis Ludwigslust-Parchim Stadt Schwerin Regionalstandort Parchim Putlitzer Str. 25 19370 Parchim Tel.: 03871 - 722 3901 Fax: 03871 - 722 77 3999 E-Mail: veterinaeramt@kreis-lup.de	Betrieb/Standort: [Redacted] Gaststätte "Zum Dicken Fritz" Fritz-Reuter-Str. 1 19230 Picher																														
Datum: 14.10.2021 von 17:35 Uhr bis 19:00 Uhr	Betriebsarten: Speisegaststätte																														
Kontrollart: ☒ Plankontrolle ☐ Schwerpunktkontrolle ☐ Verdachtskontrolle ☐ Nachkontrolle ☐ Schwerpunkte:	Anwesende Person: [Redacted] Verantwortliche Person: [Redacted]																														
Betriebsräume /-bereiche: ☒ Betriebsstätte (allgemein)																															
Kontrollpunkte: <table border="0"><tr><td>☒ Baulich</td><td>☒ Konzeptionell</td><td>☒ Technisch</td><td>☒ Arbeitshygiene</td></tr><tr><td>☒ Betriebshygiene</td><td>☒ Produktkennzeichnung</td><td>☒ Personahygiene</td><td>☒ Eigenkontrolle</td></tr><tr><td>☒ Schulung Personal</td><td>☒ Dokumentation</td><td>☒ Duldung/ Mitwirkung</td><td>☒ sonstige</td></tr></table>		☒ Baulich	☒ Konzeptionell	☒ Technisch	☒ Arbeitshygiene	☒ Betriebshygiene	☒ Produktkennzeichnung	☒ Personahygiene	☒ Eigenkontrolle	☒ Schulung Personal	☒ Dokumentation	☒ Duldung/ Mitwirkung	☒ sonstige																		
☒ Baulich	☒ Konzeptionell	☒ Technisch	☒ Arbeitshygiene																												
☒ Betriebshygiene	☒ Produktkennzeichnung	☒ Personahygiene	☒ Eigenkontrolle																												
☒ Schulung Personal	☒ Dokumentation	☒ Duldung/ Mitwirkung	☒ sonstige																												
Feststellungen/Mängel: Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt: ☐ Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt ☒ Es wurden folgende Mängel festgestellt <table border="1"><thead><tr><th>Betriebsstätte (allgemein)</th><th>V</th><th>Feststellungen/Anordnungen</th><th>Maßnahmen</th><th>zu beheben bis</th></tr></thead><tbody><tr><td>Betriebshygiene</td><td>☒</td><td>Die TK-Truhe am Kombi-Ofen war massiv vereist. Behebung: Sie ist wieder abzutauen.</td><td></td><td>unverzüglich</td></tr><tr><td>Produktkennzeichnung</td><td>☒</td><td>Behebung: Siehe auch Auflage der letzten Kontrolle: - Die Produkte aus eigener Herstellung sind immer mit einem Herstellungsdatum zu kennzeichnen, um eine Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten (hier die Becher mit Sauerfleisch und Würzfleisch in der Kühlzelle).</td><td></td><td>unverzüglich</td></tr><tr><td>Schulung Personal</td><td>☐</td><td>Ein Nachweis zur letzten Schulung und Belehrung der Mitarbeiter nach Lebensmittelhygiene-VO und Infektionsschutz ist mir zur Einsichtnahme nachzusenden, da der Ablageort dieser Unterlagen den Anwesenden nicht bekannt war.</td><td></td><td>unverzüglich</td></tr><tr><td>Dokumentation</td><td>☐</td><td>Dokumentationen zu den Temperaturkontrollen in den Kühl- und TK-Einrichtungen liegen lückenlos vor, ebenso für die Reinigung der Bierleitungen durch [Redacted]</td><td></td><td></td></tr><tr><td>sonstige</td><td>☐</td><td>Hinweis: In den TK-Einrichtungen gelagerte private LM sind zu kennzeichnen, bzw. sollte auch separat gelagert werden. Es sollte dafür ein Fach reserviert werden.</td><td></td><td></td></tr></tbody></table>		Betriebsstätte (allgemein)	V	Feststellungen/Anordnungen	Maßnahmen	zu beheben bis	Betriebshygiene	☒	Die TK-Truhe am Kombi-Ofen war massiv vereist. Behebung: Sie ist wieder abzutauen.		unverzüglich	Produktkennzeichnung	☒	Behebung: Siehe auch Auflage der letzten Kontrolle: - Die Produkte aus eigener Herstellung sind immer mit einem Herstellungsdatum zu kennzeichnen, um eine Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten (hier die Becher mit Sauerfleisch und Würzfleisch in der Kühlzelle).		unverzüglich	Schulung Personal	☐	Ein Nachweis zur letzten Schulung und Belehrung der Mitarbeiter nach Lebensmittelhygiene-VO und Infektionsschutz ist mir zur Einsichtnahme nachzusenden, da der Ablageort dieser Unterlagen den Anwesenden nicht bekannt war.		unverzüglich	Dokumentation	☐	Dokumentationen zu den Temperaturkontrollen in den Kühl- und TK-Einrichtungen liegen lückenlos vor, ebenso für die Reinigung der Bierleitungen durch [Redacted]			sonstige	☐	Hinweis: In den TK-Einrichtungen gelagerte private LM sind zu kennzeichnen, bzw. sollte auch separat gelagert werden. Es sollte dafür ein Fach reserviert werden.		
Betriebsstätte (allgemein)	V	Feststellungen/Anordnungen	Maßnahmen	zu beheben bis																											
Betriebshygiene	☒	Die TK-Truhe am Kombi-Ofen war massiv vereist. Behebung: Sie ist wieder abzutauen.		unverzüglich																											
Produktkennzeichnung	☒	Behebung: Siehe auch Auflage der letzten Kontrolle: - Die Produkte aus eigener Herstellung sind immer mit einem Herstellungsdatum zu kennzeichnen, um eine Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten (hier die Becher mit Sauerfleisch und Würzfleisch in der Kühlzelle).		unverzüglich																											
Schulung Personal	☐	Ein Nachweis zur letzten Schulung und Belehrung der Mitarbeiter nach Lebensmittelhygiene-VO und Infektionsschutz ist mir zur Einsichtnahme nachzusenden, da der Ablageort dieser Unterlagen den Anwesenden nicht bekannt war.		unverzüglich																											
Dokumentation	☐	Dokumentationen zu den Temperaturkontrollen in den Kühl- und TK-Einrichtungen liegen lückenlos vor, ebenso für die Reinigung der Bierleitungen durch [Redacted]																													
sonstige	☐	Hinweis: In den TK-Einrichtungen gelagerte private LM sind zu kennzeichnen, bzw. sollte auch separat gelagert werden. Es sollte dafür ein Fach reserviert werden.																													
☐ Eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt. ☐ Lichtbilder wurden angefertigt ☐ Merkblätter ausgehändigt ☐ Proben wurden entnommen ☐ Eine kostenpflichtige Nachkontrolle kann erfolgen. ...																															
Hygienebewertung aus der Risikobewertung von Lebensmittelbetrieben (Hauptmerkmal II - IV) der letzten Kontrolle vom 05.11.2019 : 42																															
Die Erstaufbereitung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert. Eine Aufbereitung dieses Kontrollberichtes habe ich erhalten. [Redacted]																															
Weiteres Kontrollpersonal: [Redacted] Begleitpersonal: [Redacted]																															
Unterschrift: [Redacted] Unterschrift: [Redacted]																															

Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Kontrollierende Behörde: Landkreis Ludwigslust-Parchim / Stadt Schwerin Regionalstandort Parchim Putlitzer Str. 25 19370 Parchim Tel.: 03871 - 722 39 01 Fax: 03871 - 722 77 39 99 Email: veterinaeramt@kreis-lup.de	Betrieb/Standort: [REDACTED] Gaststätte "Zum Dicken Fritz" Fritz-Reuter-Str. 1 19230 Picher
---	--

Datum: 05.11.2019 von 17:10 Uhr bis 18:30 Uhr	Betriebsarten: Speisegaststätte
---	---

Kontrollart: ☒ Plankontrolle ☐ Schwerpunktkontrolle ☐ Verdachtskontrolle ☐ Nachkontrolle ☐ Schwerpunkte:	Anwesende Person: Name: [REDACTED] Vorname: [REDACTED]	Verantwortliche Person: Name: [REDACTED] Vorname: [REDACTED]
--	---	---

Betriebsräume /-bereiche:	☒ Betriebsstätte (allgemein)
----------------------------------	--

Kontrollpunkte:	☒ Baulich ☒ Betriebshygiene ☒ Personalhygiene ☒ Duldung/ Mitwirkung	☒ Konzeptionell ☐ Produktzusammensetzung ☒ Eigenkontrolle ☐ sonstige	☒ Technisch ☐ Produktverunreinigung ☒ Schulung Personal	☒ Arbeitshygiene ☒ Produktkennzeichnung ☒ Dokumentation
------------------------	--	---	--	---

Feststellungen/Mängel: Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt: ☐ Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt ☒ Es wurden folgende Mängel festgestellt
--

Betriebsstätte (allgemein)	V	Feststellungen/Anordnungen	Maßnahmen	zu beheben bis
Betriebshygiene	☒	1. Die Spülmaschine weist an den obersten Ecken und an der Rückwand des Gehäuses Ablagerungen auf. 2. In der Kühlzelle haben sich am Gitter vor dem Ventilator des Kühltagegregates flusenartige Beläge abgelagert. Behebung: Diese Beläge sind zu entfernen.		unverzüglich
Produktkennzeichnung	☒	Behebung: Innerhalb der geforderten Rückverfolgbarkeit sind die selbst hergestellten Sauerfleischportionen in der Kühlzelle und die Wildgulaschportionen im TK-Schrank mit einem Herstellungs-/Einfrierdatum zu kennzeichnen.		unverzüglich
Schulung Personal	☐	Die letzte Personalschulung erfolgte am 08.08.2019.		
Betriebshygiene	☒	Behebung: Die TK-Truhe mit den Fischwaren ist abzutauen.		30.11.2019

Maßnahmen: ☐ Mündliche Belehrung ☐ Verwarnung ohne Verwarnungsgeld ☐ Verwarnung mit Verwarnungsgeld ☐ Bußgeldverfahren ☐ Ordnungsverfügung ☐ Ankündigung Nachkontrolle ☐ Mängelbericht mit Anordnung ohne Bescheid ☒ Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel
--

☐ Eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt. ☐ Lichtbilder wurden angefertigt ☐ Merkblätter ausgehändigt ☐ Proben wurden entnommen ☐ Eine kostenpflichtige Nachkontrolle kann erfolgen.
--

Hygienebewertung aus der Risikobeurteilung von Lebensmittelbetrieben (Hauptmerkmal II - IV) der letzten Kontrolle vom 18.10.2017 : 13

Anordnung(en) auf der Grundlage:
 § 39 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 (BGBl. S. 1426)*
 * in der gegenwärtig gültigen Fassung

Die Erstaussfertigung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert. Eine Ausfertigung dieses Kontrollberichtes habe ich erhalten. [REDACTED] Unterschrift:	Weiteres Kontrollpersonal: [REDACTED] Unterschrift:	Begleitpersonal: [REDACTED]
--	--	---------------------------------------

Absender

Landkreis Ludwigslust-Parchim
Fachdienst Veterinär- und
Lebensmittelüberwachung

Postfach 160220
19092 Schwerin

Hinweis: Umschlag bitte aufbewahren, siehe Rückseite!

Zugestellt am

(Datum, ggf. Uhrzeit, Unterschrift)

1.305.22

Aktenzeichen

3901-242575-Vlg-We

Förmliche Zustellung

Weitersenden innerhalb des

☐

Bezirks des Amtsgerichts

☐

Bezirks des Landgerichts

☒

Inlands

Bei der Zustellung zu beachtende Vermerke

☐

Ersatzzustellung ausgeschlossen

☐

Keine Ersatzzustellung an:

☐

Nicht durch Niederlegung zustellen

☐

Mit Angabe der Uhrzeit zustellen