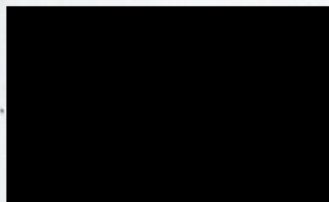




LAV, Konrad-Zuse-Straße 11, 66115 Saarbrücken

GB 1: Zentrale Dienste
Az.:



Bearbeiter:
Tel.:
Fax:
E-Mail:
Datum:

23.05.2022

Übersendung der Informationen nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Ihre Anfrage nach VIG über die Plattform FragDenStaat - Topf Secret:

Kontrollberichte zu Ratskeller GmbH, Rathausplatz 1, 66111 Saarbrücken #244743

Sehr geehrte Antragstellerin, sehr geehrter Antragsteller,

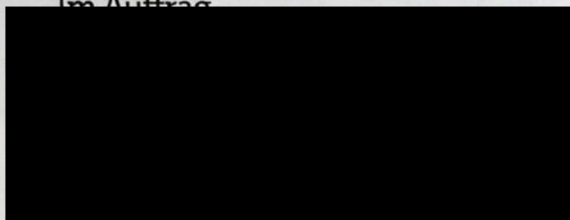
anbei übersenden wir Ihnen hiermit die im Bescheid vom 02.05.2022 angekündigte Information in Bezug auf Ihre oben genannte Anfrage in der beigefügten Anlage.

Es fallen vorliegend keine Verfahrensgebühren gem. § 7 Abs. 1 VIG an.

Die Beantwortung Ihrer Anfrage erfolgt aus Datenschutzgründen postalisch.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag





LAV • Konrad-Zuse-Str. 11 • 66115 Saarbrücken

Ratskeller Saarbrücken GmbH
Ratskeller Speisegaststätte
Rathausplatz 1
66111 Saarbrücken

Amtstierärztlicher Dienst,
Lebensmittelüberwachung

LAV Saarland, Abt. C
Konrad-Zuse-Str. 11
66115 Saarbrücken

(Bitte bei Antwort immer angeben)

Datum: 09.01.2020

Niederschrift über die Durchführung einer Betriebskontrolle	
Anwesende Personen:	
Betrieb:	Behörde:
Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle	Datum/Uhrzeit: 09.01.2020 / 00:00 Uhr
Kontrollierte Betriebsarten: Schankwirtschaft	Risikokategorie gem. § 6 Abs.1 AVV RÜb: 6

I. Kontrollierte Kontrollbereiche / Einrichtungen

Personaltoilette, Kühlraum, Lagerraum, Bierkeller

II. Kontrollierte Punkte

✓ = kontrolliert ■ = nicht kontrolliert ○ = nicht vorhanden/nicht zutreffend					
01 Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		02 Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		03 Zusammensetzung nicht mikrobiologisch	
1. Mitarbeiterschulung	✓	1. Bauliche Beschaffenheit	✓	Untersuchung von Produkten	✓
2. Rückverfolgbarkeit	✓	2. Personalhygiene	✓	04 Kennzeichnung / Aufmachung	
3. Schädlingsbekämpfung	✓	3. Produkthygiene	✓	Kennzeichnung	✓
4. Reinigung / Desinfektion	✓	4. Temperatureinhaltung	✓	05 Andere Kontrollpunkte	✓
5. HACCP-Verfahren	✓				

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen und Punkten)

Betriebsstätte (allgemein)

- Die Eiswürfelmaschine war innen verunreinigt.

Bereich und das Umfeld der Eiswürfelmaschine war verunreinigt.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a
Frist: unverzüglich

Schädlingskontrolle

2. Bei der Durchführung der Schädlingsbekämpfung wurden Mängel festgestellt. Das Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen war daher ungeeignet.
Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen anzuwenden.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 4
Frist: unverzüglich

Bierkeller

3. Die Decke war schimmelähnlich verunreinigt.
Die Decke ist in einen hygienisch einwandfreien Zustand zu versetzen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Folgende Kontrollbereiche (oder Kontrollpunkte) wiesen keine Mängel auf: Personaltoilette, Kühlraum, Lagerraum

Unterschrift Anwesender (Betrieb):

Unterschrift Behörde: _

HLÜF01201



LAV • Konrad-Zuse-Str. 11 • 66115 Saarbrücken

Ratskeller Saarbrücken GmbH
Ratskeller Speisegaststätte
Rathausplatz 1
66111 Saarbrücken

Landesamt für Verbraucherschutz
Geschäftsbereich 3
Konrad-Zuse-Str. 11
66115 Saarbrücken

(Bitte bei Antwort immer angeben)

Datum: 04.04.2022

Niederschrift über die Durchführung einer Betriebskontrolle

Anwesende Personen:

Betrieb:

Behörde:

Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle

Datum/Uhrzeit: 04.04.2022 / 17:00 Uhr

Kontrollierte Betriebsarten:

Speisegaststätte

Risikokategorie gem. § 6 Abs.1 AVV RÜb: 6

I. Kontrollierte Kontrollbereiche / Einrichtungen

Personaltoilette, Kühlraum, Lagerraum, Bierkeller

II. Kontrollierte Punkte

✓ = kontrolliert ■ = nicht kontrolliert ○ = nicht vorhanden/nicht zutreffend

01 Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		02 Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		03 Zusammensetzung nicht mikrobiologisch	
1. Mitarbeiterschulung	✓	1. Bauliche Beschaffenheit	✓	Untersuchung von Produkten	✓
2. Rückverfolgbarkeit	✓	2. Personalhygiene	✓	04 Kennzeichnung / Aufmachung	
3. Schädlingsbekämpfung	✓	3. Produkthygiene	✓	Kennzeichnung	✓
4. Reinigung / Desinfektion	✓	4. Temperatureinhaltung	✓	05 Andere Kontrollpunkte	✓
5. HACCP-Verfahren	✓				

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen und Punkten)

Bierkeller

1. Die Decke war in der Ecke schimmelähnlich verunreinigt.
Die Decke ist in einen hygienisch einwandfreien Zustand zu versetzen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Folgende Kontrollbereiche (oder Kontrollpunkte) wiesen keine Mängel auf: Personaltoilette, Kühlraum, Lagerraum

IV. Kontrollbewertung (Maßnahmen, Nachkontrolle, Merkblätter, etc.)

Aufgrund der o.g. Feststellungen wurden folgende Maßnahmen getroffen: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

Unterschrift Anwesender (Betrieb):

Unterschrift Behörde: