

Stadt Hof

Veterinäramt, Verbraucherschutz
Bürgerstrasse 18
95028 Hof
www.hof.de



Hof, 07.06.2022

veterinaeramt@stadt-hof.de

Unser Zeichen

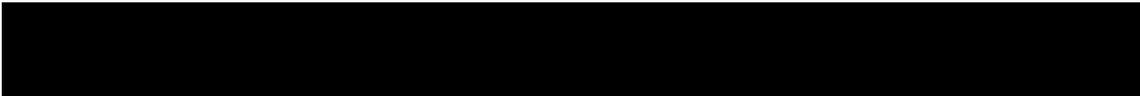
Unser Schreiben vom

Ihr Zeichen

Ihr Schreiben vom



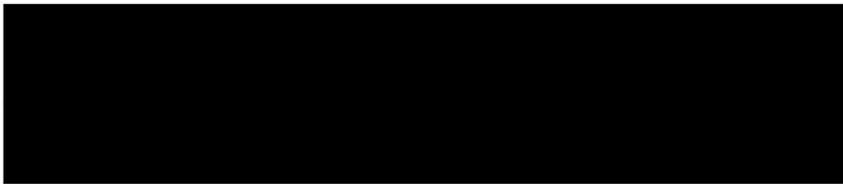
Informationsgewährung nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG);



sie haben am 14.05.2022 Information gemäß § 6 Abs. 1 S. 1 VIG beantragt. Diese wurden im mit dem Bescheid vom 27.05.2022 gewährt.

Anbei übersenden wir Ihnen die/den Kontrollbericht/e des Betriebes „Studentenwerk Oberfranken“, Wirthstraße 51, 95028 Hof.

Hinweis: Die Weiterverwendung der herausgegebenen Informationen durch den Antragsteller liegt in dessen alleiniger Verantwortung.



Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/FLHY - Ergebnisprotokoll

Stadt Hof

Betrieb: Studentenwerk Oberfranken - Mensa in der Beamtenfachschule

Anschrift: Innenstadt
(Standort) Wirthstr. 51
95028 Hof

Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle vom 19.08.2021

Schwerpunkt(e): Preisangabenverordnung
Hygienekontrolle

Kontrollierte Lebensmittelbetriebsart(en):
Großküche Großkantine (>100 Essen täglich)

Gesamtergebnis: Verstoß

Verstöße:	Kontrollbereich
-----------	-----------------

- | | |
|--|--|
| <p>1. Der die Ecken der Fußböden in den Kühlräumen waren teilweise abgenutzt und rostig.
Die Edelstahlfußböden in den Kühlräumen waren mit Schrauben fixiert, diese waren breits rostig.
Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene</p> | |
|--|--|

Maßnahmen:

Datum:	Art der Maßnahme:	Status:
19.08.2021	mündliche Belehrung	abgeschlossen (beendet, erledigt, durchgesetzt, bezahlt, verurteilt ...)

Abstellung der Mängel zum Zeitpunkt der Informationserteilung (16.05.2022):

Freitextfeld, in das der bisher per E-Mail übersandte Text zur Mängelabstellung eingefügt werden kann.

Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/FLHY - Ergebnisprotokoll

Stadt Hof

Betrieb: Studentenwerk Oberfranken - Mensa in der Beamtenfachschule

Anschrift: Innenstadt
(Standort) Wirthstr. 51
95028 Hof

Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle vom 11.03.2020

Schwerpunkt(e): Hygienekontrolle
Preisangabenverordnung

Kontrollierte Lebensmittelbetriebsart(en):
Großküche Großkantine (>100 Essen täglich)

Gesamtergebnis: Verstoß

Verstöße:	Kontrollbereich
1. 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. Verstoß gegen Art. 5 Abs. 4 Buchstabe b Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene	Büro

Maßnahmen:

Datum:	Art der Maßnahme:	Status:
11.03.2020	mündliche Belehrung	abgeschlossen (beendet, erledigt, durchgesetzt, bezahlt, verurteilt ...)

Abstellung der Mängel zum Zeitpunkt der Informationerteilung (16.05.2022):

Freitextfeld, in das der bisher per E-Mail übersandte Text zur Mängelabstellung eingefügt werden kann.