

EINGANGSFÜ

11. Juni 2022

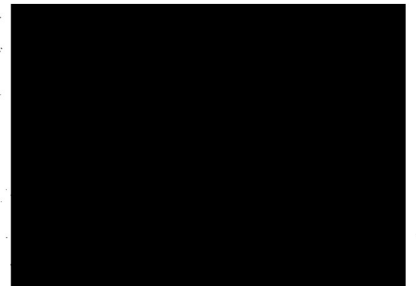
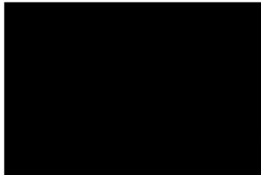


Kreis Paderborn • Postfach 1940 • 33049 Paderborn



www.kreis-paderborn.de

Amt für Verbraucherschutz  
und Veterinärwesen



Datum: 09.06.2022

## Amtliche Lebensmittelüberwachung

**Entscheidung über Ihren Antrag vom 25.04.2022 auf Informationszugang nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) zu dem Betrieb „Meermeier, Osterländer Str. 5, 33106 Paderborn“**

## Bescheid

Sehr geehrter Herr Grafe,

ich gebe Ihrem o. g. Antrag auf Herausgabe der Informationen über Beanstandungen bei den beiden letzten lebensmittelrechtlichen Betriebsprüfungen in dem Betrieb „Meermeier, Osterländer Str. 5, 33106 Paderborn“ statt.

Die Informationen entnehmen Sie bitte den beigefügten Anlagen zu diesem Bescheid.

### Begründung:

Mit Ihrer E-Mail vom 23.04.2022 über die gemeinsame Online-Plattform der Verbraucherschutzorganisation „foodwatch“ und die Transparenz-Initiative „FragDenStaat“ haben Sie einen Antrag nach dem VIG gestellt. Sie haben die Herausgabe der Informationen über die beiden letzten lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen in dem o. g. Betrieb und die dabei festgestellten Beanstandungen in Form der entsprechenden Kontrollberichte beantragt.

Ihr Anspruch auf Informationszugang ergibt sich aus dem VIG. Danach hat jeder Anspruch auf freien Zugang zu allen Daten über festgestellte nicht zulässige Abweichungen von Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) und der aufgrund des LFGB erlassenen Rechtsverordnungen etc. (§ 2 Abs. 1 Nr. 1 VIG).



#### Besuchszeiten:

Allgemein  
Mo-Fr 8.30 - 12.00 Uhr  
Do 14.00 - 16.00 Uhr  
und nach Vereinbarung

Straßenverkehrsamt  
Mo-Fr 7.30 - 12.00 Uhr  
Di 14.00 - 16.00 Uhr  
Do 14.00 - 18.00 Uhr

Mit Bus und Bahn zu uns:  
Fußweg vom Bahnhof  
Paderborn zum Kreishaus  
ca. 3 Minuten

#### Konten der Kreiskasse

Sparkasse Paderborn-Detmold  
IBAN DE26 4765 0130 0001 0340 81 BIC WELADE3LXXX  
VerbundVolksbank OWL eG.  
IBAN DE89 4726 0121 8758 0000 00 BIC DGPBDE3MXXX  
Deutsche Bank AG  
IBAN DE45 4727 0029 0521 2162 00 BIC DEUTDE33B472

## Bericht über eine Kontrolle gemäß Art. 9 VO (EU) 2017/625

<b>Betrieb:</b> Hotel Meermeier Ostenländer Str. 5 33106 Paderborn	<b>Durchführende Behörde:</b> Der Landrat des Kreises Paderborn Aldegrevestr. 10-14 33102 Paderborn Tel.-Nr.: 05251 - 308 3950      Fax-Nr.: 05251 - 308 893999 E-Mail: veterinaeramt@kreis-paderborn.de Datum/Uhrzeit: 14.06.2021 von 12:15 bis 12:45 Uhr
<b>Ansprechpartner vor Ort:</b>	<b>Behördenvertreter:</b> Tel.-Nr: 0 52 51 - 308 39
<b>Weiteres Betriebspersonal:</b>	<b>Weiteres Kontrollpersonal:</b>
<b>Zweck der amtlichen Kontrolle:</b> Plankontrolle (gebührenrelevant)	<b>Betriebsart Risikopunkte:</b> / Punkte Produktrisiko
Kontrollierte Betriebsart/en: <b>Speisegaststätte, Schankwirtschaft</b>	

### I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Saaltheke, Theke, Bedientheke, Kühlraum Nebengebäude, Bierkühlhaus Keller, Küche, Lagerraum Küche, Lagerraum Nebengebäude, Keller

### II. Kontrollierte Punkte/Angewandte Kontrollmethoden

✓ = kontrolliert      □ = nicht kontrolliert      ○ = nicht zutreffend					
01 Hygiene (-management, betriebliche Eigenkontrolle)		02 Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		03 Zusammensetzung -nicht mikrobiologisch	
1. Mitarbeiterschulung	✓	1. Bauliche Beschaffenheit	✓	Untersuchung von Produkten	✓
2. Rückverfolgbarkeit	✓	2. Personalhygiene	✓	<b>04 Kennzeichnung / Aufmachung</b>	
3. Schädlingsbekämpfung	✓	3. Produktionshygiene	✓	Kennzeichnung	✓
4. Reinigung / Desinfektion	✓	4. Temperatureinhaltung	✓	<b>05 Andere Kontrollpunkte</b>	✓
5. HACCP-Verfahren	✓				

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

#### Betriebsstätte (allgemein)

1. Verstoß: Eigenkontrollen waren nicht vorhanden.  
*Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 fordert gemäß Art. 5 betriebseigene Kontrollsysteme zur Erfassung und Beherrschung kritischer Punkte. Es müssen angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden. Dabei sind mindestens der Wareneingang (Lieferscheine), die Lagerung der Lebensmittel und die damit verbundenen Temperaturen, die dem Reinigungsplan entsprechende Reinigung, sowie die Schädlingsprophylaxe zu kontrollieren und zu dokumentieren.*  
 Frist: unverzüglich
2. Verstoß: Personalschulungen konnten nicht eingesehen werden.  
*Alle Mitarbeiter benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz (Erstbelehrung) durch das Gesundheitsamt. Danach ist die 2-jährliche Wiederholungsbelehrung durch den Arbeitgeber oder einen von Ihm beauftragten Anbieter durchzuführen.*  
*Des Weiteren sind gem. EU Verordnung 852 / 2004 i.V.m. § 4 Lebensmittelhygieneverordnung ausnahmslos alle Mitarbeiter vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeiten im Bezug auf die betriebsspezifische Lebensmittelhygiene zu unterweisen.*  
*Die regelmäßige Wiederholungsschulung kann durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.*  
 Frist: unverzüglich

3. Verstoß: Eine Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung war vorhanden. Diese war unvollständig. Glutenthaltiges Getreide und Schalenfrüchte wurden nicht namentlich genannt. Für die selbst hergestellten Kuchen und die angebotenen Getränke war keine Kennzeichnung vorhanden.

*Grundsätzlich muss die Kennzeichnung bezogen auf das jeweilige Lebensmittel gut sichtbar, deutlich und gut lesbar sein. Außerdem muss sie so gestaltet sein, dass der Endverbraucher vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels davon Kenntnis nehmen kann. Eine Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung ist umgehend bereitzustellen.*

Frist: unverzüglich

5. Verstoß: Am Handwaschbecken fehlten Flüssigseife und Papierhandtücher. *Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein. Flüssigseife und Papierhandtücher sind bereitzustellen.*

Frist: unverzüglich

## Küche

7. Verstoß: Die Innenfläche der Spülmaschine war stellenweise deutlich durch rötliche, schmierige Ablagerungen verunreinigt. *Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein. Um Kontaminationen auf das zu reinigende Geschirr zu vermeiden, ist die Spülmaschine gründlich zu reinigen.*
- Frist: unverzüglich
8. Verstoß: In der Küche befanden sich in verschiedenen Bereichen zweckfremde Gegenstände (genutzte Coronatests, Sitzkissen usw.) vorzufinden. *Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Zweckfremde Gegenstände sind aus dem Küchenbereich zu entfernen.*
- Frist: unverzüglich
9. Verstoß: In verschiedenen Eckbereichen im Küchenbereich waren leichte Verunreinigungen festzustellen. *Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein. Die Bereiche sind zu reinigen.*
- Frist: unverzüglich

#### IV. Kontrollbewertung

Aufgrund der o.g. Feststellungen wurden folgende Maßnahmen getroffen: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel, Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), mündlich

- Lichtbilder angefertigt       Proben entnommen       Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt
- Merkblätter ausgehändigt: Durchführung von Eigenkontrollen, Allergenkennzeichnung, Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Hinweis: Dieser Kontrollbericht wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

16.06.2021

Lebensmittelkontrolleur

## Bericht über eine Kontrolle gemäß Art. 9 VO (EU) 2017/625

<b>Betrieb:</b> Hotel Weermeyer Ostenländer Str. 5 33106 Paderborn	<b>Durchführende Behörde:</b> Der Landrat des Kreises Paderborn Aldegrevestr. 10-14 33102 Paderborn Tel.-Nr.: 05251 - 308 3950      Fax-Nr.: 05251 - 308 893999 E-Mail: veterinaeramt@kreis-paderborn.de Datum/Uhrzeit: <b>20.07.2021</b> von <b>16:10</b> bis <b>16:15</b> Uhr
<b>Ansprechpartner vor Ort:</b> [Redacted]	<b>Behördenvertreter:</b> [Redacted] Tel.-Nr: 0 52 51 - 308 39; [Redacted]
<b>Weiteres Betriebspersonal:</b> [Redacted]	<b>Weiteres Kontrollpersonal:</b> [Redacted]
<b>Zweck der amtlichen Kontrolle:</b> Außerplanmäßige Kontrolle	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: <b>Speisegaststätte, Schankwirtschaft</b>	

### I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

#### Außentheke Grill, Lagerraum Nebengebäude

Folgendes wurde nicht kontrolliert: Außentheke Getränke, Saaltheke, Theke, Bedientheke, Kühlraum Nebengebäude, Bierkühlhaus Keller, Küche, Lagerraum Küche, Keller

### II. Kontrollierte Punkte/Angewandte Kontrollmethoden

✓ = kontrolliert      □ = nicht kontrolliert      ○ = nicht zutreffend

01 Hygiene (-management, betriebliche Eigenkontrolle)	02 Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	03 Zusammensetzung -nicht mikrobiologisch
1. Mitarbeiterschulung <input type="checkbox"/>	1. Bauliche Beschaffenheit <input checked="" type="checkbox"/>	Untersuchung von Produkten <input type="checkbox"/>
2. Rückverfolgbarkeit <input type="checkbox"/>	2. Personahygiene <input type="checkbox"/>	<b>04 Kennzeichnung / Aufmachung</b>
3. Schädlingsbekämpfung <input type="checkbox"/>	3. Produktionshygiene <input checked="" type="checkbox"/>	Kennzeichnung <input type="checkbox"/>
4. Reinigung / Desinfektion <input type="checkbox"/>	4. Temperatureinhaltung <input checked="" type="checkbox"/>	<b>05 Andere Kontrollpunkte</b> <input checked="" type="checkbox"/>
5. HACCP-Verfahren <input type="checkbox"/>		

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

#### Betriebsstätte (allgemein)



#### Außentheke Grill

2. Verstoß: Im Bereich der Grilltheke war kein Handwaschbecken vorhanden.  
*Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.  
 Ein Handwaschbecken ist bereitzustellen.  
 Frist: unverzüglich*

### Lagerraum Nebengebäude

3. Verstoß: Am Fenster des Nebengebäudes fehlte ein Insektenschutzgitter.  
*Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.*  
*Ein Insektenschutzgitter ist anzubringen.*  
Frist: unverzüglich

### IV. Kontrollbewertung

Aufgrund der o.g. Feststellungen wurde folgende Maßnahme getroffen: Schriftliche Belehrung

Hinweis: Dieser Kontrollbericht wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

21.07.2021

Lebensmittelkontrolleur