

Stadtverwaltung Trier | Postfach 34 70 | 54224 Trier

Unser Zeichen: 32/21

20.06.2022**Vollzug des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG)**Ihr Antrag vom 28.12.2021 auf Informationszugang zum Betrieb
„Zum Moselaner“, Oberkirch 50, 54294 Trier

mit Bescheid vom 07.06.2022 wurde Ihnen die Übersendung der Niederschriften zur Betriebskontrolle angekündigt.

Beiliegend übersende ich Ihnen die gewünschten Informationen. Die geschwärzten Felder beinhalten persönliche Daten.

Zutreffendes bitte ankreuzen

FO LMU 101 Kontrollbericht Version 02.00

Behörde
Stadtverwaltung Trier
Ordnungsamt
Lebensmittelüberwachung
Wasserweg 7-9
54292 Trier

Seite von

Datum
10.07.20
Beginn
10:15
Ende

Kontrollbericht

Kontrolle EDV-erfasst

Betrieb
"Zum Moselaner"
Restaurant & Biergarten
Oberkirch 50
54294 Trier
☎ 0651-20699647

Für den Betrieb verantwortliche Person nach
VO (EG) Nr. 178/2002 ggf. i. V. m. § 30 OWiG:

Name, Vorname

Bei der Kontrolle anwesend:



Gesamtkontrolle (alle Inhalte geprüft, s. u. *)
 Teilkontrolle (inhaltlich: s. u. *, räumlich: wie folgt):

Dokumentenkontrolle:

Art der Kontrolle: Kontrolle Kontrolle aus besonderem Anlass, Nachkontrolle
nämlich

Inhalt der Kontrolle*: Rückverfolgbarkeit Einhaltung LM-rechtl. Bestimmungen Mitarbeiterschulung
 HACCP-Verfahren Untersuchung von Produkten Temperatureinhaltung (Kühlung) Bauliche Beschaffenheit
 Personalhygiene Produktionshygiene Reinigung und Desinfektion Schädlingsbekämpfung

* gemäß Anlage 1 AVV RÜB; im Falle von Teilkontrollen geprüfte Inhalte ankreuzen.
 Bei der Kontrolle wurden keine Mängel festgestellt. Es wurden Mängel festgestellt, ein ausführlicher Kontrollbericht folgt.
 Bei der Kontrolle wurden nachfolgende Mängel festgestellt:

Mängel - Feststellungen und Hinweise zu deren Beseitigung	Nachkontrolle erfolgt ab:
Spülküche:	
1. Es fehlt ein Insektenschutz vor dem Fenster.	} sofort
Küchen:	
2. Das Wasser am H.W.B. wird nicht warm	
3. Es werden Krücker in Erde gelagert	
Kühlraum:	
4. Hadis-Stein steht ungedeckt in Kühlraum	
5. Das Verdampfergitter ist verschmutzt.	
Bemerkungen:	
6. Die Schulungen (Hygiene, LFGB §93) sind nicht auf dem neuesten Stand. Nachkontrolle ab dem 01.08.20	

Ich wurde über § 44 Abs. 1 - 4 LFGB belehrt und erkläre hiermit, dass alle zum Betrieb gehörenden gewerblichen Räumlichkeiten im Rahmen der Kontrolle bzw. Teilkontrolle benannt wurden. Zudem wurde ich darauf hingewiesen, dass im Falle von Mängeln jede Nachkontrolle kostenpflichtig ist. Die Durchschrift dieses Kontrollberichts wurde mir als für den Betrieb verantwortliche/anwesende Person von der kontrollierenden Person ausgehändigt.

Unterschrift verantwortliche Person/anwesende Person
Unterschrift und Dienstbescheinigung der kontrollierenden Person

- Urheberrechtlich geschützt -
Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und
elektronische Speicherung verboten!

0714520-0188
W. Kohhammer GmbH (18030)
Deutscher Gemefelddesigtag GmbH
www.kohhammer.de
Bestell-Fax: 0711 7863-8400 E-Mail: gkv@kohhammer.de

Behörde
Stadtverwaltung Trier
Ordnungsamt
Lebensmittelüberwachung
Wasserweg 7-9
54292 Trier

Seite von

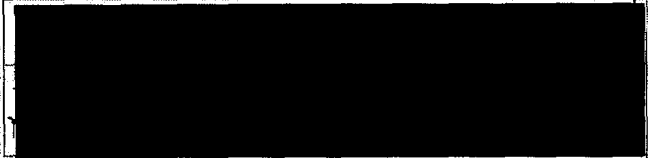
Datum 10.08.21
Beginn 10:45
Ende

Kontrollbericht

Für den Betrieb verantwortliche Person nach
VO (EG) Nr. 178/2002 ggf. i. V. m. § 30 OWiG:

Name, Vorname

Bei der Kontrolle anwesend:



Kontrolle EDV-erfasst
Betrieb
"Zum Moselaner"
Restaurant & Biergarten
Oberkirch 50
54294 Trier
0651-20699647

Gesamtkontrolle (alle Inhalte geprüft, s. u.*)
 Teilkontrolle (inhaltlich: s. u.*, räumlich: wie folgt):

Dokumentenkontrolle:

Art der Kontrolle: Kontrolle Kontrolle aus besonderem Anlass Nachkontrolle

nämlich

- Inhalt der Kontrolle*:
- HACCP-Verfahren
 - Personalhygiene
 - Rückverfolgbarkeit
 - Untersuchung von Produkten
 - Produktionshygiene
 - Einhaltung LM-rechtl. Bestimmungen
 - Temperatureinhaltung (Kühlung)
 - Reinigung und Desinfektion
 - Mitarbeiterschulung
 - Bauliche Beschaffenheit
 - Schädlingsbekämpfung

* gemäß Anlage 1 AVV RÜB; im Falle von Teilkontrollen geprüfte Inhalte ankreuzen.

Bei der Kontrolle wurden keine Mängel festgestellt. Es wurden Mängel festgestellt, ein ausführlicher Kontrollbericht folgt.

Bei der Kontrolle wurden nachfolgende Mängel festgestellt:

Mängel - Feststellungen und Hinweise zu deren Beseitigung

Nachkontrolle erfolgt ab:

Küche:
1. Die Lüftung über der Herd ist in den Eck-Serien durch verschmutzt.

Spülküche:
2. Die Dichtungen am Spülkasten ist alt - dunkel verschmutzt.

Lager:
3. Die Eckserien des Trochilagers sind verschmutzt.

Kühlraum:
4. Das Verdampfgitter des Kühlgerätes ist verschmutzt.

→ sofort

Bemerkungen:

Ich wurde über § 44 Abs. 1 - 4 LFGB beauftragt und erkläre hiermit, dass alle zum Betrieb gehörenden gewerblichen Räumlichkeiten im Rahmen der Kontrolle bzw. Teilkontrolle benannt wurden. Zudem wurde ich darauf hingewiesen, dass im Falle von Mängeln jede Nachkontrolle kostenpflichtig ist. Die Durchschrift dieses Kontrollberichts wurde mir als für den Betrieb verantwortliche/anwesende Person von der kontrollierenden Person ausgehändigt.

Unterschrift und Dienstbezeichnung der Kontrollierenden Person/en

Unterschrift und Dienstbezeichnung der Kontrollierenden Person/en

i.A.

Zulreffendes bitte ankreuzen

Unberührt geschützt. Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!