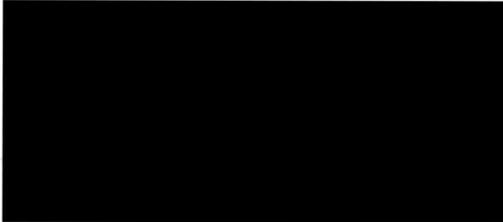




MAINZ · BINGEN

Kreisverwaltung

Kreisverwaltung Mainz-Bingen · Außenstelle Mainz · Postfach 2050 · 55010 Mainz



Es schreibt Ihnen

[Redacted]
Veterinärwesen und Landwirtschaft
Fachbereich Lebensmittelüberwachung,
Veterinärwesen, Tierschutz
Zimmer [Redacted]
Tel. 06131 / 69 333 - [Redacted]
Fax 06131 / 69 333 - 97- [Redacted]
E-Mail
[Redacted]@mainz-bingen.de

Ihre Nachricht vom
09.04.2022
Aktenzeichen 41a/ 176 – 86 0
Seite 1 von 2

23.06.2022

Lebensmittelüberwachung

- Vollzug des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG)

Ihr Antrag nach dem VIG vom 09.04.2022 - mit der Nummer #245983

- Mitteilung der Mängel

Sehr geehrte [Redacted]

mit Antrag vom 09.04.2022 haben Sie nach dem VIG über das Internet-Portal *Frag-den-Staat*,
Rubrik "*Topf-Secret*" Auskunft über den Betrieb
Brauhaus Goldener Engel, Neisser Straße 1, 55218 Ingelheim am Rhein beantragt.

Wie in unserem Bescheid vom 15.05.2022 angekündigt, teilen wir Ihnen nun entsprechende
Informationen mit:

In dem von Ihnen abgefragten Zeitraum der vergangenen 5 Jahre haben in betreffendem
Betrieb insgesamt 8 lebensmittelhygienerechtliche Betriebsüberprüfungen stattgefunden:

Sie finden unsere Hinweise zu den Informationspflichten nach Art. 13 DSGVO unter:
<https://www.mainz-bingen.de/de/datenschutz/Informationspflicht.php>

Dienstgebäude und Lieferanschrift:

Große Langgasse 29
55116 Mainz
Tel. Zentrale 06131 / 693 33-0
Fax Zentrale 06131 / 693 33-4098

- Eingang barrierefrei

www.mainz-bingen.de

Allgemeine Sprechzeiten:

Montag - Dienstag: 09.00 - 12.00 Uhr
14.00 - 15.30 Uhr
Mittwoch: 14.00 - 15.30 Uhr
Donnerstag: 09.00 - 12.00 Uhr
14.00 - 18.00 Uhr
Freitag: 09.00 - 12.00 Uhr
sowie nach telefonischer Vereinbarung

Öffnungszeiten Verwaltungsgebäude:

Montag - Dienstag: 08.00 - 17.00 Uhr
Mittwoch: 14.00 - 17.00 Uhr
Donnerstag: 08.00 - 18.00 Uhr
Freitag: 08.00 - 12.30 Uhr

Bankverbindung:

Sparkasse Rhein-Nahe
IBAN DE23 5605 0180 0030 0003 50
BIC MALADE51KRE

Sparkasse Mainz
IBAN DE45 5505 0120 0100 0111 54
BIC MALADE51MNZ

27.02.2018: 5 Beanstandungen,
02.03.2018: 1 Beanstandung,
19.02.2019: 12 Beanstandungen,
21.02.2019: 1 Beanstandung,
07.03.2019: keine Beanstandungen,
05.02.2020: 14 Beanstandungen,
15.07.2021: 9 Beanstandungen,
15.06.2022: 6 Beanstandungen.

Die detaillierte Informationsgewährung erfolgt durch postalische Übersendung der Kontrollberichte mit rechtlicher Würdigung im Anhang zu diesem Schreiben.

In den Kontrollberichten vorgenommene Schwärzungen betreffen personenbezogene Daten und Informationen, deren Freigabe nicht durch das VIG abgedeckt sind. Weiterhin wurden Informationen über Mängel geschwärzt, deren Behebung zum Zeitpunkt dieser Mitteilung nicht als abgeschlossen dokumentiert werden konnte, es handelt sich dabei also um nicht vollständige Informationen.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag



Amtstierarzt und Fachtierarzt
für öffentliches Veterinärwesen

Anlagen

- Kontrollberichte Brauhaus Goldener Engel, Neisser Straße 1, 55218 Ingelheim am Rhein vom 27.02.2018, 02.03.2018, 19.02.2019, 21.02.2019, 07.03.2019, 05.02.2020, 15.07.2021, 15.06.2022

Kontrollbericht

Betrieb

Brauhaus Goldener Engel
 Neisserstrasse 1
 55218 Ingelheim

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

Name, Vorname

Bei der Kontrolle anwesend:

Name, Vorname (Betrieb)

Name, Vorname (Behörde)

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

Dokumentenkontrolle:

Art der Kontrolle:

Kontrolle

Kontrolle aus besonderem Anlass, nämlich

Nachkontrolle

Vermerk 22.06.2022: Beseitigung aller hier dokumentierten ungeschwärtzten Mängel (Rand-Zahlen links) gilt als abgeschlossen

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
1 Spülküche: Erhebliche Verschmutzungen an den Filtern des Dunstabzugshaubens	28.02.2018
2 Teilweise defekte Silikonfugen an den Bodenflächen	
3 Küche: Erhebliche Verschmutzungen des Dunstabzugsfilters	
4 offener Abfallbehälter	
5 Inkomplette Verschmutzungen der Kippabstreifer	
Nachkontrolle Freitag 02.03.2018	
Bemerkungen: Dokumentationen werden bei der Nachkontrolle eingesehen.	
Erläuterung - rechtliche Würdigung der Mängel: 1-3,5 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 i.V.m. Anhang II, Kapitel I Nr. 1 4 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 i.V.m. Anhang VI Nummer 2	

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 Dienstbezeichnung der kontrollierenden Person/en

11M

Kreisverwaltung Mainz-Bingen
 Veterinärwesen und Landwirtschaft
 FB Lebensmittelüberwachung, Veterinärwesen, Tierschutz
 Große Langgasse 29, 55116 Mainz
 @mainz-bingen.de
 Tel.: 06131 6 93 33-4114 - Fax: 06131 6 93 33 97-4114

Seite 1 von 1

Datum: 02.03.2018
 Beginn: 11:00
 Ende: 11:45

Kontrollbericht

Betrieb

Brauhaus Goldener Engel
 Neisserstr. 1
 55218 Ingelheim

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

Name, Vorname
 [Redacted]

Bei der Kontrolle anwesend:
 Name, Vorname (Betrieb)
 [Redacted]

Name, Vorname (Behörde)
 [Redacted]

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

Art der Kontrolle:

- Kontrolle
- Kontrolle aus besonderem Anlass, nämlich
- Nachkontrolle

Vermerk 22.06.2022: Beseitigung aller hier dokumentierten ungeschwärzten Mängel (Rand-Zahlen links) gilt als abgeschlossen

Inhalt der Kontrolle*:

- HACCP-Verfahren
- Personalhygiene
- Rückverfolgbarkeit
- Untersuchung von Produkten
- Produktionshygiene
- Einhaltung LM-rechtl. Bestimmungen
- Temperatureinhaltung (Kühlung)
- Reinigung und Desinfektion
- Nachkontrolle vom 27.02.2018
- 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
Nachkontrolle der Kontrolle vom 27.02.2018 durchgeführt	
Die hygienischen Mängel wurden zum größten Teil abgestellt.	
1 Nacharbeiten des Kippbrotpfanne sind notwendig!	

Bemerkungen: Erläuterung - rechtliche Würdigung der Mängel:
 1 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 i.V.m. Anhang II, Kapitel I Nr. 1

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.

[Redacted Signature]
 Unterschrift verantwortliche Person/anwesende Person

[Redacted Signature]
 Unterschrift und Dienstbezeichnung der kontrollierenden Person/en

Kontrollbericht

Betrieb

Brauhaus Goldener Engel
 Neisser Straße 1
 55218 Ingelheim

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

Name, Vorname

[redacted]

Bei der Kontrolle anwesend:

Name, Vorname (Betrieb)

[redacted]

Name, Vorname (Behörde)

[redacted]

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

Art der Kontrolle:

Kontrolle

Kontrolle aus besonderem Anlass,

Nachkontrolle

Vermerk 22.06.2022: Beseitigung aller hier dokumentierten ungeschwärtzten Mängel (Rand-Zahlen links) gilt als abgeschlossen

nämlich

Inhalt der Kontrolle*:

- Rückverfolgbarkeit
 HACCP-Verfahren
 Personalhygiene
 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
	Spülküche:	
1	Versureinigungen des Wand u. Deckenflächen	
2	Versureinigungen des Arbeitsesais (Schwämme-Abrichter)	
3	Versureinigungen des Dunstabzugs	20.02.2019
	Küche:	
4	Versureinigungen mit einem Fettfilm an den Wand / Flächenflächen sowie des Dunstabzugs	20.02.2019
	[redacted]	
	Trockenlager	
5	Menge füllt Lebensmittel ohne Mindesthaltbarkeitsdatum (z.B. Mehl)	20.02.2019
6	Spinneweben an den Deckenflächen	
7	Die Zubereitung im Schokofrost wird unklar Hierbei handelt es sich nicht um die Vorgaben von	
	Bemerkungen: Räume nicht keiten Fliesen kühlhaus	
8	Fehlende Nieten am Fußboden	01.03.19

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.

[redacted]
 Unterschrift verantwortliche Person/anwesende Person

[redacted]
 Unterschrift und Dienstbezeichnung der kontrollierenden Personen

Kontrollbericht

Betrieb

*Frau Ina Goldmann Engel
 Neisser Str. 1
 55218 Ingelheim*

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

Name, Vorname

[redacted]

Bei der Kontrolle anwesend:

Name, Vorname (Betrieb)

[redacted]

Name, Vorname (Behörde)

[redacted]

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

Art der Kontrolle:

Kontrolle

Kontrolle aus besonderem Anlass, nämlich _____

Nachkontrolle

Vermerk 22.06.2022: Beseitigung aller hier dokumentierten ungeschwärtzten Mängel (Rand-Zahlen links) gilt als abgeschlossen

Inhalt der Kontrolle*:

- Rückverfolgbarkeit
- HACCP-Verfahren
- Personalhygiene
- Untersuchung von Produkten
- Produktionshygiene
- Einhaltung LM-rechtl. Bestimmungen
- Temperatureinhaltung (Kühlung)
- Reinigung und Desinfektion
- Nachkontrolle vom 19.02.2019
- 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
1. Weiterhin bestehen hygienische Mängel, wie z.B. Verunreinigungen der Hände u. Deckenflächen im Metzger / Spülküche Verunreinigungen der Reinigungsgeräte, Ablauf des Fußbodens etc.	22.02.2019
Nachkontrolle findet am Freitag den 22.02.2019 statt.	

Bemerkungen: Erläuterung - rechtliche Würdigung der Mängel:
 1 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 i.V.m. Anhang II, Kapitel I Nr. 1

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.

[redacted]
 Unterschrift verantwortliche Person/anwesende Person

[redacted]
 Unterschrift und Dienstbezeichnung der kontrollierenden Person/en

Kontrollbericht

Betrieb

Brauhaus Goldener Engel
 Neisser Straße 1
 55218 Ingelheim

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

Name, Vorname

Bei der Kontrolle anwesend:

Name, Vorname (Betrieb)

Name, Vorname (Behörde)

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

Art der Kontrolle:

- Kontrolle Kontrolle aus besonderem Anlass, Nachkontrolle

Vermerk 22.06.2022: Beseitigung aller hier dokumentierten ungeschwärzten Mängel (Rand-Zahlen links) gilt als abgeschlossen

Inhalt der Kontrolle*:

- 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
	Spülbereich:	
1	Offen liegende Dübellocher defekte	
2	Handfließen sowie stellenweise	
3	schwarz-schimmelartige Verschmutzungen an den Fliesenrändern	19.02.20
4	stellenweise Verschmutzungen des Reinigungsgeräts	06.02.20
5	teilweise Kalkablagerungen der Spülmaschine	06.02.20
6	Am Handwaschbecken kein fließendes kaltes/warmes Wasser	
7	Stummel dichtungen stellenweise verschlissen sowie verunreinigt	06.02.20
8	Teilweise durch Öffnungsfunktion aus Salzwasser, Topfen, Pfannen etc. *Erläuterung - Salamander: Gastronomie-Ofen mit starker Oberhitze	19.02.20
9	stellenweise Kalkablagerungen am Außenrand	
	Bemerkungen: des Kombi d'au Spül	
		06.02.20

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 Dienstbezeichnung der kontrollierenden Person/en

Fortsetzung zum Kontrollbericht

	Mängel - Feststellungen und Hinweise zu deren Beseitigung	Nachkontrolle erfolgt ab
10	<i>Keller: teilweise Verschmutzungen an den Fußböden ablaufen</i>	<i>06.02.20</i>
11	<i>Lager: Stellenweise offenliegende / defekte Wandflächen Kühlhauses</i>	<i>19.02.20</i>
12	<i>Stellenweise Rostschäden, Lackschäden etc. an den Innen der Kühlhäuser</i>	<i>19.02.20</i>
13	<i>teilweise Verschmutzungen der Lüftungsgitter mit Staubflusen etc.</i>	<i>06.02.20</i>
14	<i>Stellenweise Verschmutzung der Fußböden in den Kühlhäusern</i>	
		<i>03</i>
	<i>HACCP Dokumentation werden bei der nächsten Kontrolle eingesehen.</i>	
	<i>Allergene Kennzeichnung in der Speisekarte</i>	<i>03</i>
	Vermerk 22.06.2022: Beseitigung aller hier dokumentierten ungeschwärtzten Mängel (Rand-Zahlen links) gilt als abgeschlossen	

Bemerkungen: Erläuterung - rechtliche Würdigung der Mängel:
 1-14 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 i.V.m. Anhang II, Kapitel I Nr. 1
 6 - Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4 i.V.m. Anhang II, Kapitel I Nr. 1 i.V.m. Nr. 4

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 Dienstbezeichnung der kontrollierenden Person/en

Kontrollbericht

Betrieb

Brauhaus Goldener Engel
 Neisser Straße 1
 55218 Ingelheim

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

Name, Vorname

Bei der Kontrolle anwesend:

Name, Vorname (Betrieb)

Name, Vorname (Behörde)

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

Art der Kontrolle:

Kontrolle

Kontrolle aus besonderem Anlass,

Nachkontrolle

Vermerk 22.06.2022: Beseitigung aller hier dokumentierten ungeschwärtzten Mängel (Rand-Zahlen links) gilt als abgeschlossen

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
1	Spülküchen: Wandflächer stellenweise verschimmelt sowie defekt.	30.8.21
2	Küchen: Teilweise Fe-Huiederschlag auf der Oberfläch der Wärmebrücke	16.07.21
3	[Redacted]	16.07.21
4	Teilweise Verschimmelfungen / defekte des Anstrichs / dichtung der Wühlereinstellungen	
5	Verschimmelfungen im inneren a. aussen der Couchtornaten.	16.07.21
6	Erhebliche Verschimmelfungen des Fußbodens	
7	Teilweise defekte Bodenfließen	30.8.21
8	Bemerkungen: stellenweise schwarz-schimmel ähnlicher Verschimmelfungen auf den Deckenflächen	16.07.21

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 Dienstbezeichnung der kontrollierenden Person/en

9/11

Kreisverwaltung Mainz-Bingen
 Veterinärwesen und Landwirtschaft
 FB Lebensmittelüberwachung, Veterinärwesen, Tierschutz
 Große Langgasse 29, 55116 Mainz
 @mainz-bingen.de
 Tel.: 06131 6 93 33-4114 - Fax: 06131 6 93 33 97-4114

Seite 1 von 1

Datum: 15.06.2022
 Beginn: 11:40
 Ende: 12:45

Kontrollbericht

Betrieb

Brauhaus Goldener Engel
 Neisser Straße 1
 55218 Ingelheim

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

Name, Vorname
 [Redacted]

Bei der Kontrolle anwesend:
 Name, Vorname (Betrieb)
 [Redacted]

Name, Vorname (Behörde)
 [Redacted]

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

Dokumentenkontrolle: _____

Art der Kontrolle: Kontrolle Kontrolle aus besonderem Anlass, Nachkontrolle

Vermerk 22.06.2022: Beseitigung aller hier dokumentierten geschwärtzten Mängel (Rand-Zahlen links) gelten als noch nicht abgeschlossen 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
1	<i>Spülbereich:</i> [Redacted]	16.6.22
2	[Redacted]	
3	<i>Küchen:</i> [Redacted]	
4	[Redacted]	
5	[Redacted]	1.7.22
6	[Redacted]	15.6.22
	[Redacted]	16.6.22
	<i>Lagerraum / Kühlhaus:</i> [Redacted]	
	[Redacted]	
Bemerkungen: HACCP / Eigenkontrollen konnten eingesehen werden [Redacted]		

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.

[Redacted]
 Unterschrift verantwortliche Person/anwesende Person

[Redacted]
 Unterschrift und Dienstbezeichnung der kontrollierenden Person/en

M/M