

Landratsamt Gotha

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt



Landratsamt Gotha . Postfach 10 01 47. 99851 Gotha

Postzustellungsurkunde



EINGEGANGEN

05. Juli 2022

Besucheranschrift:

Mauerstr. 20, 99867 Gotha

Die Kreisverwaltung arbeitet zur Verringerung von Infektionsrisiken und zur Verbesserung der Qualität der Vorgangsbearbeitung bis auf Weiteres ausschließlich mit Terminvergaben. Siehe auch Fußzeile

Telefon

03621 214-

Telefax

03621 214-

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen, unsere Nachricht vom
8.1./V05/04/22/DVMS/

Name

Datum

30.06.2022

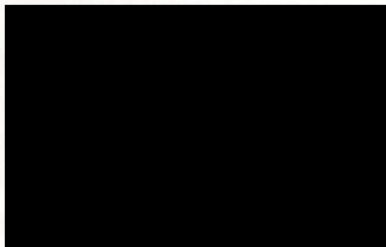
**Gesetz zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformationen
(Verbraucherinformationsgesetz - VIG)**

Herausgabe von Informationen gemäß § 2 Abs. 1 Nr. 1 Verbraucherinformationsgesetz (VIG)



entsprechend des Bescheides vom 23.05.2022 übersende ich Ihnen die Kopien der Datenblätter zu den Kontrollen mit festgestellten Abweichungen.

Mit freundlichen Grüßen



Anlage

Kopie Datenblatt der planmäßigen Routine-
kontrolle am 08.07.2021

Kopie Datenblatt der Nachkontrolle am
12.07.2021

Landratsamt Gotha
18.-März-Straße 50 . 99867 Gotha
Telefon: (03621) 214-0
Telefax: (03621) 214-283
E-Mail: Poststelle@kreis-gth.de
Internet: www.landkreis-gth.de

Bankverbindungen:
Kreissparkasse Gotha
Commerzbank
Raiffeisenbank Gotha e. G.

IBAN	DE40 8205 2020 0750 1000 01	BIC	HELADEF1GTH
IBAN	DE91 8204 0000 0359 9644 00	BIC	COBADEFFXXX
IBAN	DE24 8206 4168 0000 0121 30	BIC	GENODEF1GTH

Termine können per E-Mail oder Telefon über die Sekretariate der zuständigen Ämter vereinbart werden. Termine für die Kfz-Zulassung können online unter www.landkreis-gotha.de gebucht werden.

Landratsamt des Landkreises Gotha
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
18.-März-Str. 50
99867 Gotha
Telefon: 03621 - 214901 FAX: 03621 - 214 912
E-Mail: veterinaer@kreis-gth.de

Niederschrift über die Durchführung einer Kontrolle

Am: 12.07.2021 von: 10:10 bis: 11:15 Uhr

Art der Kontrolle: Nachkontrolle

kontrollierte Betriebsarten:

Speisegaststätte, Wein- und Spirituose Einzelhandel

Betrieb: Mediterranee Greek UG
Griechisches Restaurant Mönchshof
Salzgitterstr. 92
99867 Gotha

GTH-0013743

Anwesende (Betrieb):

Verantwortlicher (Betrieb):

Anwesende (Amt):

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Theke, Küche, zwei Kühlräume, Spülküche, Lager, Getränke Kühlhaus,
Umkleieraum/Personaltoilette

Kontrollpunkte:

☒ Arbeitshygiene	☒ Bauhygiene	☒ Personalhygiene	☐ Eigenkontrollsystem
☒ Produktkontrolle	☐ Rückverfolgbarkeit	☒ Kennzeichnung	☐ HACCP

Mängel/Feststellungen

Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:

☐ Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt ☒ Es wurden folgende Mängel festgestellt

V Vereinbarter Termin

Theke

1. Hyg. allgemein
Der Thekenbereich war gut gereinigt.
Gläserregale, Schanktisch mit Kühlfächern waren sauber. Die Dichtungsgummi waren gereinigt.

2. Hyg. allgemein
Eine Gläserspülmaschine ist dringend erforderlich und soll in Kürze angeschafft werden.

Küche

3. Hyg. allgemein
Das Handwaschbecken funktionierte und war sauber.
Die Kühltische waren ebenfalls gereinigt, an einigen Stellen allerdings liederlich.
Aufgrund der angespannten Personalsituation, um einen besseren Überblick zu behalten, wäre vielleicht ein Reinigungsplan sinnvoll.
Eine regelmäßige und gründliche Reinigung ist dringend notwendig.

zwei Kühlräume

4. Beide Kühlräume wurden gesäubert und aufgeräumt.
Ein Verdampfer und die Unterseiten der Regale waren mit dunklen Belägen behaftet.
Regelmäßige gründliche Reinigungen sind nötig.

☒ unverzüglich

Spülküche

5. Bauhygiene
An der Decke wurden Stockflecken festgestellt.
Es fehlt eine wirkungsvolle Entlüftungsanlage über der Geschirrspülmaschine.

☐

Lager

6. Hyg. allgemein
Das Lager war aufgeräumt. Zwei funktionierende Tiefkühltruhen waren sauber.
Der Tiefkühlschrank war noch ziemlich vereist.
Das Regal war übersichtlich eingeräumt.

☐ unverzüglich

Es wurde nochmals über die Inbetriebnahme der Sahneaufschlagmaschine gesprochen.
Es muss eine Überprüfung und Reinigung, ggf. eine Sanierung durchgeführt werden.

nicht in Betrieb
2.5.22

Getränkekühlhaus

7. Die Fußbodenoberfläche wurde, in der Kürze der Zeit, noch nicht erneuert.
Eine neue Deckenlampe war noch nicht angebaut.
Behebung: Firmen wurden beauftragt.
Die Sanierung wird in Kürze erfolgen.

☒

8. Arbeitshygiene
Der Fußboden und der Bodeneinlauf waren ordentlich gereinigt.
An der Raumdecke wurde der Schwarzsimmelbelag entfernt.

☐

9. Der Verdampfer war nicht gereinigt. Schwarze Beläge waren am Gitter über den Kühlventilatoren sichtbar.
Das Kondenswasser tropfte in einen aufgeschnittenen, offenen Plastikkanister. Hier muss, das Rohr in einen geschlossenen Kanister münden.

☒ unverzüglich

10. Regale waren nicht aufgestellt.
Obst, Gemüse, verpackte Lebensmittel und wieder eine Eurokiste mit frischem Fleisch (in Folie verpackt) lagen und standen auf dem Fußboden.
Eine leichte Ordnung war erkennbar, die allerdings weiter verbessert und eingehalten werden muss.

☒ unverzüglich

Umkleideraum/Personaltoilette

11. Personalhygiene
Personaltoilette und Dusche waren gereinigt und aufgeräumt.
Der Vorraum bleibt Wäscheraum.
Als Umkleideraum wird ein weiterer Raum in der ersten Etage hergerichtet und zur Verfügung gestellt werden.

☐

☐ Lichtbilder wurden angefertigt

☐ Niederschrift erhalten

☐ Probe wurde entnommen

☐ Eine kostenpflichtige Nachkontrolle ist erforderlich

☐ Ausgehändigte Merkblätter:

Verantwortliche(r) / ggf. anwesende Person:

Kontrolleur

Unterschrift:

Unterschrift:

Niederschrift über die Durchführung einer Kontrolle

Am: 08.07.2021 von: 10:15 bis: 11:40 Uhr

Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle

kontrollierte Betriebsarten:

Speisegaststätte, Wein- und Spirituosen Einzelhandel

Betrieb: Mediterranee Greek UG
Griechisches Restaurant Mönchshof
Salzgitterstr. 92
99867 Gotha

GTH-0013743

Verantwortlicher (Betrieb): Frau Lia Begadze

Anwesende (Betrieb): [REDACTED]
[REDACTED]

Anwesende (Amt): [REDACTED]

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Theke, Küche, Zwei Kühlräume, Spülküche, Lager, Getränkekühlhaus,
Umkleideraum/Personaltoilette

Kontrollpunkte:

☒ Arbeitshygiene	☒ Bauhygiene	☒ Personalhygiene	☐ Eigenkontrollsystem
☒ Produktkontrolle	☐ Rückverfolgbarkeit	☒ Kennzeichnung	☐ HACCP

Mängel/Feststellungen

Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:

☐ Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt ☒ Es wurden folgende Mängel festgestellt

V Vereinbarter Termin

Theke

1. Es wurde eine stark abgenutzte Gläserbürste verwendet.
Gläser und Gästegeschirr sowie Bestecke müssen mit Temperaturen von mindestens 65°C gewaschen werden.
Die Anschaffung einer Gläserspülmaschine lässt sich kaum vermeiden, um die vorgeschriebenen Temperaturen zu erreichen.

☒

Küche

2. Das Handwaschbecken in der Küche war stark verunreinigt. Der Abfluss war komplett verstopft, Seifenspender und Papiertücher fehlten.

☒ unverzüglich

3. Die Kühlfächer der Arbeitstische waren extrem verunreinigt. Fett, verschimmelte Flüssigkeiten und Lebensmittelreste waren in den Schubkästen unter den Edelstahlbehältern.

☒ unverzüglich

4. Die Dichtungsgummi der Schubkästen waren teilweise abgerissen und mit Schwarzsimmel und Schmutz behaftet.

☒ unverzüglich

5. Auf den Böden der Kühlflächen standen milchig, schleimige Flüssigkeiten. Das Kondenswasser wurde nicht abgeleitet, da offensichtlich die Abflüsse verstopft waren.

☒ unverzüglich

Zwei Kühlräume

6. Beide Kühlzellen waren unsauber. Die Wände, der Fußboden und die Regale waren schmutzig. Die Verdampfer waren offensichtlich lange nicht überprüft und gesäubert worden, starker Schwarzsimmel wuchs an den Schutzgittern der Kühlventilatoren.	☒	unverzüglich
7. Eine Warentrennung wurde nicht eingehalten. Obst, Gemüse, Fleisch und vorbereitete Speisen standen durcheinander auf dem Fußboden und in den Regalen.	☒	unverzüglich
Lager		
8. Im Lager befanden sich ein Tiefkühlschrank, eine funktionierende Gefriertruhe und eine nicht benutzte Gefriertruhe. Diese war innen geschimmelt und ist sofort zu entfernen. Die zweite Gefriertruhe und der Gefrierschrank waren unsauber und stark vereist. Lebensmittel waren teilweise eingefroren, die Fächer konnte man kaum öffnen. Das Regal war zugestellt mit Lebensmitteln und teils nicht mehr benötigten Gegenständen. Eine Ordnung war auch hier nicht erkennbar. Ein Sahneautomat stand unbenutzt auf einem Schrank. Der Automat hatte innen und außen Rostflecke und kann ohne grundlegende Sanierung nicht in Betrieb genommen werden.	☒	unverzüglich
Getränkekühlhaus		
9. Das Getränkekühlhaus befand sich in einem sehr schlechten baulichen Zustand. Die Fliesen auf dem Fußboden waren großflächig gebrochen und teils herausgerissen. Es entstanden zahlreiche Löcher auf der Oberfläche. Große Bereiche der Raumdecke waren schwarz verfärbt oder mit Schwarzsimmel behaftet.	☒	unverzüglich
10. Das gesamte Kühlhaus war sehr unsauber, der Fußboden war mit schwarzen Schmutzbelägen verunreinigt. Im Fußbodeneinlauf waren schlammige, schmierige Schmutzablagerungen sichtbar. Der Verdampfer war nicht gereinigt und unsauber.	☒	unverzüglich
11. Da es sich ursprünglich um ein Getränkekühlhaus handelte, befanden sich hier die Getränkeschankanlage mit einigen Getränkefässern und Getränkekästen. Außerdem waren original verpackte Lebensmittel, Obst und Gemüse in Kisten und unverpacktes Fleisch in Eurokisten in diesem Raum. Die Lebensmittel standen auf dem Fußboden durcheinander und übereinander. Eine geordnete Warentrennung wurde nicht eingehalten. Behebung: Das Getränkekühlhaus darf nur zur Lagerung anderer Lebensmittel genutzt werden, wenn geeignete Regale aufgestellt sind. Die Lebensmittel dürfen sich gegenseitig nicht negativ beeinträchtigen, sie sind ordnungsgemäß nach Sorten getrennt zu lagern.	☒	unverzüglich
Umkleieraum/Personaltoilette		
12. Die Hygienekleidung der Mitarbeiter hing an einer Hakenleiste im Toilettenraum. Ein Umkleieraum für die Mitarbeiter fehlte. Behebung: Im Vorraum wurden Bügelarbeiten erledigt. An einem geeigneten Platz muss ein Schrank oder Spinne für die Hygienekleidung der Mitarbeiter aufgestellt werden. Ein separater Umkleieraum ist einzurichten.	☒	unverzüglich

- ☐ Lichtbilder wurden angefertigt
☐ Probe wurde entnommen
☐ Ausgehändigte Merkblätter:

- ☐ Niederschrift erhalten
☒ Eine kostenpflichtige Nachkontrolle ist erforderlich

Bemerkungen:

Die Nachkontrolle wird am 12.07.2021 gegen 10.00 Uhr durchgeführt.

Alle aufgeführten Mängel sind bis dahin zu beseitigen.

Alle Bereiche sind zu reinigen, gegebenenfalls zu desinfizieren und aufzuräumen.

Lebensmittel müssen vorschriftsmäßig gelagert sein.

Verantwortliche(r) / ggf. anwesende Person:

Frau Lia Begadze

Kontrolleur

[Redacted]

Unterschrift:

Unterschrift:

[Redacted]