

Kreis Soest · Postfach 1752 · 59491 Soest



## Veterinärdienst Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz

Postanschrift Hoher Weg 1 - 3 · 59494 Soest

Gebäude/

Lieferanschrift Senator-Schwartz-Ring 21 - 23  
59494 Soest

Name

Durchwahl

Zentrale

Telefax

Zimmer

E-Mail

Internet



vet.leb@kreis-soest.de

www.kreis-soest.de

Soest,

19.07.2022

Bei Schriftwechsel und Fragen bitte stets angeben:

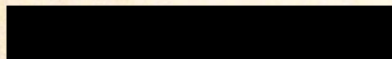
**Geschäftszeichen**

39.01.0466-39.10.71 - 3/2022

## Amtliche Lebensmittelüberwachung

### Herausgabe der Informationen

zu Ihrem Antrag auf Informationszugang nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) zu dem Betrieb „Pavillon“, Herzog-Adolf-Weg 1, 59494 Soest vom 06.06.2022

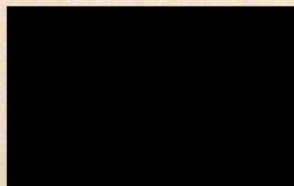


ich nehme Bezug auf meinen Bescheid vom 30.06.2022.

Nach Ablauf der Frist von 2 Wochen ab Bekanntgabe der Entscheidung an den Betrieb zur evtl. Einlegung von Rechtsbehelfen erhalten Sie die beantragten Informationen zu dem o.g. Betrieb in der anliegenden tabellarischen Form.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag



### Anlage

Informationsgewährung in tabellarischer Form

## Informationsgewährung zum Antrag nach dem VIG

Angaben zu den letzten beiden Betriebskontrollen in dem Betrieb

**China-Pavillon, Herzog-Adolf-Weg 1, 59494 Soest**

**Betriebsart: Speisegaststätte**

**Zum Zeitpunkt der Kontrollen wurden folgende Feststellungen gemacht:**

Kontrolle Datum	Kontrollart	Kontrollpunkt	Verstoß Ja / Nein	Feststellungen	Behebungstext	Fundstelle / Gesetz
15.02.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	Ja	<b>Rückverfolgbarkeit:</b> Es wurden tiefgefrorene Lebensmittel ohne eine Bezeichnung und Angabe des Einfrierens und der Herkunft vorrätig gehalten, so dass das Alter und damit die Verkehrsfähigkeit nicht einwandfrei zu bestimmen war.	Die Rückverfolgbarkeit der tiefgefrorenen Lebensmitteln ist sicherzustellen.	Art. 18 VO (EG) Nr. 178/2002
15.02.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Ja	<b>Vorbereitungsraum Theke:</b> Der Kühlschrank war verunreinigt.	Der Kühlschrank ist zu reinigen.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
15.02.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Ja	<b>Vorbereitungsraum Theke:</b> Die Dunstabzugsanlage war verunreinigt.	Die Dunstabzugsanlage ist zu reinigen.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
15.02.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Ja	<b>Vorbereitungsraum Theke:</b> Die Schubladen und der Innenboden des Schanktisches/Schanktresens waren verunreinigt.	Die Schubladen des Schanktisches/Schanktresens sind zu reinigen.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
15.02.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Ja	<b>Spülbereich Küche:</b> Der Innenraum der Geschirrspülmaschine war mit alten Rückständen verunreinigt.	Die Geschirrspülmaschine ist zu reinigen.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

15.02.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Ja	<b>Lagerraum Fasskühlung:</b> Der Raum befand sich insgesamt in keinem guten hygienischen Zustand.	Der Raum ist in einen guten hygienischen Zustand zu versetzen.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1	
15.02.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Ja	<b>Lagerraum Fasskühlung:</b> Die Getränkeleitungen und Leitungsanschlussteile waren außen schimmelähnlich verunreinigt.	Die Getränkeleitungen und Leitungsanschlussteile sind zu reinigen und desinfizieren.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1	
15.02.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Ja	<b>Lagerraum Küche:</b> Das Regal war verunreinigt.	Das Regal ist zu reinigen.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
15.02.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Ja	<b>Lagerraum Küche:</b> Das Insektengitter der Außentür war verunreinigt.	Das Insektengitter der Außentür ist zu reinigen.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1	
15.02.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Ja	<b>Küche:</b> Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.	Der Fußboden ist zu reinigen.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1	
15.02.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Ja	<b>Küche:</b> Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spendern).	Am Handwaschbecken sind Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender) und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzuhalten.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4	
15.02.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Ja	<b>Küche:</b> Die Tiefkühltruhe war verunreinigt und vereist.	Die Tiefkühltruhe ist zu reinigen.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1	

15.02.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Ja	<b>Küche:</b> Das Hängeregal und der Schrank waren verunreinigt.	Das Hängeregal ist zu reinigen.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1	
15.02.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Ja	<b>Küche:</b> Die Wände waren teilweise verunreinigt.	Die Wände sind zu reinigen.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1	
15.02.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Ja	<b>Kühlraum Küche:</b> Der Ablaufrohr des Verdampfers war beschädigt.	Der Ablaufrohr des Verdampfers ist instand zu setzen.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1	
15.02.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Ja	<b>Kühlraum Küche:</b> Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.	Der Fußboden ist zu reinigen.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1	
15.02.2022	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Ja	<b>Kühlraum Küche:</b> Die Einlegeböden im Kühlregal waren verunreinigt.	Die Einlegeböden sind zu reinigen.	Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1	
18.02.2022	Nachkontrolle		Nein	Zum Zeitpunkt der Kontrolle wurden keine Mängel festgestellt.			