



Landeshauptstadt Wiesbaden | Amt 39 | Postfach 39 20 | 65029 Wiesbaden

Der Oberbürgermeister  
Amt für Veterinärwesen und Verbraucher-  
schutz

Teutonenstraße 1\*  
65187 Wiesbaden  
Ansprechpartnerin: [REDACTED]  
Zimmer Nr.: [REDACTED]  
Telefon: [REDACTED]  
Telefax: [REDACTED]  
E-Mail: [veterinaeramt@wiesbaden.de](mailto:veterinaeramt@wiesbaden.de)



Datum und Zeichen Ihres Schreibens

Unser Zeichen  
20220719 20m05 21089

Datum  
21.07.2022

Informationsgewährung nach Verbraucherinformationsgesetz (VIG);  
Zum Uhrturm, Marktstr. 15, 65183 Wiesbaden

[REDACTED]  
wie im Schreiben vom 30.06.2022 mitgeteilt, gewähren wir Ihnen die beantragte Information nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) für o.g. Lebensmittelunternehmer wie folgt:

In Bezug auf Ihren Antrag vom 24.05.2022 erhalten Sie beigefügt die Kontrollberichte vom 19.08.2021 und 06.09.2021 unter Berücksichtigung, dass die personenrelevanten Angaben geschwärzt wurden.

Mit freundlichen Grüßen



Unsere Servicezeiten:  
Sprechzeiten Amtstierärzte:  
nach Vereinbarung  
Sprechzeiten Lebensmittelkontrolleure:  
Montag bis Freitag von 08:00 bis 09:00 Uhr  
Sammelnummer und Auskunft:  
0611 89077-0 | Rathaus: 0611 31-0

Bankverbindungen der Stadt Wiesbaden:  
Nassauische Sparkasse Wiesbaden  
IBAN DE10 5105 0015 0100 0000 08  
BIC NASSDE55XXX  
Gläubiger-ID DE56ZZZ000000004102  
UST-ID DE113823704

\*erreichbar von den Bushaltestellen:  
der Linie 8 Diesterwegschule und  
der Linie 37 Wielandstraße



# Kontrollbericht

der aml. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB



Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Teutonenstr. 1,  
65187 Wiesbaden

Kontrollierende Behörde:

Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz  
Teutonenstr. 1  
65187 Wiesbaden

Marktstr. 15  
65183 Wiesbaden

Tel.: 0611/890770 Fax: 0611/8907749  
E-Mail: veterinaeramt@wiesbaden.de

**Datum:** 19.08.2021 **Uhrzeit:** 13:57

<b>Kontrollart:</b> planmäßige Routinekontrolle <b>Betriebsarten:</b> Speisegaststätte	<b>Anwesende Personen:</b>
---	----------------------------

**Betriebsräume/-bereiche:**  
Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Küche, Umkleieraum, Lagerraum, Bierkeller, Personaltoilette, Theke / Tresen, Spülbereich, Personal, Entsorgung, Tief-/Kühlung, Eigenkontrollen (HACCP), Schädlingskontrolle, Infektionsschutz, Getränkechankanlage, Kennzeichnung, Personalhygiene, Personalschulung

<b>Kontrollpunkte:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Hygienemanagment	<input checked="" type="checkbox"/> HACCP	<input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion	<input checked="" type="checkbox"/> Personalschulung
	<input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung	<input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation	<input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit	
	<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allg.	<input type="checkbox"/> Zusammensetzung	<input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung	<input checked="" type="checkbox"/> andere

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

<b>Betriebsstätte (allgemein) andere Verstöße</b>	<b>Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich</b>	<b>Frist:</b>
Es wurden Personen beschäftigt, für die keine Dokumentation der Teilnahme an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz vorlag. <i>Behebung: Die Personen müssen an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz teilnehmen. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren und im Betrieb auf Verlangen vorzulegen.</i>		unverzüglich
§ 43 Abs. 4 IfSG (IfSG)		

<b>Betriebsstätte (allgemein) Kennzeichnung/Aufmachung</b>		<b>Frist:</b>
Es wurden Lebensmittel mit einem Gehalt eines oder mehrerer Zusatzstoffe/s in den Verkehr gebracht, ohne die Zusatzstoffe in der Speise- und Getränkekarte, auch nicht in Fußnoten, kenntlich zu machen. <i>Behebung: Der Gehalt an kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffen ist in der Bezeichnung des Lebensmittels auf der Speise- und Getränkekarte anzugeben. Die vorgeschriebenen Angaben können in Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.</i>		unverzüglich
§ 9 Abs. 1 ZZuIV i.V.m. Abs. 6 Nr. 5 (ZZuIV)		

<b>Küche Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b>	<b>Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich</b>	<b>Frist:</b>
Bei der Aufbewahrung von leicht verderblich Lebensmitteln in der Aufsatzkühlung wurde die Herstellertemperaturangabe bzw. die produktspezifische Höchsttemperatur überschritten. <i>Behebung: Die Lebensmittel dürfen bei der Aufbewahrung die Herstellertemperaturangaben bzw. den produktspezifischen Höchsttemperaturen nicht überschreiten.</i>		unverzüglich
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 5 (VO (EG) Nr. 852/2004)		

<b>Küche Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b>	<b>Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich</b>	<b>Frist:</b>
Die Ordnung und Struktur des Raums in dem Lebensmittel behandelt werden war mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich. <i>Behebung: Die Ordnung und Struktur des Raums ist zu verbessern.</i>		unverzüglich
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)		

<b>Küche Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b>	<b>Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich</b>	<b>Frist:</b>
Der Hackblock war verunreinigt.		unverzüglich



<i>Behebung: Der Hackblock ist zu reinigen.</i>		
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a (VO (EG) Nr. 852/2004)		
<b>Küche Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b>	<b>Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich</b>	<b>Frist:</b>
Die Oberfläche des Hackblockes war nicht glatt und leicht zu reinigen.		unverzüglich
<i>Behebung: Der Hackblock ist instand zu setzen.</i>		
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b (VO (EG) Nr. 852/2004)		
<b>Küche Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b>	<b>Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich</b>	<b>Frist:</b>
Die Außentür war nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter ausgestattet.		unverzüglich
<i>Behebung: Die Außentür ist mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter auszustatten.</i>		
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1d (VO (EG) Nr. 852/2004)		
<b>Lagerraum Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b>	<b>Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich</b>	<b>Frist:</b>
Die Ordnung und Struktur des Kellers in dem Lebensmittel behandelt werden war mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich.		unverzüglich
<i>Behebung: Die Ordnung und Struktur des Raums ist zu verbessern.</i>		
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)		
<b>Theke / Tresen Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b>	<b>Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich</b>	<b>Frist:</b>
Der Innenraum des Getränkeköhltesens war verunreinigt.		unverzüglich
<i>Behebung: Der Innenraum des Getränkeköhltesens ist zu reinigen.</i>		
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)		
<b>Theke / Tresen Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b>	<b>Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich</b>	<b>Frist:</b>
Der Getränkeköhltesen war außen verunreinigt.		unverzüglich
<i>Behebung: Der Getränkeköhltesen ist zu reinigen.</i>		
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)		
<b>Tief-/Kühlung Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b>	<b>Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich</b>	<b>Frist:</b>
Eine TK Truhe wurde im Hinterhof in einem unhygienischen, nicht zulässigem Umfeld betrieben. In dieser Truhe wurden mehrere Weinflaschen eingefroren, die zum Zeitpunkt der Kontrolle geplatzt und gesplittert waren.		unverzüglich
<i>Behebung: Die Truhe ist in diesem Umfeld zu entfernen. Die darin befindlichen Lebensmittel sind wegen der möglichen Verunreinigung als nicht sicher zu beurteilen und deshalb alle unschädlich zu entsorgen.</i>		
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)		
<b>Tief-/Kühlung Hygiene allg. (Betriebshygiene)</b>	<b>Maßnahme: Verwarnung ohne Verwarnungsgeld (OWIG), schriftlich</b>	<b>Frist:</b>
Der alte Einbaukühlschrank im Außenbereich war schimmelähnlich verunreinigt.		unverzüglich
<i>Behebung: Der Kühlschrank ist zu reinigen und zu desinfizieren.</i>		
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)		
<b>Anmerkungen:</b>		
Rechtsbehelfsbelehrung: Gegen diesen Kontrollbericht kann innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe bei dem Oberbürgermeister der Landeshauptstadt Wiesbaden, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Teutonenstraße 1, 65187 Wiesbaden, schriftlich oder zur Niederschrift Widerspruch eingelegt werden.		
Aufbewahrungshinweis: Um die qualitative Eigenschaften des Dokuments beizubehalten, sollte eine direkte Sonnenbestrahlung, starker Anpressdruck, Kontakt zu Chemikalien, Ölen, Fetten sowie Weichmachern vermieden werden. Das Dokument ist fern von extremen Hitzequellen und nicht in Klarsichthüllen aufzubewahren. Eine sachgemäße Lagerung erfolgt bei Raumtemperatur unter Lichtabschluss, gegebenenfalls sollte eine Kopie angefertigt werden.		
<input type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt <input type="checkbox"/> Merkblätter ausgehändigt		
<input type="checkbox"/> Proben wurden entnommen		



**Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):**

Die Erstaufbereitung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert.

Mir wurde mitgeteilt, dass mit einem Ordnungswidrigkeitsverfahren

gerechnet werden muss, insbesondere wenn die Beanstandung nicht bis zum fristgerechten Termin beseitigt worden ist.

Ich bin informiert worden, dass eine kostenpflichtige Nachkontrolle folgt.

**Ansprechpartner: !**

Unterschrift nicht geleistet

Unterschrift:

**Anwesendes Behördenpersonal:**

Name: .

Dienststellung:

Unterschrift: \_\_\_\_\_



# Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB



Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Teutonenstr. 1,  
65187 Wiesbaden

Kontrollierende Behörde:

Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz  
Teutonenstr. 1

65187 Wiesbaden

Tel.: 0611/890770

Fax: 0611/8907749

E-Mail: veterinaeramt@wiesbaden.de

Marktstr. 15  
65183 Wiesbaden

Datum: 06.09.2021

Uhrzeit: 12:53

**Kontrollart:** planmäßige Routinekontrolle

**Betriebsarten:** Speisegaststätte

**Anwesende Personen:**

**Betriebsräume/-bereiche:**

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Küche, Umkleideraum, Lagerraum, Bierkeller, Personaltoilette, Theke / Tresen, Spülbereich, Personal, Entsorgung, Tief-/Kühlung, Eigenkontrollen (HACCP), Schädlingskontrolle, Infektionsschutz, Getränkechankanlage, Kennzeichnung, Personalhygiene, Personalschulung

**Kontrollpunkte:**

- |  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Hygienemanagement    | <input checked="" type="checkbox"/> HACCP         | <input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion | <input checked="" type="checkbox"/> Personalschulung |
| <input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung | <input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation | <input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit     |  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allg.        | <input type="checkbox"/> Zusammensetzung          | <input type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung          | <input type="checkbox"/> andere                      |

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

Es wurden folgende Mängel festgestellt:

**Küche Hygiene allg. (Betriebshygiene)**

**Maßnahme:** mündliche Belehrung

**Frist:**

unverzüglich

Die Eiswürfelmaschine war verunreinigt.

*Behebung: Die Eiswürfelmaschine ist zu reinigen und zu desinfizieren.*

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a (VO (EG) Nr. 852/2004)

**Anmerkungen:**

Die Mängel der letzten Kontrolle waren beseitigt.

- Lichtbilder wurden angefertigt       Merkblätter ausgehändigt.  
 Proben wurden entnommen

**Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):**

Die Erstaufbereitung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert.

Mir wurde mitgeteilt, dass mit einem Ordnungswidrigkeitsverfahren  
 gerechnet werden muss, insbesondere wenn die Beanstandung nicht bis zum fristgerechten Termin beseitigt worden ist.

Ich bin informiert worden, dass eine kostenpflichtige Nachkontrolle folgt.

**Anwesendes Behördenpersonal:**

**Ansprechpartner:**

Unterschrift nicht geleistet

**Name:**

**Dienststellung:**

Unterschrift: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_