

Landkreis Oldenburg • Postfach 14 64 • 27781 Wildeshausen

39 - Veterinäramt

Wir machen es möglich!
Sprechzeiten ohne Wartezeiten
Bitte vereinbaren Sie einen Termin!

Datum und Zeichen Ihres Schreibens:
Antrag vom 15.04.2022

Aktenzeichen:
39 VIG WieHo/Cz

Wildeshausen,
11.07.2022

Antrag auf Informationsgewährung bezüglich des Betriebes „Wildeshauser Hof“, Im Hagen 3 in 27793 Wildeshausen.

hier: Informationsgewährung

neben dem Ihnen zugegangenen Bescheid wurde auch die am Verfahren zu beteiligende Dritte von uns über die beabsichtigte Informationsgewährung unterrichtet. Der Drittbeteiligte hat von seinem Recht ein Rechtsmittel gegen die beabsichtigte Informationsgewährung einzulegen, keinen Gebrauch gemacht, so dass der Bescheid vom 16.06.2022 (zugestellt am 21.06.2022) nunmehr bestandskräftig ist. Die von Ihnen begehrten Informationen erhalten Sie in der Anlage.

Für weitere Rückfragen stehen wir gern zur Verfügung.

Anlage zur VIG-Anfrage vom 15.04.2022

1. Wann haben die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen im folgenden Betrieb stattgefunden:

„Wildeshauser Hof“
Im Hagen 3
27793 Wildeshausen

Antwort:

Die letzten lebensmittelrechtlichen Kontrollen haben am 19.02.2020 und am 26.08.2021 stattgefunden.

2. Kam es hierbei zu Beanstandungen? Falls ja, beantrage ich hiermit die Herausgabe des entsprechenden Kontrollberichts an mich.

Unter „Beanstandungen“ verstehe ich unzulässige Abweichungen von den Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) oder anderen geltenden Hygienevorschriften. Sollte es zu einer oder mehreren Beanstandungen gekommen sein, beantrage ich die Herausgabe des entsprechenden, vollständigen Kontrollberichts – unabhängig davon, wie Ihre Behörde die Beanstandungen eingestuft hat (bspw. als „geringfügig“ oder „schwerwiegend“).

Antwort:

Es wurden folgende Mängel festgestellt:

Bei der Kontrolle am 19.02.2020 fehlte am Handwaschbecken Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen. Im Vorbereitungsraum war die Sahnemaschine verunreinigt und es wurden Reinigungsgeräte unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt, sodass eine schnelle Abtrocknung nicht erfolgen konnte. Es wurden Personen beschäftigt, für die die Bescheinigungen des Gesundheitsamtes über die Durchführung der Infektionsschutz-Erstbelehrung bzw. die vor dem 01.01.2001 ausgestellten Gesundheitszeugnisse nicht im Betrieb einsehbar waren.

Bei der Kontrolle am 26.08.2021 stand im Küchenbereich auf einem Regal eine alte Insektenfalle (Fliegenzerschießer). Im Obst- und Gemüse- und Gemüseraum wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und dies kontaminiert werden.

Die Kontrollberichte vom 19.02.2020 und am 26.08.2021 liegen in Kopie an. Personenbezogene Daten wurden unkenntlich gemacht.

Für weitere Rückfragen stehen wir gern zur Verfügung.

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Kühlraum, Gefrierraum, Schanktresenbereich, Trockenlager, Vorbereitungsraum, Schädlingskontrolle, Sonstige
Eigenkontrollen (Basishygiene), Kennzeichnung, Personalhygiene

Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:

Eigenkontrollen (HACCP), Infektionsschutz, Personalschulung, Rückverfolgbarkeit

Hinweise:

Gute Hygienepaxis!

Eigenkontrollen, Schankanlagenbuch, Allergenkennzeichnung o.B.
TK überfüllt!



Landkreis Oldenburg Veterinäramt 39 - Veterinäramt Delmenhorster
Straße 6 27793 Wildeshausen

Hotel Huntetal GmbH & Co. KG

Im Hagen 3
27793 Wildeshausen

Dienststelle: 39 - Veterinäramt

Dienstgebäude: Delmenhorster Straße 6
27793 Wildeshausen

AnsprechpartnerIn: [REDACTED]
Telefon: (0 44 31) 85 - [REDACTED]
Telefax: (0 44 31) 8584- [REDACTED]
E-Mail: [REDACTED]@oldenburg-kreis.de
Internet: www.oldenburg-kreis.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

19.02.2020

Am 19.02.2020 von 16:15 bis 16:45 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt.

Hotel Huntetal GmbH & Co. KG

Hotel Huntetal

Im Hagen 3

27793 Wildeshausen

OL-04066

Anwesende Person/en:

Betrieb:

Ansprechpartner vor Ort:

Herr Nicolai (Betriebsinhaber)

Behörde:

Behördenvertreter:

[REDACTED] (Lebensmittelkontrolleur)

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Küche

1. Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spendern).

Anordnung: Am Handwaschbecken sind Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender) und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzuhalten.

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4

Frist: unverzüglich

Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel, belehrte Person: Herr Nicolai

Vorbereitungsraum

2. Die Sahnemaschine (Sahneautomat) war verunreinigt.

Anordnung: Die Sahnemaschine (Sahneautomat) ist zu reinigen.

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

Frist: unverzüglich

Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel, belehrte Person: Herr Nicolai

3. Es wurden Reinigungsgeräte unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt. Eine schnelle Abtrocknung konnte dadurch nicht erfolgen.

Anordnung: Es ist eine geeignete Vorrichtung zur Aufbewahrung der Reinigungsgeräte zu schaffen.

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

Frist: unverzüglich

Infektionsschutz

4. Es wurden Personen beschäftigt, für die die Bescheinigungen des Gesundheitsamtes über die Durchführung der Infektionsschutz-Erstbelehrung bzw. die vor dem 01.01.2001 ausgestellten Gesundheitszeugnisse nicht im Betrieb einsehbar waren.

Anordnung: Die gültigen Erstbelehrungsbescheinigungen sind der Überwachungsbehörde vorzulegen und zukünftig im Betrieb vorzuhalten. Beim Fehlen einer solchen müssen die Personen unverzüglich an einer Erstbelehrung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes teilnehmen.

Rechtsgrundlage: § 43 Abs. 5 IfSG

Frist: unverzüglich

Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel, belehrte Person: Herr Nicolai

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Kühlraum, Gefrierraum, Schanktresenbereich, Trockenlager, Obst- u. Gemüse Kühlraum, Eigenkontrollen (HACCP), Schädlingskontrolle, Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene), Kennzeichnung, Personalhygiene, Personalschulung, Rückverfolgbarkeit

Hinweise:

Am Herd wurde die Versiegelung entfernt, um hinter dem Herd sauber zu machen.

Hier lagen kurzfristig Handtücher auf dem Fußboden.

Diese werden umgehend entfernt.

Die Versiegelung am Herd ist wiederherzustellen.

Die Getränke der Mitarbeiter standen unmittelbar auf den Zubereitungstischen.

Diese wurden umgehend aus der Küche entfernt.


Hinweis: Dieser Kontrollbericht wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.