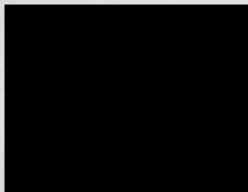


Landkreis Osterholz, Am Osterholze 2 A, 27711 Osterholz-Scharmbeck



Ihr Zeichen:

Mein Zeichen:

Amt:

Auskunft erteilt:

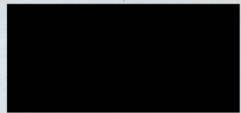
Telefon:

Telefax:

E-Mail:

39.32 - VIG 113

Veterinäramt


veterinaeramt@
landkreis-osterholz.de

Datum:

04.10.2022

Kurzmitteilung

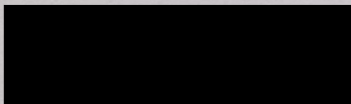


- | | | | | |
|--|------------------------|---|-------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Die beigefügten Unterlagen übersende ich | unter Bezug auf | <input type="checkbox"/> das Gespräch/Telefonat | mit der Bitte um | <input type="checkbox"/> Kenntnisnahme |
| <input type="checkbox"/> Die beigefügten Unterlagen sende ich zurück | | <input type="checkbox"/> vom | | <input type="checkbox"/> weitere Veranlassung |
| <input type="checkbox"/> Abgabennachricht ist erteilt | | <input checked="" type="checkbox"/> Mein Schreiben vom 13.09.2022 | | <input type="checkbox"/> Rückgabe bis zum |
| | | | | <input type="checkbox"/> Stellungnahme bis zum |

Bemerkungen:

Anbei übersende ich Ihnen die beantragten Kontrollberichte zum Betrieb Meyerhoff, Hördorfer Weg 35, 27711 Osterholz-Scharmbeck.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag:



Kreishaus II: Am Osterholze 2 A, 27711 Osterholz-Scharmbeck, Tel. 0 47 91 / 9 30 - 0, Fax 0 47 91 / 9 30 - 10 99
E-Mail: info@landkreis-osterholz.de Internet: www.landkreis-osterholz.de

Öffnungszeiten: Mo. und Do. 8.00 - 12.00 Uhr und 14.00 - 16.00 Uhr, Di. 8.00 - 18.00 Uhr (durchgehend), Mi. und Fr. 8.00 - 12.00 Uhr
Bitte vereinbaren Sie Ihren persönlichen Termin

Bankverbindung: Sparkasse Rotenburg Osterholz IBAN: DE35 2415 1235 0018 2000 89 (BIC: BRLADE21ROB) ·
Volksbank eG Osterholz IBAN: DE40 2916 2394 0005 0008 00 (BIC: GENODEF1OHZ)



LANDKREIS OSTERHOLZ

Landkreis Osterholz Am Osterholze 2a 27711 Osterholz-Scharmbeck

Möbelhaus Käthe Meyerhoff GmbH
Restaurant
Hördorfer Weg 33-37 (Möbel Meyerho
27711 Osterholz-Scharmbeck

Dienststelle:

Dienstgebäude: Am Osterholze 2a
27711 Osterholz-Scharmbeck

AnsprechpartnerIn: [REDACTED]
Telefon: [REDACTED]
Telefax: 04781/930-2199
E-Mail: veterinaeramt@landkreis-osterholz.de
Internet: www.landkreis-osterholz.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

28.07.2020

Am 28.07.2020 ab 10:35 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

Möbelhaus Käthe Meyerhoff GmbH
Restaurant
Hördorfer Weg 33-37 (Möbel Meyerho
27711 Osterholz-Scharmbeck
OHZ-0000557H

Anwesende Person/en:

Betrieb:

Ansprechpartner vor Ort:
[REDACTED]

Behörde:

Behördenvertreter:
[REDACTED]

Begleitpersonen:
[REDACTED]

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Gesamtbetrieb

1. Einige Bereiche waren teilweise mit Spinnengewebe verunreinigt.
Die Bereiche sind zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
2. Mehrere Griffstellen waren verunreinigt.
Die Griffstellen sind zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Restmüll-/Wertstoffbereich

3. Mehrere Kassetten der Kassettendecke waren teilweise beschädigt.
Die Kassetten sind instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist bis in: 4 Woche(n)

Flur

4. Der Tischdosenöffner war verunreinigt.
Der Tischdosenöffner ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a
Frist: unverzüglich

Fleischkühlraum

5. Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates war verunreinigt.
Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Gefrierraum

6. Es 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 diese kontaminieren können.
Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden. Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3
Frist: unverzüglich

Küche

7. Die Fugen am Abfluss waren beschädigt.
Die Fugen sind instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist bis in: 4 Woche(n)
8. Der Holzkeil im Raum, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde, bestand aus unbehandeltem, offenporigem und rissigem Holz, welches nicht leicht zu reinigen und zu desinfizieren war.
Der Holzkeil ist in einen Zustand zu versetzen, dass es leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren ist.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1f
Frist: unverzüglich
9. Das Schneidebrett war beschädigt, so dass es nicht mehr leicht zu reinigen war.
Das Schneidbrett ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b
Frist: unverzüglich
10. Die Einlegeböden des Kühlschranks waren teilweise angerostet.
Die Einlegeböden sind instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist bis in: 2 Woche(n)
11. Der Servierwagen war beschädigt.
Der Servierwagen ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist bis in: 2 Woche(n)

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Umkleideraum, Personaltoilette, Trockenlager, Getränke Kühlraum, Obst- u. Gemüse Kühlraum, Kühlraum Mopro, Lager für Bedarfsgegenstände, Spülküche, Tresen/Restaurant, Anlieferungsbereich, Eigenkontrollen (HACCP), Verkaufsraum, Schädlingskontrolle, Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene), Personalhygiene, Rückverfolgbarkeit, Betriebliche Organisation / Mitwirkungspflicht

Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:

Personalschulung, Kennzeichnung, Infektionsschutz

Allgemeine Maßnahmen:

- Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel, belehrte Person: [REDACTED]

Risikokategorie:

Ihr Betrieb wurde in die Risikokategorie 3 eingestuft.

Weitergehende Informationen zum Verfahren der risikoorientierten amtlichen Lebensmittelüberwachung erhalten Sie auf Wunsch vom Unterzeichner.

[REDACTED]

Landkreis Osterholz
Am Osterholze 2a 27711 Osterholz-Scharmbeck

Möbelhaus Käthe Meyerhoff GmbH

Hördorfer Weg 33-37 (Möbel Meyerho
27711 Osterholz-Scharmbeck

Dienststelle:

Dienstgebäude: Am Osterholze 2a
27711 Osterholz-Scharmbeck

AnsprechpartnerIn: [REDACTED]
Telefon: [REDACTED]
Telefax: 04791/930-2199
E-Mail: veterinaeramt@landkreis-osterholz.de
Internet: www.landkreis-osterholz.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

17.11.2021

Am 17.11.2021 ab 09:30 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

Möbelhaus Käthe Meyerhoff GmbH
Restaurant
Hördorfer Weg 33-37 (Möbel Meyerho
27711 Osterholz-Scharmbeck
OHZ-0000557H

Anwesende Person/en:

Betrieb:

Ansprechpartner vor Ort:
[REDACTED]

Behörde:

Behördenvertreter:
[REDACTED]

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Restmüll-/Wertstoffbereich

1. Mehrere Kassetten der Kassettendecke waren teilweise beschädigt und verunreinigt.
Anordnung: Die Kassetten sind instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist bis in: 4 Woche(n)

Flur

2. Der Tischdosenöffner war verunreinigt.
Anordnung: Der Tischdosenöffner ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a
Frist: unverzüglich

Obst- u. Gemüse Kühlraum

3. Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates war verunreinigt.
Anordnung: Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Kühlraum Mopro

4. Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates war verunreinigt.
Anordnung: Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates ist zu reinigen.

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

Fleischkühlraum

5. Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates war stark verunreinigt.
Anordnung: Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Gefrierraum

6. Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates war verunreinigt.
Anordnung: Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Küche

7. Der Spender für Flüssigseife war verunreinigt.
Anordnung: Der Spender für Flüssigseife ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Spülküche

8. Der Spülmarm in der Haubenspülmaschine war verunreinigt.
Anordnung: Der Spülmarm der Haubenspülmaschine ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Tresen/Restaurant

9. Die Innenflächen und das Lüftergitter der Kühltheke waren verunreinigt. (Backstation)
Anordnung: Die Innenflächen und das Lüftergitter der Kühltheke sind zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
10. Die Innenflächen der Kühltheke waren verunreinigt. (Frasenabsaugstation Mobil)
Anordnung: Die Innenflächen der Kühltheke sind zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Gesamtbetrieb, Umkleideraum, Personaltoilette, Trockenlager, Getränk Kühlraum, Lager für Bedarfsgegenstände, Anlieferungsbereich, Eigenkontrollen (HACCP), Personalschulung, Kennzeichnung, Verkaufsraum, Schädlingskontrolle, Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene), Infektionsschutz, Personalhygiene, Rückverfolgbarkeit, Betriebliche Organisation / Mitwirkungspflicht

Bemerkung:

Ich bitte Sie, die Mängel (soweit noch nicht erledigt) unverzüglich, spätestens jedoch bis zum ggf. im Protokoll angegebenen Termin, zu beseitigen.

Ich bitte Sie, mir die Beseitigung der im Betriebsbesichtigungsprotokoll aufgeführten Abweichungen/ Mängel schriftlich bis zum 15.12.2021 anzuzeigen (z.B. per E-Mail mit Fotos). In den Fällen kann von für Sie kostenpflichtigen Nachkontrollen und/ oder schriftlichen Anordnungen abgesehen werden.

