

Ihr Antrag auf Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) vom
26.04.21

07.06.2021

ich nehme Bezug auf Ihr Informationsersuchen nach dem VIG vom 26.04.21, mit dem Sie
Informationen zu folgendem Lebensmittelunternehmer

Block House Restaurantbetriebe AG
Anger 39
99084 Erfurt

begehren.

Gemäß Bescheid vom 17.05.2021 wurde Ihrem Antrag auf Informationszugang zu o.g.
Lebensmittelunternehmer stattgegeben. Sie erhalten die beantragten Kontrollberichte vom
07.08.2020 und vom 21.01.2021 in Kopie.

Mit den mitgeteilten Informationen wird nur der zurückliegende Kontrollzeitpunkt abgebildet.
Es kann daraus kein Rückschluss auf den Fortbestand etwaig bemängelter Umstände gezogen
werden.

Die Verantwortung für eine ggf. durch Sie erfolgte Veröffentlichung der Informationen und die
sich daraus ergebenden juristische Konsequenzen liegen allein bei Ihnen als Antragssteller.

Personenbezogene Daten wurden aus datenschutzrechtlichen Gründen unkenntlich gemacht.



#304A030419

Die anliegenden Informationen zum Datenschutz Ihrer personenbezogenen Daten nach der DSGVO bitte ich zu beachten. Diese können Sie im Sekretariat des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes in der Johannesstraße 173, 99084 Erfurt sowie unter folgenden Link oder QR-Code einsehen.

<http://www.erfurt.de/ef114390>



Anlage: Kontrollbericht

Stadtverwaltung Erfurt
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Johannesstr. 171/173
99084 Erfurt
Telefon: 0361-655-1380 FAX: 0361-655-1399
E-Mail: veterinaeramt@erfurt.de

Niederschrift über die Durchführung einer Kontrolle

Am: 21.01.2021 von: 13:00 bis: 15:00 Uhr

Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle

kontrollierte Betriebsarten:

Speisegaststätte

Betrieb: BLOCK HOUSE Restaurantbetriebe AG
Restaurant "Block House"
Anger 39
99084 Erfurt

EF-0011417

Anwesende (Betrieb):

Verantwortlicher (Betrieb):

Anwesende (Amt):

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein)

Kontrollpunkte:

☒ Arbeitshygiene
☐ Produktkontrolle

☐ Bauhygiene
☒ Rückverfolgbarkeit

☒ Personalhygiene
☒ Kennzeichnung

☒ Eigenkontrollsystem
☐ 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

1. Arbeitshygiene

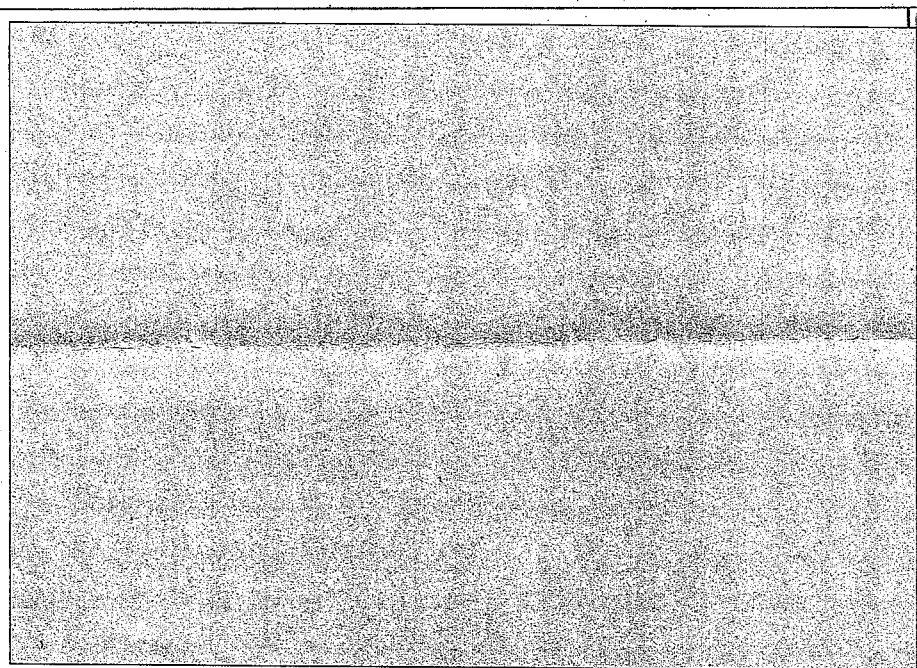
Tür zum Personal-WC stand offen unverzüglich
Im Gemüse Kühlhaus werden außerdem Soßen und vorbereitetes Gemüse für das Tagesgeschäft gelagert.
Diese beiden Warengruppen sind getrennt voneinander zu lagern.
Schilder an den Regalen sorgen für korrekte Lagerung der einzelnen Produkte

☐

2. Personalhygiene

Fehlende Halterung für Handtücher im Personalumkleideraum

☐

3.		
4.		
	5. Die Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe entsprechend Lebensmittelinformationsverordnung war in den Flyern vorhanden. Speisekarten und Tischkarten waren wiederholt nicht mit den Kennzeichnungselementen ausgestattet.	☒ 28.01.2021

☐ Lichtbilder wurden angefertigt

☐ Niederschrift erhalten

☐ Probe wurde entnommen

☐ Eine kostenpflichtige Nachkontrolle ist erforderlich

☐ Ausgehändigte Merkblätter:

Verantwortliche(r) / ggf. anwesende Person:



Kontrolleur



Unterschrift:

Unterschrift:

Stadtverwaltung Erfurt
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Johannesstr. 171/173
99084 Erfurt
Telefon: 0361-655-1380 FAX: 0361-655-1399
E-Mail: veterinaeramt@erfurt.de

Niederschrift über die Durchführung einer Kontrolle

Am: 07.08.2020 von: 14:34 bis:

Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle

kontrollierte Betriebsarten:

Speisegaststätte

Betrieb: BLOCK HOUSE Restaurantbetriebe AG
Restaurant "Block House"
Anger 39
99084 Erfurt

EF-0011417

Anwesende (Betrieb):

Verantwortlicher (Betrieb):

Anwesende (Amt):

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein)

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

1. Tür zum Personal-WC stand offen
Im Gemüse Kühlhaus werden außerdem Soßen und vorbereitetes Gemüse für das Tagesgeschäft gelagert.
Diese beiden Warengruppen sind getrennt voneinander zu lagern.
Schilder an den Regalen sorgen für korrekte Lagerung der einzelnen Produkte
Schmutzige Hygienekleidung wurde auf dem Arbeitstisch gelagert.
Sahnesyphon wurde im Fleisch und Komponenten Kühlhaus gelagert.

☒ unverzüglich

2.

☒ unverzüglich

3.		☐	
4.		☐	
		☐	
5.	Die Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe entsprechend der Lebensmittelinformationsverordnung war nicht umgesetzt. (fehlend Sulfite bei Weinen) Lediglich einige Karten vorhanden Tischkarten und Angebotskarten waren nicht mit den Kennzeichnungselementen ausgestattet.	☒	14.08.2020

☐ Lichtbilder wurden angefertigt

☐ Niederschrift erhalten

☐ Probe wurde entnommen

☐ Eine kostenpflichtige Nachkontrolle ist erforderlich

☐ Ausgehändigte Merkblätter:

Verantwortliche(r) / ggf. anwesende Person:

Kontrollleur

Unterschrift:

Unterschrift: