

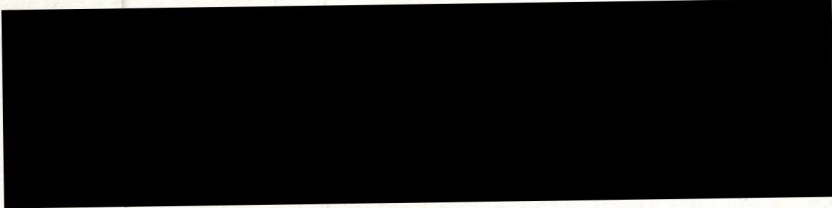
# Landeshauptstadt Magdeburg

## Die Oberbürgermeisterin




 | **Landeshauptstadt**  
**Magdeburg**

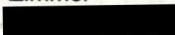
Landeshauptstadt Magdeburg - 39090 Magdeburg



Organisationseinheit  
Gesundheits- und Veterinäramt  
Abt. Veterinärwesen und  
Lebensmittelüberwachung

Straße  
Lübecker Straße 32

Bearbeitet durch  


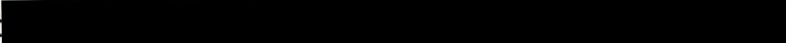
Zimmer  


E-Mail  
veterinaeramt@magdeburg.de

Datum und Zeichen Ihres Schreibens	(Bitte bei Antwort angeben) Unser Zeichen	Telefon	Telefax	Datum
02.11.2022	53.31.1/1-427/10692	(0391)5406 	(0391)5406 	03.11.2022

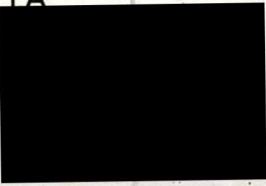
### Amtliche Lebensmittelüberwachung

#### Ihr Antrag auf Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Sehr geehrte 

bezugnehmend auf Ihren Antrag nach § 2 VIG vom 10.06.2022, der mit meinem Bescheid vom 11.07.2022 beantwortet wurde, übersende ich Ihnen nun letztmalig die Kopien der Kontrollberichte vom 09.10.2019 und 06.11.2019.

Mit freundlichen Grüßen

i.A.  


Informationen zum Datenschutz gemäß DS-GVO finden Sie auf [www.magdeburg.de](http://www.magdeburg.de) unter der Rubrik Bürger und Stadt / Leben in Magdeburg / Gesundheit sowie in Papierform bei Ihrem Ansprechpartner.

Telefon (03 91) 5 40 - 0  
Telefax (03 91) 5 40 21 11

Bankverbindungen:  
Sparkasse Magdeburg  
Volksbank Magdeburg  
Commerzbank Magdeburg  
Deutsche Bank

IBAN DE02 8105 3272 0014 0001 01  
IBAN DE55 8109 3274 0001 9009 00  
IBAN DE19 8104 0000 0200 2442 00  
IBAN DE64 8107 0000 0117 8201 00


BIC: NOLADE21MDG  
BIC: GENODEF1MD1  
BIC: COBADEFF810  
BIC: DEUTDE8MXXX



# 10692

# Kontrollbericht der Amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung

gem. § 39 LFGB und Artikel 9 VO (EG) Nr. 882/2004

Betrieb	Seite	von	Datum	Uhrzeit: von bis
<b>El Gaucho</b> <b>Steakhaus</b> Halberstädter Str. 113 a 39112 Magdeburg Inh. Vipin Kumar Tel.: 0391/7275879 Fax: 0391/7275887	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>6.11.19</i>	<i>12:00</i>
	<input type="checkbox"/> Planmäßige Kontrolle	Öffnungszeiten/Ruhetage		
	<input checked="" type="checkbox"/> Außerplanmäßige Kontrolle			
	<input type="checkbox"/> Nachkontrolle			
	<input type="checkbox"/> Zulassung/Abnahme			
Kontrollierte Betriebsabteilungen	Zum Zeitpunkt der Überprüfung Anwesende/r <i>LMV</i>			
<i>TK + Kühlbereich</i>				

**Kontrollpunkte:** ✓ = kontrolliert ohne Beanstandung; X = kontrolliert mit Mangel oder Beanstandung;  
 - = nicht kontrolliert; Ø = nicht vorhanden / nicht zutreffend.

1. Hygienemanagement/Eigenkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/>	1.7 Rückverfolgbarkeit	<input type="checkbox"/>	2.4 Personalhygiene	<input type="checkbox"/>
1.1 Wareneingangskontrollen	<input type="checkbox"/>	1.8 Schulung Personal	<input type="checkbox"/>	2.5 Lebensmittelabfälle/TNP	<input type="checkbox"/>
1.2 Temperaturüberwachung	<input type="checkbox"/>	1.9 Belehrung nach IfSG	<input type="checkbox"/>	2.6 Behandlung LM/BG	<input type="checkbox"/>
1.3 Schadlingsbekämpfung	<input type="checkbox"/>	2. Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	3. Zusammensetzung LM/BG	<input type="checkbox"/>
1.4 Reinigung/Desinfektion	<input type="checkbox"/>	2.1 Baulicher Zustand	<input type="checkbox"/>	4. Kennzeichnung/Kennlichmachung	<input type="checkbox"/>
1.5 Untersuchung von Proben/TrinkW	<input type="checkbox"/>	2.2 Technischer Zustand	<input type="checkbox"/>	5. Andere Kontrollpunkte	<input checked="" type="checkbox"/>
1.6 HACCP-Konzept/Lertlinie	<input type="checkbox"/>	2.3 Betriebshygiene	<input type="checkbox"/>	5.1 Duldungs-/Mitwirkungspflicht	<input type="checkbox"/>

Kontrolldurchführung gemäß Arbeitsanweisung/en:

MAA-05

zu Nr.	Feststellungen, Beanstandungen, Mangel	zu erledigen bis
	<i>Rückruf war belienmt kein beschaffen Produkt vor Ort</i>	


Austertigung wird übergeben.

Der ausführliche Kontrollbericht über die Betriebskontrolle wird zugesandt  per Post  per E-Mail  per Fax

Bilder wurden angefertigt.  Probe/n entnommen, Anzahl:

**Maßnahmen**

Ordnungs-, straf-, oder verwaltungsrechtliche Maßnahmen werden eingeleitet.

Kenntnisnahme Anwesende/r des Betriebes  
 Unterschrift: 

amtliche/r Kontrolleur/in  
 Unterschrift: 

X Zutreffendes ankreuzen!

Nachdruck, Nachahmung, kopieren und elektronische Speicherung verboten!

44870

ngling Bestell-Nr. 115 567 7422 003  
 Tel.: 069/374 36-0 · Fax 0 69/374 36-344 · service@leunglingverlag.de



10692 J

# Kontrollbericht der Amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung

gem. § 39 LFGB und Artikel 9 VO (EG) Nr. 882/2004

Betrieb	Seite	von	Datum	Uhrzeit von-bis
<b>El Gaucho</b> Steakhaus Halberstädter Str. 113 a 39112 Magdeburg Inh. Vipin Kumar Tel.: 0391/7275879 Fax: 0391/7275887	1	1	09.10.19	17 <sup>10</sup> - 17 <sup>30</sup>
	<input type="checkbox"/>	Planmäßige Kontrolle		Offnungszeiten/Ruhetage
	<input type="checkbox"/>	Außerplanmäßige Kontrolle		
	<input type="checkbox"/>	Nachkontrolle		
	<input type="checkbox"/>	Zulassung/Abnahme		
<input type="checkbox"/>				
Kontrollierte Betriebsabteilungen	Zum Zeitpunkt der Überprüfung Anwesende/r			
	[REDACTED]			

**Kontrollpunkte:** ✓ = kontrolliert ohne Beanstandung; X = kontrolliert mit Mangel oder Beanstandung;  
 - = nicht kontrolliert; Ø = nicht vorhanden / nicht zutreffend;

1. Hygienemanagement/Eigenkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/>	1.7 Rückverfolgbarkeit	<input type="checkbox"/>	2.4 Personalhygiene	<input type="checkbox"/>
1.1 Wareneingangskontrollen	<input type="checkbox"/>	1.8 Schulung Personal	<input type="checkbox"/>	2.5 Lebensmittelabfälle/TNP	<input type="checkbox"/>
1.2 Temperaturüberwachung	<input type="checkbox"/>	1.9 Belehrung nach IfSG	<input type="checkbox"/>	2.6 Behandlung LM/BG	<input type="checkbox"/>
1.3 Schadlingsbekämpfung	<input type="checkbox"/>	2. Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	3. Zusammensetzung LM/BG	<input type="checkbox"/>
1.4 Reinigung/Desinfektion	<input type="checkbox"/>	2.1 Baulicher Zustand	<input type="checkbox"/>	4. Kennzeichnung/Kenntlichmachung	<input type="checkbox"/>
1.5 Untersuchung von Proben/TrinkW	<input type="checkbox"/>	2.2 Technischer Zustand	<input type="checkbox"/>	5. Andere Kontrollpunkte	<input checked="" type="checkbox"/>
1.6 HACCP-Konzept/Leitlinie	<input type="checkbox"/>	2.3 Betriebshygiene	<input type="checkbox"/>	5.1 Duldungs-/Mitwirkungspflicht	<input type="checkbox"/>

Kontrolldurchführung gemäß Arbeitsanweisung/en:

MAA-05-103-00

zu Nr.	Feststellungen, Beanstandungen, Mangel	zu erledigen bis
1.	Es sind keine Lebensmittel mit der Ident.-Nr. DE EV 203 EG vorhanden.	
2.	Ein Rückruf ist nicht bekannt	

Ausfertigung wird übergeben

Der ausführliche Kontrollbericht über die Betriebskontrolle wird zugesandt  per Post  per E-Mail  per Fax

Bilder wurden angefertigt  Probe/n entnommen, Anzahl: [REDACTED]

**Maßnahmen**

Ordnungs-, straf- oder verwaltungsrechtliche Maßnahmen werden eingeleitet

Kennzeichnung Anwesende/r des Betriebes Unterschrift:	amtliche/r Kontrolleur/in Unterschrift:
[REDACTED]	[REDACTED]

Zutreffendes ankreuzen!

Nachdruck, Nachahmung, kopieren und elektronische Speicherung verboten

Jüdling Nr. 115 567 7422-003  
 Tel. 0 89/3 74 36-0 Fax 0 89/3 74 36-3 44 service@junglingverlag.de  
 44870 1845