



Stadt Hagen Postfach 4249 58042 Hagen

Fachbereich Gesundheit und Verbraucherschutz
Veterinär- und Lebensmittelüberwachung

Rathaus II, Berliner Platz 22, 58089 Hagen

Auskunft erteilt

Tel. (02331) 207

Fax (02331) 207

E-Mail gesundheitsamt@stadt-hagen.de

Datum und Zeichen Ihres Schreibens

Mein Zeichen, Datum

53/100, Restaurant Museumsterrassen,
05.12.2022

**Antrag auf Herausgabe von Informationen zu den letzten beiden Betriebsüberprüfungen gemäß § 2 Absatz 1 Verbraucherinformationsgesetz (VIG)
Hier: Kontrolle des Restaurants Museumsterrassen, Hagen**

Sehr geehrte

anbei erhalten Sie antragsgemäß die Auflistung der Kontrollpunkte und Verstöße zu den letzten beiden Betriebsüberprüfungen.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

Anlage



KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 01.08.2019 planmäßige Routinekontrolle

Amt/Dienststelle Stadt Hagen
Fachbereich Gesundheit und Verbraucherschutz
Berliner Platz 22
58089 Hagen

Betriebsdaten

Betrieb
Kennzeichen HA-0008092
Ort D-58091 Hagen
Straße Mäckingerbach

Lebensmittelbetriebsarten

Gattung Dienstleistungsbetriebe Betriebsart Speisegaststätte

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.		Kontrollbereich
1.	Kennzeichnung und Aufmachung, Allergene ohne Verpackung nicht namentlich angegeben glutenhaltiges Getreide Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne das glutenhaltige Getreide, welches Allergien und Unverträglichkeiten auslöst, namentlich anzugeben.	Gesamtbetrieb
2.	Kennzeichnung und Aufmachung, Allergene ohne Verpackung nicht namentlich angegeben Schalenfrüchte Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Schalenfrüchte, welche Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, namentlich anzugeben.	Gesamtbetrieb
3.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene) Es werden Gegenstände aus Holz verwendet.	Küche
4.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene) Die Einsätze der Gefriertruhe waren beschädigt.	Küche
5.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Verdampfer Schutzgitter verunreinigt	Kühlraum/ Küche

Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.

6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Kühlraum Getränke

Es waren schimmelartige Rückstände an der Decke und den Silikonfugen des Bierkühlhauses zu sehen.

7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Kühlraum Keller

Es waren schimmelartige Rückstände am Verdampferschutzgitter zu sehen.

8. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Kühlraum Keller

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 16.05.2018 planmäßige Routinekontrolle

Amt/Dienststelle Stadt Hagen
Fachbereich Gesundheit und Verbraucherschutz
Berliner Platz 22
58089 Hagen

Betriebsdaten

Betrieb
Kennzeichen HA-0008092
Ort D-58091 Hagen
Straße Mäckingerbach

Lebensmittelbetriebsarten

Gattung Dienstleistungsbetriebe
Betriebsart Speisegaststätte

Kontrollpunkte und Verstöße

Nr. **Kontrollbereich**

1. **Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)** Gesamtbetrieb

Es fehlen die vollständigen Dokumentationen im Rahmen der Eigenkontrolle:

- Ein Eigenkontrollkonzept fehlt:
- Wareneingangskontrolle
 - Temperaturkontrollen und Aufzeichnung
 - Rückverfolgbarkeit;
 - Reinigungs- oder Hygieneplan
 - Personalschulung
 - Schädlingsbekämpfung

2. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Küche

Stellenweise müssen überflüssige Dinge entfernt werden.

3. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Küche

Es werden Gegenstände aus Holz verwendet.

4. **Hygiene allgemein (Betriebshygiene)** Küche

5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Kühlraum Keller

Es sind schimmelartige Rückstände zu sehen.

6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Kühlraum Keller

Es lagern unverpackte Eier neben verzehrsfähigen Lebensmitteln.

7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Kühlraum Keller

Es lagern Behälter mit Eiern direkt auf dem Fußboden.

8. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Tiefkühlraum

Das Tiefkühlhaus ist völlig überfüllt. Der Vorrat muss an die Kapazitäten angepasst werden.