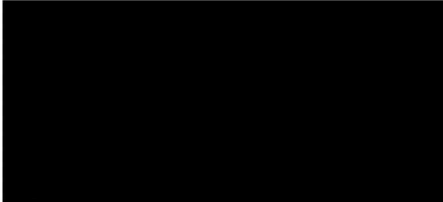




Fachdienst Bürgerservice, Öffentliche Sicherheit und Ordnung
Postanschrift: Großflecken 63 24534 Neumünster
Dienstgebäude: Großflecken 23, 24534 Neumünster

Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

24516 Stadt Neumünster Postfach 2640 32.1.2



Aktenzeichen: 32.1.2/VIG-Nr.5/21, 8 + 9//22Th



Öffnungszeiten
nach telefonischer Vereinbarung

Neumünster, den 10.01.2023

**Informationsgewährung nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)
Unser Bescheid vom 01.11.2022**



entsprechend unseres bereits rechtskräftig gewordenen Bescheides vom 01.11.2022 gewähren wir Ihnen hiermit folgende Informationen i. S. d. § 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 VIG über den Betrieb Gaumenschmaus Frischgrill GmbH, Kleingartenweg 14, 24537 Neumünster. Die letzten amtlichen lebensmittelrechtlichen Kontrollen bezogen auf Ihre Anträge vom 09.11.2021 und 21.03.2022 fanden am 20.04.2020 und 09.11.2021 statt.

Bei den Kontrollen wurden Beanstandungen festgestellt, die nicht zulässige Abweichungen im Sinne des § 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 VIG darstellen.

Einzelheiten entnehmen Sie bitte den beigegeführten Kontrollberichten.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrage



Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) Nr. 2017/625

Kontrolldatum: 20.04.2021

Seite 1 von 2

Kontrollobjekt: Zentrale / Spießherstellung
Neumünster,
NMS-2009011365H

Betrieb:

Gaumenschmaus Frischgrill GmbH
Zentrale / Spießherstellung Neumünster
Kleingartenweg 14
24537 Neumünster

kontrollierende Behörde:

Stadt Neumünster - Der Oberbürgermeister
Veterinär- und Lebensmittelaufsicht
Großflecken 63
24534 Neumünster
Tel.: 04321 942-0
Fax: 04321 942-2082
E-Mail: veterinaer@neumuenster.de

Kontrollzweck:

planmäßige Routinekontrolle

am: 20.04.2021 von: 09:00 Uhr bis: 10:45 Uhr

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Hygieneschleuse, Kühlfahrzeug, Lagerraum groß, Sozialraum, Umkleieraum, Verladebereich, Kühlraum Würzen, Kühlraum gespießte Ware, Kühlraum Salate, Lagerraum, Kühlraum Anlieferung

Kontrollpunkte:

Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle

HACCP (Konzept zur Herstellung sicherer Lebensmittel, einschließlich Dokumentation)

Rückverfolgbarkeit (einschließlich Dokumentation)

Reinigung/Desinfektion (einschließlich Dokumentation)

Ausbildung/Schulung Personal (einschließlich Dokumentation)

Schädlingsbekämpfung (einschließlich Dokumentation)

Dokumentation

Hygiene allgemein

(Räume, Geräte, Personal)

Zusammensetzung-nicht mikrob.

Kennzeichnung/Aufmachung

andere Kontrollpunkte

(z.B. Verweigerung der Duldungs- und Mitwirkungspflicht und sonstige nicht bereits definierte Punkte)

Folgende Bereiche waren in Ordnung:

Betriebsstätte (allgemein), Hygieneschleuse, Kühlfahrzeug, Lagerraum groß, Sozialraum, Umkleieraum, Verladebereich, Kühlraum Salate, Lagerraum

Betriebsstätte (allgemein)

- Feststellung:** keine Verstöße
Norm: Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
- Feststellung:** Fa.
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 4

Kühlraum Würzen

- Feststellung:** Die Fußbodenfugen/Wandfugen waren durch dunkle Ablagerungen (schwarzsimmelähnliche Beläge) leicht (beginnend) verunreinigt, teils eingerissen
Anordnung: Die Fußbodenfugen/Wandfugen sind zu reinigen bzw. instandzusetzen.
Frist: 31.05.2021
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Kühlraum gespießte Ware

- Feststellung:** Die Beleuchtung war defekt (2 Leuchtstoffröhren)
Anordnung: Die Beleuchtung ist instand zu setzen. Instandsetzung erfolgte noch während der Kontrolle.
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 7

Kühlraum Anlieferung

5. **Feststellung:** Im Raum in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde, befanden sich Transportpaletten aus unbehandeltem, offenporigem und rissigem Holz., darauf in Pappe verpackte Lebensmittel
- Anordnung:** Die Transportpaletten aus Holz mit Ware in Pappkartons sind zu entfernen. Verräumen bei Anlieferung muss zeitnäher erfolgen.
- Norm:** Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1f

- Lichtbilder angefertigt Proben entnommen
- Merkblätter ausgehändigt:

- Die Beseitigung vorgenannter Mängel ist der Überwachungsbehörde Stadt Neumünster - Der Oberbürgermeister bis zum 31.05.2021 **schriftlich** anzuzeigen. An demfalls erfolgt eine kostenpflichtige Nachkontrolle.
- Kostenpflichtige **Nachkontrolle** nach Fristablauf wird erfolgen.
- Kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt ab / am _____

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Verantwortliche(r)/
Beauftragte(r):

anwesendes Betriebspersonal:

weitere:

Unterschrift: _____

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

Kontrollleurin/Kontrollleur:

Lebensmittelkontrolleur

Unterschrift: _____

Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) Nr. 2017/625

Kontrolldatum: 09.11.2021

Seite 1 von 2

Kontrollobjekt: Zentrale / Spießherstellung
Neumünster,
NMS-2009011365H

Betrieb:
Gaumenschmaus Frischgrill GmbH
Zentrale / Spießherstellung Neumünster
Kleingartenweg 14
24537 Neumünster

kontrollierende Behörde:
Stadt Neumünster - Der Oberbürgermeister
Veterinär- und Lebensmittelaufsicht
Großflecken 63
24534 Neumünster
Tel.: 04321 942-0
Fax: 04321 942-2082
E-Mail: veterinaer@neumuenster.de

Kontrollzweck:
planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung am: 09.11.2021 von: 09:15 Uhr bis: 10:45 Uhr

Betriebsräumel-bereiche:
Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Hygieneschleuse, Lagerraum groß, Sozialraum, Umkleideraum, Verladebereich, Kühlraum Würzen, Kühlraum gespießte Ware, Kühlraum Salate, Lagerraum, Kühlraum Anlieferung
Nicht Kontrolliert: Kühlfahrzeug

Kontrollpunkte:

<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein (Räume, Geräte, Personal)
<input checked="" type="checkbox"/> HACCP (Konzept zur Herstellung sicherer Lebensmittel, einschließlich Dokumentation)	<input checked="" type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob.
<input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit (einschließlich Dokumentation)	<input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung
<input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion (einschließlich Dokumentation)	<input type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte (z.B. Verweigerung der Duldungs- und Mitwirkungspflicht und sonstige nicht bereits definierte Punkte)
<input checked="" type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal (einschließlich Dokumentation)	
<input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung (einschließlich Dokumentation)	
<input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation	

Folgende Bereiche waren in Ordnung:
Betriebsstätte (allgemein), Hygieneschleuse, Lagerraum groß, Sozialraum, Umkleideraum, Kühlraum Würzen, Kühlraum gespießte Ware, Kühlraum Salate, Lagerraum, Kühlraum Anlieferung

Verladebereich


1. **Feststellung:** Der Fußboden war stellenweise beschädigt. Bodenschaden in der Beladehalle im Bereich vor dem Kühlraum für gespießte Hähnchen, Instandsetzung eingeleitet, komplette Erneuerung des Fußbodens im gesamten Betrieb geplant ab 18.12.2021 in der Weihnachts-Betriebspause


Anordnung: Der Fußboden ist instand zu setzen. Instandsetzung eingeleitet und geplant in der Weihnachts-Betriebspause ab 18.12.2021


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

Lichtbilder angefertigt Proben entnommen
 Merkblätter ausgehändigt:

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Verantwortliche(r)/
Beauftragte(r): 

weitere: 

Unterschrift: 

Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) Nr. 2017/625

Kontrolldatum: 09.11.2021

Seite 2 von 2

Kontrollobjekt: Zentrale / Spießherstellung
Neumünster,
NMS-2009011365H

Bemerkungen:

[REDACTED]

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

[Empty box for accompanying personnel]

Kontrollleurin/Kontrollleur:

[REDACTED]

Lebensmittelkontrolleur

Unterschrift: _____

