

Ihr Zeichen:

Mein Zeichen: 2.20.0.02-PR-Nr. 20/2022

Auskunft gibt:

Durchwahl:

E-Mail:

Husum

20.12.2022

@nordfriesland.de

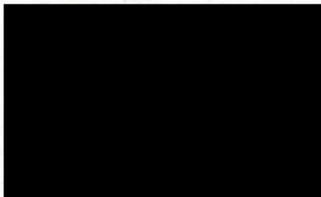
**Informationsgewährung nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)
Mein Bescheid vom 01.12.2022**



entsprechend meines Bescheides vom 01.12.2022 gewähre ich Ihnen hiermit folgende Informationen i.S.d. § 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 lit. a) VIG über den Betrieb „Gänsehof Kai Petersen, Koogstraße 2, 25980 Sylt-Ost“

1. Die letzten beiden amtlichen lebensmittelrechtlichen Kontrollen fanden am 15.09.2021 und am 21.10.2021 statt.
2. Es sind im Rahmen dieser Kontrollen Beanstandungen festgestellt worden. Einzelheiten entnehmen Sie bitte den beigefügten Kontrollberichten.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag



KONTROLLBOGEN

Betriebsdaten

Nummern	NF-0033201	Betriebsart	Fleischerei/Metzgerei mit Schlachthaus
Betrieb	Kai & John R. Petersen GbR		
zus. Bez.	Gänsehof auf Sylt		
Nachname	Petersen		
Vorname	Kai & John R.		
Straße	Koogstr. 2		
Ort	25980 Sylt Keitum		

Kontrolldaten

Datum	15.09.2021	Uhrzeit	11:10 bis 11:10
Kontrollart	planmäßige Routinekontrolle	Abteilung	Wochenmarkt Westerland
Schwerpunkt		Anwesend	
Ergebnis	Verstoß	Team	
LMK			

Bemerkungen

Mängelbeseitigung: unverzüglich

Verstöße

Nr.	Verstoß
1	Hygiene allgemein (Betriebshygiene) Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal Das Handwaschbecken funktioniert nicht (Ersatzteil ist bestellt).

Maßnahmen

Datum	Maßnahme
15.09.2021	Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

KONTROLLBOGEN

Betriebsdaten		Betriebsart	Fleischerei/Metzgerei mit Schlachthaus
Nummern	NF-0033201		
Betrieb	Kai & John R. Petersen GbR		
zus. Bez.	Gänsehof auf Sylt		
Nachname	Petersen		
Vorname	Kai & John R.		
Straße	Koogstr. 2		
Ort	25980 Sylt Keitum		

Kontrolldaten		Uhrzeit	09:00 bis 09:00
Datum	21.10.2021	Abteilung	
Kontrollart	planmäßige Routinekontrolle	Anwesend	
Schwerpunkt		Team	
Ergebnis	Verstoß		
LMK			

Bemerkungen
Mängelbeseitigung: unverzüglich

Verstöße

Nr.	Verstoß
1	Hygiene allgemein (Betriebshygiene) Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal Fleischerei: Hintertresen: - Es fehlt ein Handwaschbecken. Zerlegung: - Schneidbretter sind schadhaft. - Silikondichtungen sind z. T. schadhaft. Kühlraum: - Silikondichtungen sind schadhaft. TK Darm: - Dieser Raum ist unaufgeräumt. Schlachthaus: - Der Fußboden ist z. T. schadhaft. Umkleieraum 1: - Es fehlt ein Schrank. Umkleieraum 2: - Es fehlt ein Schrank.

Maßnahmen	
Datum	Maßnahme
21.10.2021	Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel