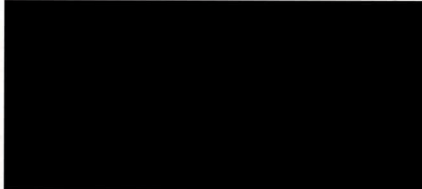


STADT FLENSBURG

DIE OBERBÜRGERMEISTERIN

Stadt Flensburg – 322. - 24931 Flensburg



Stadt Flensburg
Einwohnerservice, Schutz und Ordnung
322 - Veterinärdienste

Auskunft erteilt 
Dienstgebäude Rathausplatz 1
Etage 
Zimmer 
Telefon 
Telefax 
E-Mail veterinaer@flensburg.de

Aktenzeichen 322/376/VIG/22/21/to
Datum 10.01.2023

Betreff: Informationsgewährung nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Bezug: Mein Bescheid vom 16.11.2021



entsprechend unseres Bescheides vom 16.11.2021 gewähren wir Ihnen hiermit folgende Informationen i.S.d. § 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 lit. a) VIG über den Betrieb „Steakhouse Argentina, Südermarkt 9, 24937 Flensburg“:

1. Die amtlichen lebensmittelrechtlichen Kontrollen der letzten 5 Jahre zu Ihrer Anfrage vom 05.11.2021 fanden am 26.04.2016, 25.09.2017 und am 26.10.2020 statt.
2. Es sind im Rahmen dieser Kontrollen Beanstandungen festgestellt worden. Einzelheiten entnehmen Sie bitte den beigefügten Kontrollberichten.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag



KONTROLLBERICHT

- Lebensmittelhygiene Tiergesundheit
- Fleischhygiene Tierschutz

Betrieb STEAKHOUSE ARGENTINA RESTAURANT DUBROVNIK SÜDERMARKT Südermarkt 9 • 24937 Flensburg	<input checked="" type="checkbox"/> Plankontrolle <input type="checkbox"/> Verdachtskontrolle <input type="checkbox"/> Nachkontrolle (gebührenpflichtig) <input type="checkbox"/> weitere Tätigkeit	Datum: 26.04.16
	Bei der Kontrolle anwesend: [REDACTED]	Kontrolle durch:

Nr.	Feststellungen/Mängel	Frist*)
	Handteller } unsauber	
	Schlebetürschließe } unsauber	
	Kühlschränke z.T. innen unsauber	
	Wandfugen z.T. unsauber	
	Spülmaschinenabläufe, Abfall und Öffnung unsauber	
	Kühlraum: Fliesenfugen und Fußböden unsauber	
	Kühlboxen unten z.T. unsauber	

* Sofern keine Frist genannt ist, sind die Mängel innerhalb von 4 Wochen abzustellen.

Die Beseitigung vorgenannter Mängel ist der Überwachungsbehörde _____ bis zum _____ schriftlich anzuzeigen. Anderenfalls erfolgt eine gebührenpflichtige Nachkontrolle.

Gebührenpflichtige Nachkontrolle nach Fristablauf wird erfolgen.

Im Auftrag: [REDACTED]	Kontrollbericht wurde mir ausgehändigt: [REDACTED]
Unterschrift Amtstierarzt/Lebensmittelkontrolleur	Unterschrift Betriebsinhaber/Beauftragter

Constabel-Druck, Flensburg

Stadt Flensburg


Der Oberbürgermeister
Veterinär-/Lebensmittelüberwachung

Rathausplatz 1
24937 Flensburg
Telefon 0461-85-
Telefax 0461-85-28 83
E-Mail: veterinaer@flensburg.de

FLENSBURG

KONTROLLBERICHT

- Lebensmittelhygiene
- Tiergesundheit
- Fleischhygiene
- Tierschutz

Betrieb 	<input checked="" type="checkbox"/> Plankontrolle <input type="checkbox"/> Verdachtskontrolle <input type="checkbox"/> Nachkontrolle (gebührenpflichtig) <input type="checkbox"/> weitere Tätigkeit	Datum: 25. 9. 17
	Bei der Kontrolle anwesend:	Kontrolle durch:

Nr.	Feststellungen/Mängel	Frist*)
	Von der Bäckerei [redacted] wurden # 15 Baguette-Stangen etw. 1cm gelichtet in 2 zwei Müllbeuteln Schnee besen z.T. entfernt	
	Im Kühlraum werden Lebensmittel mit Einweghandschuhen abgedeckt	
	Bood wird im Kühlraum in ungeeigneten Tragetaschen gelagert	
	Brotpfannen z.T. stark verrostet.	
	Die Dose und der Fensterahmen unterhalb der Abzugshaube sind stark verbleist mit allen Fettablagerungen	
	Vorraum: Wandfarbe erneuern	
	Eigenhänkekollen werden seit 1.08. nicht abgemerkelt Herr [redacted] Herr [redacted]	

* Sofern keine Frist genannt ist, sind die Mängel innerhalb von 4 Wochen abzustellen.

Diese ist unverzüglich vorzulegen

- Die Beseitigung vorgenannter Mängel ist der Überwachungsbehörde _____ bis zum _____ schriftlich anzuzeigen. Anderenfalls erfolgt eine gebührenpflichtige Nachkontrolle.
- Gebührenpflichtige Nachkontrolle nach Fristablauf wird erfolgen.

Im Auftrag: [redacted]	Kontrollbericht wurde mir ausgehändigt: [redacted]
Unterschrift Amtstierarzt/Lebensmittelkontrolleur	Unterschrift Betriebsinhaber/Beauftragter

Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 26.10.2020

Seite 1 von 2

Kontrollobjekt: Steak House Dubrovnik,
FL-0000376

Betrieb:
[REDACTED]
Steak House Dubrovnik
Südermarkt 9
24937 Flensburg

kontrollierende Behörde: **FLENSBURG**
Zwischen Himmel und Erde
Hafen, Himmel, Land
Stadt Flensburg
Fachbereich Einwohnerservice, Schutz und Ordnung
Rathausplatz 1
24937 Flensburg
Tel.: 0461-85-[REDACTED]
Fax: 0461-85-2883
E-Mail: veterinaer@flensburg.de

Kontrollzweck:
planmäßige Routinekontrolle am: 26.10.2020

Betriebsräume/-bereiche:
Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Tresen, Getränkelager, Personaltoilette, Kühlraum, Kalte Küche, Warme Küche

Kontrollpunkte:

<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein (Räume, Geräte, Personal)
<input type="checkbox"/> HACCP (Konzept zur Herstellung sicherer Lebensmittel, einschließlich Dokumentation)	<input type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob.
<input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit (einschließlich Dokumentation)	<input type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung
<input 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 type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung (einschließlich Dokumentation)	
<input type="checkbox"/> Dokumentation	

Folgende Bereiche waren in Ordnung:
Betriebsstätte (allgemein), Tresen, Getränkelager, Personaltoilette, Kühlraum

Tresen

1. **Feststellung:** Die Dichtungen der Kühlmöbel waren verunreinigt.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Kalte Küche

2. **Feststellung:** Das Schneidebrett war verunreinigt.
Anordnung: Das Schneidebrett ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a

Warme Küche

3. **Feststellung:** Der Fußboden war unter den Arbeitsbereichen an den Rändern verunreinigt.
Anordnung: Der Fußboden ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

4. **Feststellung:** Die Türdichtung des Kühltisches war verunreinigt.
Anordnung: Die Türdichtung des Kühltisches ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

5. **Feststellung:** Das Schneidebrett war verunreinigt.
Anordnung: Das Schneidebrett ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a

Kontrollbericht

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

Kontrolldatum: 26.10.2020

Seite 2 von 2

Kontrollobjekt: Steak House Dubrovnik,
FL-0000376

- Lichtbilder angefertigt Proben entnommen
 Merkblätter ausgehändigt:

Rechtsbehelfsbelehrung:

Soweit in diesem Kontrollbericht etwaige Anordnungen getroffen worden sind, haben Sie das Recht, innerhalb eines Monats nach Erhalt des Kontrollberichts bei Stadt Flensburg Widerspruch zu erheben.

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

Verantwortliche(r)/
Beauftragte(r):

[Redacted]

Unterschrift: _____

[Redacted]

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

[Redacted]

Kontrollleurin/Kontrollleur:

[Redacted]

Unterschrift: _____