

LANDRATSAMT TIRSCHENREUTH



Landratsamt Tirschenreuth, Mähringer Str. 7, 95643 Tirschenreuth

STAATLICHE
KREISVERWALTUNGSBEHÖRDE

Dienstgebäude II
Johannisstraße 6
95643 Tirschenreuth

Telefon: 09631 / 88-
Telefax: 09631 / 88-
E-Mail: @tirschenreuth.de

EINGEGANGEN

1 2. Jan. 2023

Ihr Zeichen
Ihre Nachricht vom

Bitte bei Antwort angeben
Unser Zeichen

Telefon
09631/88-

Zimmer-Nr.:
Sachbearbeiter

Datum

514/1-310-

11.01.2023

Vollzug des Gesetzes zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz –VIG); Antrag auf Erteilung einer Informationsgewährung

wie bereits mit Bescheid vom 19.12.2022 angekündigt, teilen wir Ihnen das Ergebnis der letzten beiden Kontrollen der Lebensmittelüberwachung im Betrieb Gaststätte Mykonos, Burgstraße 9, 95643 Tirschenreuth, mit.

Kontrolle am 22.10.2019

Küche

- Es fehlte der Deckel auf dem Abfalleimer.
- In mehreren Tiefkühlleinrichtungen waren die Dichtungen verunreinigt.

Kühlraum

- Lebensmittel wurden in der Kühlung offen gelagert – Fisch, Salat, Tomaten. Mögliche Keimverschleppung durch Luftumwälzung

Getränkelager

- Die Decke war mit Spinnengewebe verunreinigt.

Postanschrift:
Postfach 12 49
95634 Tirschenreuth

Besuchszeiten:
Mo-Fr 8-12 Uhr
Do 14-16 Uhr
und nach Vereinbarung

Sparkasse Oberpfalz Nord
Postbank Nürnberg
Volksb. Raiffeisenb. Nordoberpf. eG
Raiffeisenb. Oberpfalz NordWest eG

IBAN: DE61 7535 0000 0000 1002 30
IBAN: DE49 7601 0085 0008 9108 59
IBAN: DE07 7539 0000 0006 0479 63
IBAN: DE93 7706 9764 0000 2802 91

BIC: BYLADEM1WEN
BIC: PBNKDEFFXXX
BIC: GENODEF1WEV
BIC: GENODEF1KEM

Kontrolle am 20.10.2022

Küche

- Es wurden vorverpackte Lebensmittel ohne die für dieses Lebensmittel verpflichtende Angabe des Datums des Einfrierens bzw. des Datums des ersten Einfrierens abgegeben.

Kühlraum

- Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.
- Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.
- Der Fußbodenbelag war verbraucht.

Personaltoilette

- Für das Handwaschbecken fehlte die Warmwasserzufuhr.

Mit freundlichen Grüßen

