

HE Veterinärwesen und Verbraucherschutz Charlotte-von-Veltheim-
Weg 5 38350 Helmstedt

Gröpern 16
38350 Helmstedt

Dienststelle: Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Dienstgebäude: Charlotte-von-Veltheim-Weg 5
38350 Helmstedt

AnsprechpartnerIn: [REDACTED]
Telefon: 05351-121-[REDACTED]
Telefax: 05351-121-[REDACTED]
E-Mail: [REDACTED]@landkreis-helmstedt.de
Internet:

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

22.03.2019

Am 21.03.2019 von 17:00 bis 17:40 Uhr hat [REDACTED] [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt.

[REDACTED]
Ciao Ciao Ristorante & Pizzeria
Gröpern 16
38350 Helmstedt
HE-0003587

Anwesende Person/en:

Betrieb:

Ansprechpartner vor Ort:

Herr [REDACTED] [REDACTED] (Inhaber)

Behörde:

Behördenvertreter:

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Eigenkontrollen (HACCP)

1. Ein Eigenkontrollsystem, welches nach der VO (EG) Nr. 852/2004 Artikel 5 Absatz 4 gefordert wird, war nicht vollständig und nicht kontinuierlich fortgeschrieben.

Die Lebensmittelunternehmer müssen in geeigneter Weise über die Maßnahmen, die zur Eindämmung von Gefahren getroffen wurden, Buch führen und die Bücher während eines der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessenen Zeitraums aufbewahren. Die Lebensmittelunternehmer müssen die in diesen Büchern enthaltenen relevanten Informationen der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzeigen können.

Wichtige Basisdokumente für das betriebliche Eigenkontrollsystem sind
z. B.

- Regelungen der Zuständigkeiten / Verantwortlichkeiten im Betrieb
- Wareneingangskontrolle
- Fortlaufende Temperaturkontrollen aller Kühl- und Heißhalteeinrichtungen. Die Temperatur-Sollwerte sind auf dem Protokoll notieren, um die Abweichungen feststellen zu können.
- Reinigungs- und Desinfektionspläne
- Dokumente zur Personalhygiene, Personalschulungen zur Lebensmittelhygiene und zum Infektionsschutzgesetz
- Dokumente zur Schädlingsbefallskontrolle und -bekämpfung (Sichtkontrolle dokumentieren)

Anordnung: Das Eigenkontrollsystem ist zu vervollständigen, zu dokumentieren, stets zu aktualisieren und fortlaufend zu führen
Die Temperaturüberwachung ist zu ergänzen (Temperatur-Sollwerte) und fortlaufend zu führen.
Rechtsgrundlage: Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Abs. 4b (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist bis: 15.04.2019

Schädlingskontrolle

- Die Sichtkontrolle wurde nicht dokumentiert.
Anordnung: Die Sichtkontrollen sind zu dokumentieren.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

- Für Herr [REDACTED] fehlte die Dokumentation der Teilnahme an einer [REDACTED]
Anordnung: Der Nachweis ist mir bis zum 30.04.2019 unaufgefordert vorzulegen.
Rechtsgrundlage: [REDACTED]
Frist bis: 30.03.2019

Personalschulung

- Der Nachweis, dass eine Schulung/Unterweisung im Bereich der Lebensmittelhygiene durchgeführt wurde, konnte nicht vorgelegt werden.
Anordnung: Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, sind entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen und/oder zu schulen. Die Nachweise darüber müssen der Überwachungsbehörde auf Verlangen vorgelegt werden können.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr.1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist bis: 30.04.2019

Rückverfolgbarkeit

- Die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel bzw. der Stoffe, die in einem Lebensmittel verarbeitet werden, war nicht in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sichergestellt.

Einige Lebensmittel, wie zum Beispiel Weichkäse, werden nach der Lieferung umgepackt. Dabei werden die Originalverpackungen entsorgt. Dadurch sind relevante Angaben zu den verwendeten Lebensmitteln, wie zum Beispiel Verkehrsbezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum oder Chargennummer nicht mehr vorhanden.

Anordnung: Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.

Rechtsgrundlage: Art. 18 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002 (VO (EG) Nr. 178/2002)
Frist: unverzüglich

Umkleideraum

- Für das Personal standen zur Zeit keine Umkleideräume zur Verfügung.
Anordnung: Ein Umkleideraum, wie Sie, Herr [REDACTED], mir gezeigt und erleutert haben, wird innerhalb von 4 Wochen den Mitarbeitern bereit gestellt.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 9 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist bis in: 4 Woche(n)

Personaltoilette

- Die Decke war schimmelähnlich verunreinigt.
Anordnung: Die Decke ist in einen hygienisch einwandfreien Zustand zu versetzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist bis: 15.04.2019
- Im Vorraum der Personaltoilette wurden Bedarfsgegenstände, die mit Lebensmittelbedarfsgegenständen (Textiltücher) in Berührung kommen, aufbewahrt bzw. gelagert. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.

Anordnung: Es müssen geeignete Lagerungsmöglichkeiten geschaffen werden.

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Frist: unverzüglich

Küche

9. Der Fußboden war um einige Standfüße der Einrichtung sowie in den schwerzugänglichen Rand- und Eckbereichen.

Anordnung: Der Fußboden ist zu reinigen.

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

Frist: unverzüglich

10. Der Spender für Flüssigseife war verunreinigt.

Anordnung: Der Spender für Flüssigseife ist zu reinigen.

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

Frist: unverzüglich

11. Der Spender für Flüssigseife am Handwaschbecken war leer.

Anordnung: Der Spender für Flüssigseife ist aufzufüllen.

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

Frist: unverzüglich

12. Der Desinfektionsmittelspender am Handwaschbecken war leer und verunreinigt.

Anordnung: Der Desinfektionsmittelspender ist zu reinigen und mit geeignetem Desinfektionsmittel zum Desinfizieren der Hände aufzufüllen.

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

Frist: unverzüglich

13. Der Kühltschinnenraum war verunreinigt.

Anordnung: Der Kühltschinnenraum ist zu reinigen. Die Reinigung des Kühltschinnenraumes ist in den Reinigungsplan aufzunehmen.

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

Frist: unverzüglich

Kühlzelle

14. Die Türdichtung des Kühlschranks war beschädigt.

Anordnung: Sie, Herr [REDACTED] haben mir mitgeteilt, dass innerhalb von 8 Wochen die Kühlzelle gegen Kühlschränke ausgetauscht wird. Daher wird meinerseits von der Erneuerung der Türdichtung abgesehen.

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

Frist bis: 31.05.2019

Bierkeller

15. Wurde nicht kontrolliert.

Rechtsgrundlage: (LMHV)

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Personalhygiene, Gesamtbetrieb, Schanktresenbereich, Lager, Hoffläche, Kennzeichnung

Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:

Gastraum, Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene)

Allgemeine Maßnahmen:

- Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel, belehrte Person: Herr Raffaele Babetto

Es wurden Lichtbilder angefertigt.

Risikokategorie:

Ihr Betrieb wurde in die Risikokategorie 3 eingestuft.

Weitergehende Informationen zum Verfahren der risikoorientierten amtlichen Lebensmittelüberwachung erhalten Sie auf Wunsch vom Unterzeichner.

Jahresumsatz:

■■■■