

Landkreis Ludwigslust-Parchim | PF 12 63 | 19362 Parchim

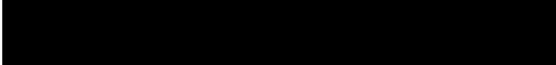
Der Landrat des Landkreises Ludwigslust-Parchim

Organisationseinheit
FD Veterinär- und Lebensmittelüberwachung

Ansprechpartner

Aktenzeichen	Dienstgebäude	Zimmer	Datum
3901- 260138-VIG-Per	Ludwigslust	C 206	07.12.2022

Informationsgewährung nach § 5 Absatz 2 Verbraucherinformationsgesetz (VIG)
Betroffener Betrieb: Landhaus, Steintor 41, 19243 Wittenburg


unter Bezug auf den Bescheid vom 03.10.2022 zu Ihrem Antrag 260138 erhalten Sie die angefragten Kontrollberichte zum o.g. Betrieb. Die beiden zum Zeitpunkt der Antragstellung letzten Betriebsüberprüfungen fanden am 07.09.2022 und 24.08.2022 statt.

Sie erhalten Kopien von Kontrollberichten der Kontrollen vom 07.09.2022 und 24.08.2022 zu den dem Landkreis Ludwigslust-Parchim bekannten nicht zulässigen Abweichungen im Sinne des § 2 Absatz 1 Nr. 1 VIG mit der Maßgabe, dass personenbezogene Daten (Namen, Adressen, Geburtsdaten etc.) unkenntlich gemacht werden.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Kontrollierende Behörde: Landkreis Ludwigslust-Parchim Stadt Schwerin Regionalstandort Parchim Putlitzer Str. 25 19370 Parchim Tel.: 03871 - 722 3901 Fax: 03871 - 722 77 3999 E-Mail: veterinaeramt@kreis-lup.de	Betrieb/Standort: [Redacted] Landhaus Steintor 41 19243 Wittenburg																				
Datum: 07.09.2022 von 11:19 Uhr bis	Betriebsarten: Speisegaststätte																				
Kontrollart: <input type="checkbox"/> Plankontrolle <input type="checkbox"/> Schwerpunktkontrolle <input type="checkbox"/> Verdachtskontrolle <input checked="" type="checkbox"/> Nachkontrolle <input type="checkbox"/> Schwerpunkte:	Anwesende Person: Verantwortliche Person: <input type="radio"/> Herr <input type="radio"/> Frau [Redacted] Name: [Redacted] Vorname: [Redacted]																				
Betriebsräume <input checked="" type="checkbox"/> Betriebsstätte (allgemein) /-bereiche:																					
Kontrollpunkte: <table style="width:100%; border: none;"> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Baulich</td> <td><input type="checkbox"/> Konzeptionell</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Technisch</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Arbeitshygiene</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Betriebshygiene</td> <td><input type="checkbox"/> Produktzusammensetzung</td> <td><input type="checkbox"/> Produktverunreinigung</td> <td><input type="checkbox"/> Produktkennzeichnung</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Personahygiene</td> <td><input type="checkbox"/> Eigenkontrolle</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Schulung Personal</td> <td><input type="checkbox"/> Dokumentation</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Duldung/ Mitwirkung</td> <td><input type="checkbox"/> sonstige</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		<input checked="" type="checkbox"/> Baulich	<input type="checkbox"/> Konzeptionell	<input checked="" type="checkbox"/> Technisch	<input checked="" type="checkbox"/> Arbeitshygiene	<input checked="" type="checkbox"/> Betriebshygiene	<input type="checkbox"/> Produktzusammensetzung	<input type="checkbox"/> Produktverunreinigung	<input type="checkbox"/> Produktkennzeichnung	<input type="checkbox"/> Personahygiene	<input type="checkbox"/> Eigenkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/> Schulung Personal	<input type="checkbox"/> Dokumentation	<input type="checkbox"/> Duldung/ Mitwirkung	<input type="checkbox"/> sonstige						
<input checked="" type="checkbox"/> Baulich	<input type="checkbox"/> Konzeptionell	<input checked="" type="checkbox"/> Technisch	<input checked="" type="checkbox"/> Arbeitshygiene																		
<input checked="" type="checkbox"/> Betriebshygiene	<input type="checkbox"/> Produktzusammensetzung	<input type="checkbox"/> Produktverunreinigung	<input type="checkbox"/> Produktkennzeichnung																		
<input type="checkbox"/> Personahygiene	<input type="checkbox"/> Eigenkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/> Schulung Personal	<input type="checkbox"/> Dokumentation																		
<input type="checkbox"/> Duldung/ Mitwirkung	<input type="checkbox"/> sonstige																				
Feststellungen/Mängel: Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt: <input type="checkbox"/> Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt <input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt																					
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:15%;">Betriebsstätte (allgemein)</th> <th style="width:45%;">V Feststellungen/Anordnungen</th> <th style="width:20%;">Maßnahmen</th> <th style="width:20%;">zu beheben bis</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Baulich</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> -die malermäßige Instandsetzung der Küche ist noch einzuplanen(wenn die Gaststätte in Zukunft weiter betrieben wird) -die defekte Fliesenkante in der Küche ist zu reparieren</td> <td></td> <td>unverzüglich</td> </tr> <tr> <td>Arbeitshygiene</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> -die Speisen für die Heißhaltung im Heißhaltegerät sind vorher über 60 Grad Celsius zu erhitzen</td> <td></td> <td>unverzüglich</td> </tr> <tr> <td>Betriebshygiene</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> -die Auflagen der letzten Kontrolle sind zum größten Teil realisiert worden -stellenweise sind einige Ecken in der Küche gründlicher zu reinigen -der Ventilator in der Kühlzelle ist gründlich zu reinigen -die Besenkammer ist ebenfalls gründlich zu reinigen</td> <td></td> <td>unverzüglich</td> </tr> <tr> <td>[Redacted]</td> <td>[Redacted]</td> <td></td> <td>[Redacted]</td> </tr> </tbody> </table>		Betriebsstätte (allgemein)	V Feststellungen/Anordnungen	Maßnahmen	zu beheben bis	Baulich	<input checked="" type="checkbox"/> -die malermäßige Instandsetzung der Küche ist noch einzuplanen(wenn die Gaststätte in Zukunft weiter betrieben wird) -die defekte Fliesenkante in der Küche ist zu reparieren		unverzüglich	Arbeitshygiene	<input checked="" type="checkbox"/> -die Speisen für die Heißhaltung im Heißhaltegerät sind vorher über 60 Grad Celsius zu erhitzen		unverzüglich	Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/> -die Auflagen der letzten Kontrolle sind zum größten Teil realisiert worden -stellenweise sind einige Ecken in der Küche gründlicher zu reinigen -der Ventilator in der Kühlzelle ist gründlich zu reinigen -die Besenkammer ist ebenfalls gründlich zu reinigen		unverzüglich	[Redacted]	[Redacted]		[Redacted]
Betriebsstätte (allgemein)	V Feststellungen/Anordnungen	Maßnahmen	zu beheben bis																		
Baulich	<input checked="" type="checkbox"/> -die malermäßige Instandsetzung der Küche ist noch einzuplanen(wenn die Gaststätte in Zukunft weiter betrieben wird) -die defekte Fliesenkante in der Küche ist zu reparieren		unverzüglich																		
Arbeitshygiene	<input checked="" type="checkbox"/> -die Speisen für die Heißhaltung im Heißhaltegerät sind vorher über 60 Grad Celsius zu erhitzen		unverzüglich																		
Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/> -die Auflagen der letzten Kontrolle sind zum größten Teil realisiert worden -stellenweise sind einige Ecken in der Küche gründlicher zu reinigen -der Ventilator in der Kühlzelle ist gründlich zu reinigen -die Besenkammer ist ebenfalls gründlich zu reinigen		unverzüglich																		
[Redacted]	[Redacted]		[Redacted]																		
Maßnahmen: <input checked="" type="checkbox"/> Mündliche Befehrerung <input type="checkbox"/> Verwarnung ohne Verwarnungsgeld <input type="checkbox"/> Verwarnung mit Verwarnungsgeld <input type="checkbox"/> Bußgeldverfahren <input checked="" type="checkbox"/> Ordnungsverfügung <input type="checkbox"/> Ankündigung <input type="checkbox"/> Mängelbericht mit Anordnung ohne Bescheid <input type="checkbox"/> Nachkontrolle																					
<input type="checkbox"/> Eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt. <input type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt <input type="checkbox"/> Merkblätter ausgehändigt <input type="checkbox"/> Proben wurden entnommen <input type="checkbox"/> Eine kostenpflichtige Nachkontrolle kann erfolgen.																					
Die Erstausfertigung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert. Eine Ausfertigung dieses Kontrollberichtes habe ich erhalten. [Redacted] Unterschrift: _____	Weiteres Kontrollpersonal: Begleitpersonal: [Redacted] [Redacted] Unterschrift: _____ Unterschrift: _____																				

Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Kontrollierende Behörde: Landkreis Ludwigslust-Parchim Stadt Schwerin Regionalstandort Parchim Putlitzer Str. 25 19370 Parchim Tel.: 03871 - 722 3901 Fax: 03871 - 722 77 3999 E-Mail: veterinaeramt@kreis-lup.de	Betrieb/Standort: <div style="background-color: black; width: 100px; height: 15px; margin-bottom: 5px;"></div> Landhaus Steintor 41 19243 Wittenburg																
Datum: 24.08.2022 von 11:56 Uhr bis	Betriebsarten: Speisegaststätte																
Kontrollart: <input checked="" type="checkbox"/> Plankontrolle <input type="checkbox"/> Schwerpunktkontrolle <input type="checkbox"/> Verdachtskontrolle <input type="checkbox"/> Nachkontrolle <input type="checkbox"/> Schwerpunkte:	Anwesende Person: <input type="radio"/> Herr <input type="radio"/> Frau Name: <div style="background-color: black; width: 100px; height: 15px; display: inline-block;"></div> Vorname: <div style="background-color: black; width: 100px; height: 15px; display: inline-block;"></div>																
Betriebsräume <input checked="" type="checkbox"/> Betriebsstätte (allgemein) /-bereiche:																	
Kontrollpunkte: <table style="width:100%; border: none;"> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Baulich</td> <td><input type="checkbox"/> Konzeptionell</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Technisch</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Arbeitshygiene</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Betriebshygiene</td> <td><input type="checkbox"/> Produktzusammensetzung</td> <td><input type="checkbox"/> Produktverunreinigung</td> <td><input type="checkbox"/> Produktkennzeichnung</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Personalhygiene</td> <td><input type="checkbox"/> Eigenkontrolle</td> <td><input type="checkbox"/> Schulung Personal</td> <td><input type="checkbox"/> Dokumentation</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Duldung/ Mitwirkung</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> sonstige</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		<input checked="" type="checkbox"/> Baulich	<input type="checkbox"/> Konzeptionell	<input checked="" type="checkbox"/> Technisch	<input checked="" type="checkbox"/> Arbeitshygiene	<input checked="" type="checkbox"/> Betriebshygiene	<input type="checkbox"/> Produktzusammensetzung	<input type="checkbox"/> Produktverunreinigung	<input type="checkbox"/> Produktkennzeichnung	<input checked="" type="checkbox"/> Personalhygiene	<input type="checkbox"/> Eigenkontrolle	<input type="checkbox"/> Schulung Personal	<input type="checkbox"/> Dokumentation	<input type="checkbox"/> Duldung/ Mitwirkung	<input checked="" type="checkbox"/> sonstige		
<input checked="" type="checkbox"/> Baulich	<input type="checkbox"/> Konzeptionell	<input checked="" type="checkbox"/> Technisch	<input checked="" type="checkbox"/> Arbeitshygiene														
<input checked="" type="checkbox"/> Betriebshygiene	<input type="checkbox"/> Produktzusammensetzung	<input type="checkbox"/> Produktverunreinigung	<input type="checkbox"/> Produktkennzeichnung														
<input checked="" type="checkbox"/> Personalhygiene	<input type="checkbox"/> Eigenkontrolle	<input type="checkbox"/> Schulung Personal	<input type="checkbox"/> Dokumentation														
<input type="checkbox"/> Duldung/ Mitwirkung	<input checked="" type="checkbox"/> sonstige																
Feststellungen/Mängel: Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt: <input type="checkbox"/> Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt <input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt																	
<table style="width:100%; border: none;"> <tr> <td style="width:20%;">Betriebsstätte (allgemein)</td> <td style="width:40%; text-align: center;">V Feststellungen/Anordnungen</td> <td style="width:20%; text-align: center;">Maßnahmen</td> <td style="width:20%; text-align: center;">zu beheben bis</td> </tr> </table>		Betriebsstätte (allgemein)	V Feststellungen/Anordnungen	Maßnahmen	zu beheben bis												
Betriebsstätte (allgemein)	V Feststellungen/Anordnungen	Maßnahmen	zu beheben bis														
Baulich	<input checked="" type="checkbox"/> -eine malermäßige Instandsetzung ist dringend erforderlich																
Technisch	<input checked="" type="checkbox"/> -die Kühlzelle hat starke Rostschäden und ist zu reparieren -die Kühlzellentür ist an der unteren Gummileiste stark verschmutzt und ist umgehend zu reinigen		unverzüglich														
Arbeitshygiene	<input checked="" type="checkbox"/> -die abgenutzten und unsauberen Reinigungsgeräte sind auszuwechseln		unverzüglich														
Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/> -die Wände im Garbereich sind stark verschmutzt und sind umgehend zu reinigen -die Abzugshaube ist stark verschmutzt und ist ebenfalls einer gründlichen Reinigung zu unterziehen -die Schublade sind an den Gummileisten defekt, sowie sehr unsauber -es ist eine aktive Fliegenbekämpfung mittels geeigneten Fliegenfängern durchzuführen -die Fliegenfänger sind umgehend auszutauschen unsauber Behebung: -eine gründliche Reinigung der Küche ist umgehend durchzuführen-die Gummileisten sind zu reparieren bzw. auszuwechseln		unverzüglich														
sonstige	<input checked="" type="checkbox"/> -ein Reinigungs-und Desinfektionsplan ist umgehend zu erstellen		unverzüglich														
Maßnahmen: <input checked="" type="checkbox"/> Mündliche Belehrung <input type="checkbox"/> Verwarnung ohne Verwarnungsgeld <input type="checkbox"/> Verwarnung mit Verwarnungsgeld <input type="checkbox"/> Bußgeldverfahren <input type="checkbox"/> Ordnungsverfügung <input type="checkbox"/> Ankündigung <input type="checkbox"/> Mängelbericht mit Anordnung ohne Bescheid <input checked="" type="checkbox"/> Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)																	
<input type="checkbox"/> Eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt. <input type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt <input type="checkbox"/> Merkblätter ausgehändigt <input type="checkbox"/> Proben wurden entnommen <input type="checkbox"/> Eine kostenpflichtige Nachkontrolle kann erfolgen.																	
Die Erstaufbereitung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert. Eine Ausfertigung dieses Kontrollberichtes habe ich erhalten.																	
Unterschrift: <div style="background-color: black; width: 150px; height: 30px; display: inline-block;"></div>	<table style="width:100%; border: none;"> <tr> <td style="width:50%;">Weiteres Kontrollpersonal:</td> <td style="width:50%;">Begleitpersonal:</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; height: 40px;"></td> <td style="border: 1px solid black; height: 40px;"></td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; vertical-align: bottom;">Unterschrift: <div style="background-color: black; width: 100px; height: 15px; display: inline-block;"></div></td> <td style="border: 1px solid black; vertical-align: bottom;">Unterschrift: <div style="background-color: black; width: 100px; height: 15px; display: inline-block;"></div></td> </tr> </table>	Weiteres Kontrollpersonal:	Begleitpersonal:			Unterschrift: <div style="background-color: black; width: 100px; height: 15px; display: inline-block;"></div>	Unterschrift: <div style="background-color: black; width: 100px; height: 15px; display: inline-block;"></div>										
Weiteres Kontrollpersonal:	Begleitpersonal:																
Unterschrift: <div style="background-color: black; width: 100px; height: 15px; display: inline-block;"></div>	Unterschrift: <div style="background-color: black; width: 100px; height: 15px; display: inline-block;"></div>																