



Mühlenkreis
MINDEN-LÜBBECKE

Kreis Minden-Lübbecke | Postfach 25 80 | 32382 Minden

Kreis Minden-Lübbecke

Der Landrat
**Veterinär- und Lebensmittel-
überwachungsamt**

Portastraße 13
32423 Minden

Tel.: 0571 807-0

Fax: [REDACTED]

[REDACTED]
minden-luebbecke.de

www.minden-luebbecke.de

Herrn

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

Bearbeitung: Lebensmittelüberwachung

[REDACTED]

Datum: 02.01.2024

Mein Zeichen: [REDACTED]

Ihr Schreiben vom:

Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Ihr Antrag vom 25.11.2023 per E-Mail

Sehr geehrter Herr [REDACTED]

auf der Grundlage Ihres Antrages nach dem VIG erteile ich Ihnen folgende Informationen:

Die letzten lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen im Betrieb

„Restaurant Lin“ in 32545 Bad Oeynhausen, Mindener Str. 2a

wurden am 14.09.2022 und am 02.02.2023 durchgeführt. Die Kontrollberichte sind als Anlagen beigelegt.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

Lebensmittelüberwachung Minden-Lübbecke

Kontrollbericht

Dienststelle

Kreis Minden-Lübbecke
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Portastr. 13, 32423 Minden
Tel.: 0571 807-24001
E-Mail: lebensmittelueberwachung@minden-luebbecke.de

Ort, Datum

Minden, den 02.01.2024

Betrieb

Restaurant Lin
Mindener Str. 2 a
32545 Bad Oeynhausen
Innenstadt

Kontroll-Datum: 14.09.2022

Kontrollart: außerplanmäßige Kontrolle

Feststellungen

1.

Dokumentation der Basishygien ist vorhanden.
Temperaturkontrollen,
Wareneingangskontrollen sind vorhanden
Reinigungsplan vorhanden
Schädlingsmonitoring o.B

2.

Im Bereich der hinteren Tiefkühler sind die Betten zu entfernen
Personaltoilette ist zu reinigen
Im Lagerbereich ist eine Trennung zwischen Lebensmittel und anderen Utensilien zu schaffen
Auf eingefrorenen Lebensmitteln ist ein Einfriedatum anzubringen
Alle Silikonfugen in der Küche sind zu erneuern.
Die Dunstabzugshaube ist zu reinigen
Die Tonne für Speisereste ist aus der Küche zu entfernen
Lebensmittel dürfen beim auftauen nicht in der eigenen Flüssigkeit liegen

Kontrollbericht

Dienststelle

Kreis Minden-Lübbecke
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Portastr. 13, 32423 Minden
Tel.: 0571 807-24001
E-Mail: lebensmittelueberwachung@minden-luebbecke.de

Ort, Datum

Minden, den 02.01.2024

Betrieb

Restaurant Lin
Mindener Str. 2 a
32545 Bad Oeynhausen
Innenstadt

Kontroll-Datum: 02.02.2023

Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle

Feststellungen

1.

Es wurden tiefgefrorene Lebensmittel ohne eine Bezeichnung und Angabe des Einfrierens und der Herkunft vorrätig gehalten, so dass das Alter und damit die Verkehrsfähigkeit nicht einwandfrei zu bestimmen war.

2.

Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Allergene vollständig anzugeben. (Kennzeichnung bei den Nachspeisen fehlte teilweise)

3.

Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in den Verkehr gebracht, ohne die bei ihrer Herstellung verwendeten kennzeichnungspflichtigen Lebensmittelzusatzstoffe vollständig anzugeben. (Kennzeichnung bei den Nachspeisen fehlte teilweise)

4.

Tiefkühlraum

Es wurden Lebensmittel so gelagert, dass eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden konnte.

5.

Kühlraum (grau)

Der Fußboden/Wandübergang war rostig.

6.

Küche

Es wurden gefrorene Lebensmittel bei einer zu warmen Temperatur aufgetaut. Das Risiko, das Wachstum pathogener (krankmachender) Mikroorganismen und/oder die Bildung von Toxinen (Gifte) zu fördern, war nicht auf ein Mindestmaß beschränkt.

7.

Küche

Es wurden gefrorene Lebensmittel so aufgetaut, dass die dabei entstehende Flüssigkeit nicht abfließen konnte.

8.

Küche

Der Spender für Einmalhandtücher am Handwaschbecken war leer.

9.

Kühlraum (grau)

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.

10.

Kühlraum (grau)

Es wurden leichtverderbliche Lebensmittel unabgedeckt gelagert.

11.

Kühlraum (grau)

Es wurden gefrorene Lebensmittel so aufgetaut, dass die dabei entstehende Flüssigkeit

nicht abfließen konnte.

12. Kühlraum (weiß)
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.
13. Kühlraum (weiß)
Es wurden gefrorene Lebensmittel so aufgetaut, dass die dabei entstehende Flüssigkeit nicht abfließen konnte.
14. Tiefkühlraum
Die Ordnung und Struktur des Raums, in dem Lebensmittel behandelt werden, war mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich.
15. Lagerraum
Die Ordnung und Struktur des Raums, in dem Lebensmittel behandelt werden, war mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich.
16. Lagerraum
Am Tiefkühlschrank war die Transportschutzfolie teilweise nicht bestimmungsgemäß entfernt worden, eine angemessene Reinigung war nicht möglich, das Ansammeln von Schmutz wurde nicht vermieden.
17. Lager für Eiswürfelbereiter (Heizungsraum)
Der Raum befand sich insgesamt in keinem guten hygienischen Zustand. Neben dem Eiswürfelbereiter stand dort eine Waschmaschine, Reinigungsgeräte und -mittel.
18. Lager Getränke
Die Decke war verunreinigt.
19. Lager Getränke
Die Ordnung und Struktur der Tiefkühltruhe war mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich. Die Lebensmittellagen durcheinander und teilweise offen in der Truhe.
20. Personaltoilette
Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender).