

Fachdienst
Veterinärdienst und Verbraucherschutz

Ihr Schreiben vom:



Zimmer

Besuchszeiten:
Für ein persönliches Gespräch vereinbaren Sie
bitte einen Termin.

Verden (Aller), 7. März 2024

Gesetz zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz - VIG)

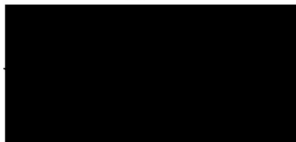


Ihr Antrag auf Herausgabe der letzten beiden lebensmittelrechtlichen Kontrollberichte des Betriebes „Akropolis, Lindhooper Str. 6, 27283 Verden (Aller)“ wurde mit Bescheid vom 01.02.2024 bewilligt.

Da die Klagefrist des Bescheides abgelaufen ist, übersende ich Ihnen als Anlage die Kontrollberichte vom 09.03.2023 und vom 11.05.2023.

Das Verfahren ist damit abgeschlossen.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrage:



Landkreis Verden Fachdienst Veterinärdienst und Verbraucherschutz
Lindhooper Str. 67 27283 Verden (Aller)

Lindhooper Str. 6
27283 Verden (Aller)

Dienststelle: Veterinärdienst und Verbraucherschutz

Dienstgebäude: Lindhooper Str. 67
27283 Verden (Aller)

AnsprechpartnerIn: _____
Telefon: 0423 _____
Telefax: 04231 _____
E-Mail: _____@landkreis-
verden.de
Internet: www.landkreis-verden.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

09.03.2023

Am 09.03.2023 wurde in der Zeit von _____ durch _____ in der folgenden Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

Lindhooper Str. 6
27283 Verden (Aller)

Anwesende Person/en:

Betrieb:

Ansprechpartner vor Ort:

Behörde:

Behördenvertreter:

Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden mit nachstehendem Ergebnis überprüft:

Kennzeichnung

1. Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Allergene anzugeben. Ein Hinweis auf eine mündliche Auskunft war nicht vorhanden.

Anordnung: Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, sind bei der Abgabe von Lebensmittel ohne Verpackung

-auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel anzugeben

oder

-in einem Aushang anzugeben

oder

-in einer für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglichen schriftlichen oder elektronischen Unterrichtung anzugeben. Auf die schriftliche oder elektronische Unterrichtung muss bei dem

Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden

oder

-mündlich anzugeben. Die erforderlichen Angaben müssen dafür den Endverbrauchern auf deren Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden, eine schriftliche Aufzeichnung über die Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen muss vorliegen und für die zuständige Behörde und auf Nachfrage auch für die Endverbraucher leicht zugänglich sein. Bei den betreffenden Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte muss an gut sichtbarer Stelle deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die erforderlichen Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

Rechtsgrundlage: § 4 Abs. 2 Nr. 1 LMIDV i.V.m. Abs. 3

Frist: unverzüglich

2. Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in den Verkehr gebracht, ohne die bei ihrer Herstellung verwendeten kennzeichnungspflichtigen Lebensmittelzusatzstoffe vollständig anzugeben.
Anordnung: Die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten kennzeichnungspflichtigen Lebensmittelzusatzstoffe sind bei der Abgabe von Lebensmittel ohne Verpackung
-auf einem Schildern auf oder neben dem Lebensmittel anzugeben
oder
-in einem Aushang anzugeben
oder
-in einer für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglichen schriftlichen oder elektronischen Unterrichtung anzugeben. In der schriftlichen oder elektronischen Unterrichtung sind alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe anzugeben; auf die schriftliche oder elektronische Unterrichtung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden
oder
-mündlich anzugeben. Die erforderlichen Angaben müssen dafür den Endverbrauchern auf deren Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden, eine schriftliche Aufzeichnung über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe muss vorliegen und für die zuständige Behörde und auf Nachfrage auch für die Endverbraucher leicht zugänglich sein. Bei den betreffenden Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte muss an gut sichtbarer Stelle deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die erforderlichen Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.
Rechtsgrundlage: § 5 Abs. 1 u. 2 Nr.1 LMZDV i.V.m. § 4 Abs. 3 LMIDV
Frist: unverzüglich

Infektionsschutz

3. Es wurden Personen beschäftigt, für die weder eine aktuelle Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die Durchführung einer Erstbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz im Betrieb einsehbar war, noch ein vor dem 01.01.2001 ausgestelltes Gesundheitszeugnis.
Anordnung: Die gültigen Erstbelehrungsbescheinigungen sind der Überwachungsbehörde vorzulegen und zukünftig im Betrieb vorzuhalten. Beim Fehlen einer solchen müssen die Personen unverzüglich an einer Erstbelehrung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes teilnehmen.
Rechtsgrundlage: § 43 Abs. 5 IfSG
Frist: unverzüglich
4. Es wurden Personen beschäftigt, für die keine aktuelle Dokumentation der Teilnahme an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz im Betrieb eingesehen werden konnte.
Anordnung: Die Dokumentation der Wiederholungsbelehrung (en) ist der Überwachungsbehörde vorzulegen und zukünftig im Betrieb vorzuhalten. Beim Fehlen einer solchen müssen die Personen unverzüglich an einer Wiederholungsbelehrung teilnehmen. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren.
Rechtsgrundlage: § 43 Abs. 4 IfSG
Frist: unverzüglich

Personalschulung

5. Aktuelle Nachweise, dass eine Schulung/Unterweisung im Bereich der Lebensmittelhygiene durchgeführt wurde, konnten nicht für das gesamte Personal, das mit Lebensmitteln umgeht, eingesehen werden.
Anordnung: Das Personal, das mit Lebensmitteln umgeht, ist entsprechend der Tätigkeiten in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen und/oder zu schulen, die aktuellen Nachweise müssen im Unternehmen zur Einsichtnahme vorliegen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr.1
Frist: unverzüglich

Kühlraum

6. Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.
Anordnung: Das Verdampferschutzgitter ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

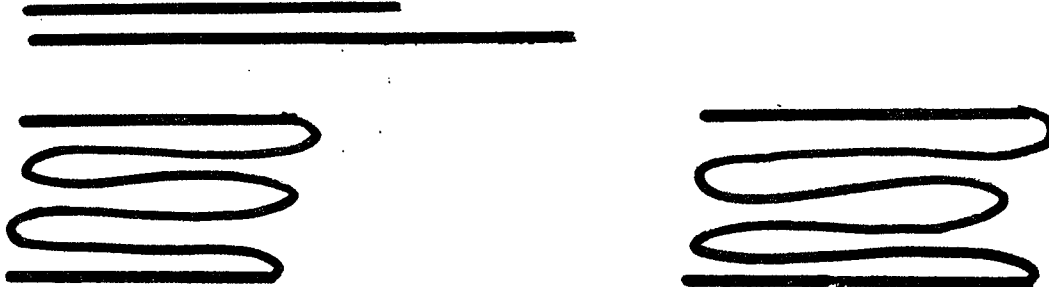
7. Es wurden leichtverderbliche Lebensmittel unabgedeckt gelagert.
Anordnung: Leichtverderbliche Lebensmittel sind vor Kontamination und nachteiliger Beeinflussung zu schützen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3
Frist: unverzüglich

Vorbereitungsraum/Lager

8. Der Deckenanstrich über die Spülmaschine löste sich stellenweise ab.
Anordnung: Die Decke ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
9. Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spender).
Anordnung: Am Handwaschbecken sind Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender) und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzuhalten.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4
Frist: unverzüglich
10. Die Ordnung und Struktur des Raums, in dem Lebensmittel behandelt werden, war mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich.
Anordnung: Die Ordnung und Struktur des Raums ist zu verbessern.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1
Frist: unverzüglich

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Getränkelager mit Bierkühler, Küche, Schanktresenbereich, Personaltoilette



Restaurant Akropolis



Landkreis Verden Fachdienst Veterinärdienst und Verbraucherschutz
Lindhooper Str. 67 27283 Verden (Aller)

Lindhooper Str. 6
27283 Verden (Aller)

Dienststelle: Veterinärdienst und Verbraucherschutz

Dienstgebäude: Lindhooper Str. 67
27283 Verden (Aller)

AnsprechpartnerIn: _____

Telefon: 04231 _____

Telefax: 04231 _____

E-Mail: _____@landkreis-
verden.de

Internet: www.landkreis-verden.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

11.05.2023

Am 11.05.2023 wurde in der Zeit von _____ durch _____ in der folgenden Betriebsstätte eine Nachkontrolle durchgeführt:

Lindhooper Str. 6
27283 Verden (Aller)

Anwesende Person/en:

Betrieb:

Ansprechpartner vor Ort:

Behörde:

Behördenvertreter:

Weiteres Personal:

Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden mit nachstehendem Ergebnis überprüft:

Kennzeichnung

1. Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in den Verkehr gebracht, ohne die Allergene und Zusatzstoffe vollständig anzugeben. Ein Hinweis auf eine mündliche Auskunft war nicht vorhanden.

Anordnung: Die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen und die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe, sind bei der Abgabe von Lebensmittel ohne Verpackung

-auf einem Schilder auf oder neben dem Lebensmittel anzugeben

oder

-in einem Aushang anzugeben

oder

-in einer für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglichen schriftlichen oder elektronischen Unterrichtung anzugeben. In der schriftlichen oder elektronischen Unterrichtung sind alle bei der

Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe anzugeben; auf die schriftliche oder

elektronische Unterrichtung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden

oder

-mündlich anzugeben.

Die erforderlichen Angaben müssen dafür den Endverbrauchern auf deren Nachfrage unverzüglich vor

Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden, eine schriftliche Aufzeichnung

über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe muss vorliegen und

für die zuständige Behörde und auf Nachfrage auch für die Endverbraucher leicht zugänglich sein. Bei den

betreffenden Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte muss an gut sichtbarer Stelle

deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die erforderlichen Angaben mündlich

bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

Rechtsgrundlage: § 4 Abs. 3 LMIDV i.V.m. § 5 Abs. 1 u. 2 Nr.1 LMZDV i.V.m. § 4 Abs. 2 Nr.1

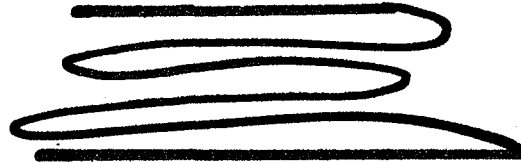
Frist: unverzüglich

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Getränkelerger mit Bierkühler, Infektionsschutz, Personalschulung, Kühlraum, Vorbereitungsraum/Lager, Küche, Schanktresenbereich, Personaltoilette

Bemerkung:

- Alle Hygienischen Mängel sind beseitigt.



Alle Mängel wurden zwischenzeitlich behoben.