



LAV, Konrad-Zuse-Straße 11, 66115 Saarbrücken

Herr
Julian Ladisch

GB 1: Zentrale Dienste
Az.:

Bearbeiter: [REDACTED]
Tel.: 0681 9978 - [REDACTED]
Fax: 0681 9978 - [REDACTED]
E-Mail: [REDACTED]
Datum: 18.03.2024

Übersendung der Informationen nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Ihre Anfrage nach VIG über die Plattform FragDenStaat - Topf Secret:

Kontrollbericht zu Asia Glück, Am Schlachthof 1, 66763 Dillingen

Sehr geehrter Herr Ladisch,

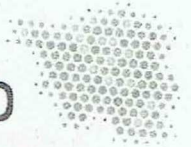
anbei übersenden wir Ihnen hiermit die Informationen in Bezug auf Ihre oben genannte Anfrage in der beigefügten Anlage.

Es fallen vorliegend keine Verfahrensgebühren gem. § 7 Abs. 1 VIG an.

Die Beantwortung Ihrer Anfrage erfolgt aus Datenschutzgründen postalisch.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag





LAV • Konrad-Zuse-Str. 11 • 66115 Saarbrücken

LAV Saarland, GB 3
Konrad-Zuse-Str. 11
66115 Saarbrücken

Xueying Wang
Asia Glück - Asia Koch & Sushi
Am Schlachthof 1
66763 Dillingen

AZ: LAV-52793/HSCH
(Bitte bei Antwort immer angeben)

Datum: 24.07.2023

Niederschrift über die Durchführung einer Betriebskontrolle

Anwesende Personen:

Betrieb:



Behörde:

Kontrollart: Beschwerdekontrolle

Datum/Uhrzeit: 24.07.2023 / 11:15 Uhr

Kontrollierte Betriebsarten:
Speisegaststätte

Risikokategorie gem. § 6 Abs.1 AVV RÜb: 6

I. Kontrollierte Kontrollbereiche / Einrichtungen

Theke, Lagerraum mit Bierbox, Lagerraum mit Kühltruhen, Küche, Lagerraum im UG

II. Kontrollierte Punkte

✓ = kontrolliert ■ = nicht kontrolliert ○ = nicht vorhanden/nicht zutreffend

01 Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	02 Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	03 Zusammensetzung nicht mikrobiologisch	
1. Mitarbeiterschulung	✓	1. Bauliche Beschaffenheit	✓
2. Rückverfolgbarkeit	✓	2. Personahygiene	✓
3. Schädlingsbekämpfung	✓	3. Produkthygiene	✓
4. Reinigung / Desinfektion	✓	4. Temperatureinhaltung	✓
5. HACCP-Verfahren	✓		
		Untersuchung von Produkten	■
		04 Kennzeichnung / Aufmachung	
		Kennzeichnung	✓
		05 Andere Kontrollpunkte	✓

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen und Punkten)

Theke

- Der Raum entsprach zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht den Vorgaben der VO (EG) 852 / 2004 und der Lebensmittelhygieneverordnung.
Art. 4 VO (EG) Nr. 852/2004
Frist: unverzüglich

Lagerraum mit Bierbox

2. Der Raum entsprach zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht den Vorgaben der VO (EG) 852 / 2004 und der Lebensmittelhygieneverordnung.
Art. 4 VO (EG) Nr. 852/2004
Frist: unverzüglich

Lagerraum mit Kühltruhen

3. Der Raum entsprach zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht den Vorgaben der VO (EG) 852 / 2004 und der Lebensmittelhygieneverordnung.
Art. 4 VO (EG) Nr. 852/2004
Frist: unverzüglich

Küche


4. Der Raum entsprach zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht den Vorgaben der VO (EG) 852 / 2004 und der Lebensmittelhygieneverordnung.
Art. 4 VO (EG) Nr. 852/2004
Frist: unverzüglich

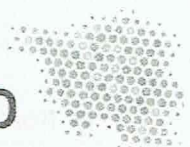
Lagerraum im UG

5. Der Raum entsprach zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht den Vorgaben der VO (EG) 852 / 2004 und der Lebensmittelhygieneverordnung.
Art. 4 VO (EG) Nr. 852/2004
Frist: unverzüglich

IV. Kontrollbewertung (Maßnahmen, Nachkontrolle, Merkblätter, etc.)

Aufgrund der o.g. Feststellungen wurden folgende Maßnahmen getroffen: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), Bußgeldverfahren

Unterschrift Anwesender (Betrieb): 	Unterschrift Behörde:
---	-------------------------------



LAV • Konrad-Zuse-Str. 11 • 66115 Saarbrücken

Xueying Wang
Asia Glück - Asia Koch & Sushi
Am Schlachthof 1
66763 Dillingen

Landesamt für Verbraucherschutz,
Geschäftsbereich 3
Lebensmittelüberwachung
Konrad-Zuse-Str. 11
66115 Saarbrücken

AZ: LAV-52793/4 12
(Bitte bei Antwort immer angeben)

Datum: 11.08.2023

Niederschrift über die Durchführung einer Betriebskontrolle

Anwesende Personen:

Betrieb:	Behörde:
Kontrollart: Nachkontrolle	Datum/Uhrzeit: 10.08.2023 / 13:10 Uhr
Kontrollierte Betriebsarten: Speisegaststätte	Risikokategorie gem. § 6 Abs.1 AVV RÜb: 4

I. Kontrollierte Kontrollbereiche / Einrichtungen

Lagerraum mit Bierbox, Lagerraum mit Kühltruhen, Küche, Lagerraum im UG

Folgendes wurde nicht kontrolliert: Theke

II. Kontrollierte Punkte

✓ = kontrolliert ■ = nicht kontrolliert ○ = nicht vorhanden/nicht zutreffend			
01 Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	02 Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	03 Zusammensetzung nicht mikrobiologisch	
1. Mitarbeiterschulung	1. Bauliche Beschaffenheit	Untersuchung von Produkten	■
2. Rückverfolgbarkeit	2. Personalhygiene	✓ 04 Kennzeichnung / Aufmachung	
3. Schädlingsbekämpfung	3. Produkthygiene	✓ Kennzeichnung	■
4. Reinigung / Desinfektion	4. Temperatureinhaltung	■ 05 Andere Kontrollpunkte	■
5. HACCP-Verfahren			

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen und Punkten)

Betriebsstätte (allgemein)

- Der bei den vorangegangenen Kontrollen festgestellte Schädlingsbefall ist nach wie vor in geringem Umfang vorhanden.
Der Schädlingsbekämpfer Martini ist regelmäßig vor Ort um den Schädlingsbefall nachhaltig zu beseitigen.

Folgende Kontrollbereiche (oder Kontrollpunkte) wiesen keine Mängel auf: Lagerraum mit Bierbox, Lagerraum mit Kühltruhen, Küche, Lagerraum im UG

IV. Kontrollbewertung (Maßnahmen, Nachkontrolle, Merkblätter, etc.)

Aufgrund der o.g. Feststellungen wurden folgende Maßnahmen getroffen: keine Maßnahme

Hinweis: Dieser Kontrollbericht wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.