



Mühlenkreis
MINDEN-LÜBBECKE

Kreis Minden-Lübbecke
Der Landrat
**Veterinär- und Lebensmittel-
überwachungsamt**

Portastraße 13
32423 Minden

Tel.: 0571 807-0
Fax: 0571 807-34071


minden-luebbecke.de

www.minden-luebbecke.de

Bearbeitung: Lebensmittelüberwachung **Zi-Nr.:** 406 - 411 (Geb. A, 4. OG) **Durchwahl:** 807-24001 **Datum:** 25.03.2024

Mein Zeichen: 39 12 00/ MI-0027343

Ihr Schreiben vom:

Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Ihr Antrag vom 07.01.2024 per E-Mail

Sehr geehrte 

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

Die letzten lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen im Betrieb

„Lili & Sini Rahdener Treff“ in 32369 Rahden, Lemförder Str. 17

wurden am 15.08. und am 08.11.2023 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 25.03.2024

Betrieb

Lili & Sini Rahdener Treff
Lemförder Str. 17
32369 Rahden
Kleinendorf

Kontroll-Datum: 08.11.2023

Kontrollart: Nachkontrolle

Feststellungen

1.

Wurde in Teilen vorgelegt

festgestellt am 04.10.2023:
Wurde nicht vorgelegt

festgestellt am 15.08.2023:

Es wurden keine ständigen Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, eingerichtet, durchgeführt und aufrechtgehalten. HACCP-Grundsätze sind: 1. Ermittlung gesundheitlicher Gefahren im Prozessablauf, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen, 2. Bestimmung der für den Prozessablauf kritischen Kontrollpunkte, 3. Festlegung von Grenzwerten, 4. Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte, 5. Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist, 6. Anwendung eines regelmäßiges Verifizierungsverfahrens, 7. Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen.

2.

Wurde nur in Teilen vorgelegt

festgestellt am 04.10.2023:
Konnte nicht vorgelegt werden

festgestellt am 15.08.2023:

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.

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 25.03.2024

Betrieb

Lili & Sini Rahdener Treff
Lemförder Str. 17
32369 Rahden
Kleinendorf

Kontroll-Datum: 15.08.2023

Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle

Feststellungen

1. Küche
Die Dunstabzugsanlage war außen mit einem Belag aus Fett und Staub verunreinigt.
2. Lagerraum
Es wurden Lebensmittel mit ungeeignetem Material (Abfallbeutel/Wertstoffsack) abgedeckt.
3.
Es wurden keine ständigen Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, eingerichtet, durchgeführt und aufrechtgehalten. HACCP-Grundsätze sind: 1. Ermittlung gesundheitlicher Gefahren im Prozessablauf, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen, 2. Bestimmung der für den Prozessablauf kritischen Kontrollpunkte, 3. Festlegung von Grenzwerten, 4. Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte, 5. Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist, 6. Anwendung eines regelmäßiges Verifizierungsverfahrens, 7. Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen.
4.
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.