

Postanschrift: Stadt Braunschweig, Postfach 3309, 38023 Braunschweig

Fachbereich Bürgerservice,
Öffentliche Sicherheit
Abteilung Veterinärwesen
und Verbraucherschutz
Richard-Wagner-Str. 1, 38106 BS

Name: [REDACTED]

Zimmer: [REDACTED]

Telefon: 0531/470-[REDACTED]

Bürgertelefon/Vermittlung: 0531 470-1
oder Behördennummer 115

Fax: 0531/470-[REDACTED]

E-Mail: veterinaerwesen@braunschweig.de

Tag und Zeichen Ihres Schreibens

(Bitte bei Antwort angeben)
Mein Zeichen

Tag

Antrag vom 17.05.2020 325.2.0.1.0.15-178/20

8. Dezember 2020

**Amtliche Lebensmittelüberwachung;
Auskunftsersuchen nach Verbraucherinformationsgesetz (VIG)¹**
Betrieb: Burger King, Berliner Platz 1, 38102 Braunschweig

Sehr geehrte [REDACTED]

aufgrund meiner Entscheidung über Ihren Antrag vom 17. Mai 2020 erteile Ihnen folgende Auskünfte:

Die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Kontrollen fand am 4. Februar 2020 und am 22. Mai 2020 statt. Die Kontrollberichte habe ich Ihnen als Anlage beigelegt.

Mit freundlichen Grüßen
i. A.

Anlage

¹Verbraucherinformationsgesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Oktober 2012 (BGBl. I S. 2166,2725), in der derzeit gültigen Fassung.

Internet: <http://www.braunschweig.de>
Sprechzeiten: Mo. - Fr. 09:00 Uhr bis 13:00 Uhr



NORD/LB Landessparkasse IBAN DE21 2505 0000 0000 8150 01
Postbank IBAN DE05 2501 0030 0010 8543 07
Volksbank eG BS-WOB IBAN DE60 2699 1066 6036 8640 00

Gläubiger ID: DE 09BS100000094285
Umsatzsteuer-ID: DE 11 48 78 770
Umsatzsteuernummer: 14/201/00553

Stadt Braunschweig
Fachbereich Bürgerservice
Öffentliche Sicherheit
Abt. Veterinärwesen und Verbraucherschutz Richard-Wagner-Str. 1
38106 Braunschweig

Gerd Liebig Gesellschaft mit beschränkter Haftung
Burger King
Berliner Platz 1
38102 Braunschweig

Dienststelle: Fachbereich Bürgerservice
Öffentliche Sicherheit
Abt. Veterinärwesen und
Verbraucherschutz

Dienstgebäude: Richard-Wagner-Str. 1
38106 Braunschweig

AnsprechpartnerIn: [REDACTED]
Telefon: [REDACTED]
Telefax: [REDACTED]
E-Mail: [REDACTED]
Internet: www.braunschweig.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

04.02.2020

Am 04.02.2020 von 09:45 bis 10:40 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt.

Gerd Liebig Gesellschaft mit beschränkter Haftung
Burger King
Berliner Platz 1
38102 Braunschweig
[REDACTED]

Anwesende Person/en:

Betrieb:
Ansprechpartner vor Ort:

Behörde:
Behördenvertreter:
[REDACTED] (Lebensmittelkontrolleur)

Weiteres Personal:

[REDACTED] (Stellf. Filialleitung)

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Küche

1. Die Decke war verunreinigt.
Anordnung: Die Decke ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich

Lagerraum

2. Der Wandputz und Anstrich war stellenweise beschädigt besonders unter den Fensterbereichen.
Anordnung: Die Wände sind Instand zu setzen.
Frist bis: 31.03.2020

Personaltoilette

3. Der Wandanstrich war nicht leicht zu reinigen.
Anordnung: Die Wand ist so zu gestalten, dass diese leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren ist.
Frist bis: 31.03.2020
4. Am Handwaschbecken war die Silikonfuge beschädigt.

Anordnung: Die Silikonfuge ist zu erneuern.
Frist bis: 18.03.2020

Restmüll-/Wertstoffbereich

5. Der Kantenumleimer der Arbeitsfläche war beschädigt.
Anordnung: Der Kantenumleimer der Arbeitsfläche ist instand zu setzen.
Frist bis: 31.03.2020

Umkleideraum

6. Der Fußboden in der Damenumkleide war nicht so gestaltet, dass dieser eine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche aufweist.
Anordnung: Der Fußboden ist instand zu setzen.
Frist bis: 31.03.2020
7. In der Herrenumkleide war das Regal für die Arbeitsschuhe verunreinigt.
Anordnung: Das Regal ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Vorbereitung, Kühlraum, Gefrierraum, Spülküche, Keller, Personalschulung, Schädlingskontrolle, Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene), Eigenkontrollen (HACCP), Infektionsschutz, Kennzeichnung, Personalhygiene, Rückverfolgbarkeit

Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:

Gesamtbetrieb

Allgemeine Maßnahmen:

- Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

Risikokategorie:

Ihr Betrieb wurde in die Risikokategorie 3 eingestuft.

Weitergehende Informationen zum Verfahren der risikoorientierten amtlichen Lebensmittelüberwachung erhalten Sie auf Wunsch vom Unterzeichner.

Stadt Braunschweig Fachbereich Bürgerservice, Öffentliche
Sicherheit & Verbraucherschutz Richard-Wagner Straße 1 38106
Braunschweig

Gerd Liebig Gesellschaft mit beschränkter Haftung

Berliner Platz 1
38102 Braunschweig

Dienststelle: Fachbereich Bürgerservice, Öffentliche
Sicherheit & Verbraucherschutz

Dienstgebäude: Richard-Wagner Straße 1
38106 Braunschweig

AnsprechpartnerIn:

Telefon:

Telefax:

E-Mail:

Internet:

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

24.05.2020

Am 22.05.2020 von 10:00 bis 10:30 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

Gerd Liebig Gesellschaft mit beschränkter Haftung
Burger King
Berliner Platz 1
38102 Braunschweig
[REDACTED]

Anwesende Person/en:

Betrieb:

Ansprechpartner vor Ort:

Behörde:

Behördenvertreter:
[REDACTED]

Begleitpersonen:
[REDACTED]

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Kühlraum

1. Die Kabelkanäle/Kabelschächte am Kühlhaus waren nicht ordnungsgemäß verschlossen. Eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion war nicht möglich. Ansammlungen von Schmutz wurden nicht vermieden.
Anordnung: Die Kabelkanäle sind zu verschließen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2a, b und c
Frist: unverzüglich

Gefrierraum

2. Der Verdampfer im Tiefkühlraum waren vereist.
Anordnung: Der Verdampfer ist zu enteisen und zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Lagerraum

3. Der Wandputz war stellenweise beschädigt.
Anordnung: Die Wand 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
4. Das Fenster war nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbar Insektengitter ausgestattet.

Anordnung: Das Fenster ist mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbar Insektengitter auszustatten.

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1d

Frist: unverzüglich

5. Der Rammenschutz der Wand im Lagerbereich war beschädigt.

Anordnung: Der Rammenschutz 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

6. Es wurden Reinigungsgeräte unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt. Eine schnelle Abtrocknung konnte dadurch nicht erfolgen.

Anordnung: Es ist eine geeignete Vorrichtung zur Aufbewahrung der Reinigungsgeräte zu schaffen.

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Frist: unverzüglich

7. Die Wandfliesen waren teilweise beschädigt.

Anordnung: Die Wandfliesen sind Instand zu setzen.

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b

Frist: unverzüglich

Spülküche

8. Es wurden Reinigungsmittel in Bereichen gelagert, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wurde.

Anordnung: Das Reinigungsmittel ist in einem separaten, verschlossenen Behältnis oder Schrank zu lagern.

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 8

Frist: unverzüglich

9. Die Silikonfuge am rechten Waschbecken war schimmelähnlich verunreinigt.

Anordnung: Die Silikonfuge ist zu erneuern.

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Frist: unverzüglich

Personaltoilette

10. Der Wanddurchbruch im Personaltoilettenbereich war nicht ordnungsgemäß abgedeckt.

Anordnung: Der Wanddurchbruch ist ordnungsgemäß zu verschließen.

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2a, b und c

Frist: unverzüglich

11. Der Wandputz war stellenweise beschädigt.

Anordnung: Die Wand 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

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Küche, Restmüll-/Wertstoffbereich, Schädlingskontrolle, Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene), Umkleideraum, Eigenkontrollen (HACCP), Kennzeichnung, Personalhygiene, Rückverfolgbarkeit

Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:

Tiefkühlraum, Vorbereitung

Allgemeine Maßnahmen:

- keine Maßnahme

Risikokategorie:

Ihr Betrieb wurde in die Risikokategorie 3 eingestuft.

Weitergehende Informationen zum Verfahren der risikoorientierten amtlichen Lebensmittelüberwachung erhalten Sie auf Wunsch vom Unterzeichner.

Jahresumsatz:

[REDACTED]

[REDACTED]