

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 30.11.2020 325.2.0.1.0.15-203/20

4. Januar 2021

**Amtliche Lebensmittelüberwachung;
Auskunftersuchen nach Verbraucherinformationsgesetz (VIG)¹**
Betrieb: Steinecke, Willy-Brandt-Platz 1, 38102 Braunschweig

Sehr geehrte [REDACTED]

aufgrund meiner Entscheidung über Ihren Antrag vom 30. November 2020 erteile Ihnen folgende Auskünfte:

Die letzte lebensmittelrechtliche Kontrolle fand am 15. Januar 2018 statt. Den Kontrollbericht habe ich Ihnen als Anlage beigefügt.

Mit freundlichen Grüßen
i. A.

Anlage

¹ Verbraucherinformationsgesetz 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

5	Der Bereich links vom Kühlhaus war verunreinigt. Die Leitungen vom Kühlhaus waren mit weißen Belägen verunreinigt. Die Decke war mit schwarzen Schimmelflecken verunreinigt.	Kühlraum
6	Im Kühlraum war das Schutzgitter des Ventilators verunreinigt. Die zuführende Elektroinstallation zum Verdampfer waren mit staubigen und weißen Belägen verunreinigt.	Kühlraum
7	Die Reinigungsgeräte standen im Vorraum der Personaltoilette teilweise auf dem Boden. Die Reinigungsgeräte waren im Borstenbereich mit Altschmutz verunreinigt. Die Geräte sind gründlich zu reinigen und hängend zu lagern, sodass eine vollständige Trocknung möglich ist und dadurch eine Keimverschleppung vermieden wird.	Personaltoilette
8	Der Einmalhandtuchspender war mit braunen Belägen verunreinigt.	Personaltoilette
9	Die Türdichtung des rechten Kühlschranks war beschädigt.	Vorbereitung
10	Der Wandputz unter dem kleinen Tisch (Ablage) war abgeschlagen.	Vorbereitung
11	Der Innenraumventilator des Kühlschranks war mit Staub verunreinigt.	Vorbereitung
12	Der Abfallbehälter war im Bereich der Abklopfstange (für Kaffeesatz) mit anhaftenden Belägen verunreinigt.	Verkaufsraum
13	Der tote Bereich hinter dem Backofen war stark mit Staub, Körnern und Altschmutz verunreinigt.	Verkaufsraum
14	Die Deckenlampen verfügten nicht über einen ausreichenden Splitterschutz.	Verkaufsraum
15	Das Mikrowellengerät war im oberen Bereich mit Lebensmittelresten verunreinigt.	Verkaufsraum
16	Die Eiswürfelmaschine war außer Betrieb. Diese war im Innenbereich mit braunen Belägen verunreinigt.	Verkaufsraum
17	In den Kundenbereich verirren sich Tauben. Geeignete Maßnahmen sind einzuleiten. Vor Ort wurden erstmal mehrere Türen geöffnet, damit die Tauben leichter aus dem Bereich zu vertreiben sind. Es ist zu prüfen ob diese Maßnahme geholfen hat.	Schädlingskontrolle
18	Die Erstbelehrungen und Folgebelehrungen wurden stichprobenartig geprüft und waren vollständig vorhanden. Folgebelehrungen werden online durchgeführt.	Personalschulung
19	Den Mitarbeiter wird für alle Neuerungen ein Monatsbrief ausgegeben. Es wurde festgestellt, dass die Arbeitsanweisungen des Eigenkontrollkonzeptes ausführlich sind, aber die Mitarbeiter damit nicht vertraut sind. Dass selbständige lesen und abzeichnen des Monatsbriefes wird gemacht, aber über die Inhalte konnten bei stichprobenartiger Prüfung keine Angaben gemacht werden. [REDACTED] will bei den künftigen Teambesprechungen auf den Monatsbrief eingehen.	Personalschulung

20	Die Temperatur der Kühlschränke soll nach Betriebsangaben +3°C nicht überschreiten. Im Kontrollblatt wurden für den Monat Januar alle Kühleinheiten mit +6°C eingetragen. Maßnahmen wurden trotz der +3°C Abweichung keine eingeleitet.	Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene)
21	Ein Reinigungsplan war vorhanden wurde und konnte aufgrund der baulichen Beschaffenheit der Randbereich nicht vollständig umgesetzt werden.	Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene)
22	Zum Angebot gehört auch die Abgabe warmer Speisen (Suppen, Eintöpfe-Tagesangebot). Speisen dürfen maximal zwei Stunden heißgehalten werden. Die Mindestausgabetemperatur beträgt +65°C.	Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene)

Aufgeführte hygienische und organisatorische Mängel sind sofort zu beheben.
Aufgeführte bauliche Mängel 1, 3, 4, 9, 10 und 14 sind bis zum 31.03.2018 zu beheben.

Eine Nachkontrolle zur Überprüfung der Mängelabstellung erfolgt.

Der Umfang und die Gewichtigkeit der festgestellten Mängel veranlassen uns, Sie darauf hinzuweisen, dass es sich bei den Verstößen teilweise um Ordnungswidrigkeiten handelt, die mit Geldbuße geahndet werden können.

Anwesende Personen: [REDACTED]

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrage

[REDACTED]