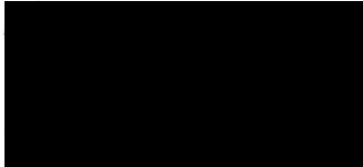


**Lebensmittelüberwachungs-,
Tierschutz und Veterinärdienst
des Landes Bremen**



**Freie
Hansestadt
Bremen**

LMTVet des Landes Bremen, Lötzeener Straße 3, 28207 Bremen



Auskunft erteilt

Zimmer

Tel. (0421) 361-

Fax (0421) 361-

E-Mail

office@lmtvet.bremen.de

Datum und Zeichen

Ihres Schreibens

01.10.2020 [#199099]

Mein Zeichen

(bitte bei Antwort angeben)

Bremen, 14. Dezember 2020

20201001_VIG_06_Uni Mensa, Bremen
Ihre Anfrage nach dem Verbraucherinformationsgesetz
Hier: Bekanntgabe der Informationen



hiermit übersenden wir Ihnen, wie im Bescheid vom 25. November 2020 zu oben angegebenem Zeichen angekündigt, die Kontrollberichte mit Datum vom 17.10.2018 und 08.10.2019 in Kopie.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag



Dienstgebäude
Lötzeener Str. 3
28207 Bremen
Internet: <http://www.lmtvet.bremen.de>

Briefkästen
Lötzeener Str. 3



Eingang
Lötzeener Str. 3

Bankverbindungen

Deutsche Bundesbank, Filiale Hannover

IBAN: DE16 2500 0000 0025 0015 30 BIC: MARKDEF1250

Dienstleistungen und Informationen der Verwaltung unter Tel. (0421) 361-0
www.transparenz.bremen.de, www.service.bremen.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

Betrieb:

Studierendenwerk Bremen

Bibliothekstr. 3

28359 Bremen

HB-0002816

kontrollierte Betriebsart:

Großküche Großkantine (>100 Essen täglich)

Am 17.10.2018 in der Zeit von 10:00 bis 13:00 hat [REDACTED] im o.a. Betrieb eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt.

Anwesende Person/en:

Betrieb:

[REDACTED]

Behörde:

[REDACTED]

Alle kontrollierten Bereiche sowie die ggf. festgestellten Mängel und Abweichungen sind nachstehend aufgeführt.

Feststellungen / Maßnahmen:

Obst- u. Gemüsekühlraum

- ohne Beanstandung

Fleisch/Wurstvorbereitungsraum

- Nr. 1 Die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel bzw. der Stoffe, die in einem Lebensmittel verarbeitet werden, war nicht in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sichergestellt.

Eigenkontrollen (HACCP)

- Nr. 2 Das Qualitätshandbuch muss überarbeitet werden.
- Nr. 3 Die Gefahrenanalyse zur Ermittlung von Gesundheitsgefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen, war fehlerhaft.

Kühlraum

- Nr. 4 Thermometer war schadhaft

Allgemeine Maßnahmen:

Maßnahme: mündliche Belehrung

Bemerkungen:

Der Betrieb wurde aufgrund eines Systemaudit aufgesucht.
Dabei wurden anhand des Qualitätshandbuchs einige ausgewählte Prozesse geprüft.
Folgende Abläufe und Thematiken sind dabei erneut zu prüfen.

- 1) Erstellung eines HACCP-Teams mit regelmäßigen Besprechungen
- 2) Bearbeitung der Gefahrenanalyse und Risikobewertung nach der Erstellung von Fließdiagrammen
- 3) Verifikation des CCPs
- 4) Überprüfung der Reinigung mittels Abklatsch
- 5) Umgang mit Rückstellproben (Lagerung und Probennahme)
- 6) Umgang mit der Prüfmittelüberwachung (Temperaturkontrolle) auch in Bezug auf die Produkttemperatur
- 7) Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln (Einfriermangement)

■, 19.10.2018

Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen

☒ Lötzer Str. 3
28207 Bremen
☎ 0421 361-15240
Fax 0421 361-15244

☐ Freiladestr. 1
27572 Bremerhaven
☎ 0471 596-13883
Fax 0471 596-13881

☐ Niedersachsenstr. 96
27472 Cuxhaven
☎ 04721 594807
Fax 04721 594809

Datum:
08.10.19

☐ Schlachthofstr. 18
27576 Bremerhaven
☎ 0471 9512349
Fax 0471 3000994

Beginn: 09:30
Ende: 12:00

NIEDERSCHRIFT

über die Besichtigung eines Betriebes im Rahmen der amtlichen Überwachung

Betr.-Nr.: 2816

Kontrollart: ☒ planmäßige Routinekontrolle
☐ ausserplanmäßige Verdachtskontrolle
☐ Kontrolle aufgrund von Probenahme

☐ ausserplanmäßige Nachkontrolle
☐ Beratung auf Anforderung
☐ Gebührenpflichtig

zu Az.:

Name des Betriebes:	Studentenwerk Bremen - Uni Mensa -
Anschrift des Betriebes:	Bremen Bibliothekstr. 3
Verantwortliche(r) bzw. anwesende Person:	
Kontrollpersonal:	

Besichtigung:

☐ Keine Mängel festgestellt.	☐ Hinweis/Aushändigung Infoblätter
---	---

Lfd. Nr.: Bei der heutigen Überprüfung im Rahmen der amtlichen Überwachung haben sich folgende Beanstandungen ergeben:

1	keine Mängel
1	Einige Fliesen im Fliesenbereich waren defekt
2	Topfschale
2	Einige Stellen im Backbereich waren defekt - an der Übergang von der Küche -
3	Hinter den Stößkanten im Wandbereich hatte sich Schwarzsimmel gebildet
4	Die Silikonkante im Bereich der Spülmaschine wie Schwarzsimmelablagerungen auf
5	Einige Wandfliesen waren defekt
6	Küchengeräte standen auf den Gängen.

Frist zur Beseitigung der Beanstandung:

Lsg. Mängel: Mängelstand
4.3.10.14 / beult. Mängel: Ende 11/20

Planprobe ☐	Verdachtsprobe ☐	Probenummern		
Sie haben ☒	Seite/n der Niederschrift erhalten.	Rückmeldebogen überreicht ☐	Zurück bis	

Die Beanstandung und die Aufforderung zur Beseitigung innerhalb der gesetzten Frist habe ich zur Kenntnis genommen.

Datum/Unterschrift des /der Verantwortlichen

Datum/Unterschrift Kontrollpersonal

Datum/Unterschrift Kontrollpersonal

Informationen (auch zu ggf. oben aufgeführten Infoblatt-Nummern) erhalten Sie unter www.lmtvet.bremen.de



Betr.-Nr.:

2816

NIEDERSCHRIFT

über die Besichtigung eines Betriebes im Rahmen der amtlichen Überwachung

Seite

2

lfd. Nr.:

Bei der heutigen Überprüfung im Rahmen der amtlichen Überwachung haben sich folgende Beanstandungen ergeben:

Spülküche - Sind -

7. An einigen Stellen der Spülküche 30 Grad was
sich starke Molkereigeruch gebildet.

Speisenausgabe

8. Einige Verschmutzungen der Unterfressanordnung
waren stark verflusht.

Frist zur Beseitigung der Beanstandung:

0. 30.11.1

Betr.-Nr.: 2816

NIEDERSCHRIFT

über die Besichtigung eines Betriebes im Rahmen der amtlichen Überwachung

Seite 3

lfd. Nr.:

Bei der heutigen Überprüfung im Rahmen der amtlichen Überwachung haben sich folgende Beanstandungen ergeben:

Warennahme:

9- Eigenkontrolle bei der Fa. Hirsch nicht dokumentiert

Umkleideräume:

10- Die Spindel waren 2.7 von oben auf verstaubt
Auch von innen sind die Spindel regelmäßig
zu reinigen durch die Türabdrücke selbst. (siehe Eigen-
kontrolle)

11- Spülmittelegen:

Die Böden in den Wänden sind zu reinigen.
Boden in der Wand inschuld sein.
Wasser in der Wand war verfließen.

Umkleidekabine

12- Zockelkiste im Vorraum hat sich von der
Wand gelöst.

Pastmixraum

13- Die Haube / Pfanne wurde beschädigt. Auch in der
ab - inschuld sein.

Obst- und Gemüse kühlraum:

14- Fertig gekühlte Salatvorräte im Tellerwagen A/B
mit bodennäher Folie abdecken oder an einem geeigneten
Platz lagern.

Salatverpackung:

15- Die Luft im Deckel der Salatverpackungen muss
nicht sein.

Frist zur Beseitigung der Beanstandung:

Die 8.11.19



Betr.-Nr.:

2816

NIEDERSCHRIFT

über die Besichtigung eines Betriebes im Rahmen der amtlichen Überwachung

Seite

4

lfd. Nr.:

Bei der heutigen Überprüfung im Rahmen der amtlichen Überwachung haben sich folgende Beanstandungen ergeben:

- 16- Kühlturm:
Wand im Raum durchdringt.
- 17- Trolleys
Wie kommt die Delle? Wie oft? Gefährlich! Dingern!
- 18- Backwaren (Kaffee) im Gastraum
Flüssigwärmepumpe nicht funktionstüchtig.
- 19- Vorbereitungsraum Café Central:
Die Kunststoffschneidebretter waren verbrannt und
müssen ausgetauscht werden.
- 20- Eckenkontrolle / Detergenanwendung
Die Temperaturen der Kühlkörper / Kühlhäuser
sind nicht zu erheben (statt Nr. Thermometer
auf Nr. Raum meter → bitte schauen)
- 21- Außentemperatur war zu T. nicht korrekt
(letzte Messung: $+60 - 63^{\circ}\text{C}$ → Grenz Wert $+65^{\circ}\text{C}$)
Die Soll- und Grenzwerte sind nicht angegeben
in den Formularen.

Frist zur Beseitigung der Beanstandung:

Siehe Blatt 1