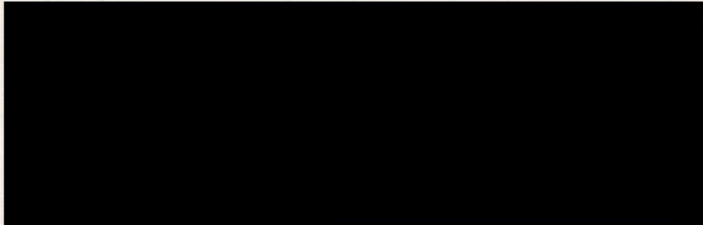


Postanschrift: Stadt Braunschweig, Postfach 3309, 38023 Braunschweig

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
20. März 2021	325.2.0.1.0.15-224/21	6. Mai 2021

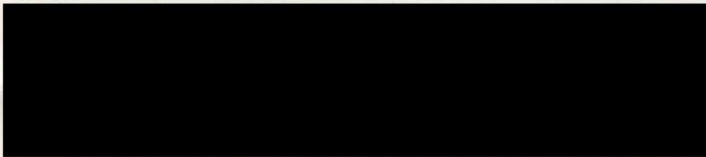
**Amtliche Lebensmittelüberwachung;
Auskunftersuchen nach Verbraucherinformationsgesetz (VIG)¹**
Betrieb: Fleischerei Neubauer, Elbestraße 21, 23, 38120 Braunschweig

Sehr geehrte [REDACTED]

aufgrund meiner Entscheidung über Ihren Antrag vom 20. März 2021 erteile ich Ihnen folgende Auskünfte:

Die letzte lebensmittelrechtliche Kontrolle fand am 11. März 2021 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




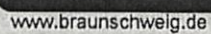
Gläubiger ID: DE 09BS100000094285
Umsatzsteuer-ID: DE 11 48 78 770
Umsatzsteuernummer: 14/201/00553

Stadt Braunschweig Abteilung Veterinärwesen & Verbraucherschutz
Richard-Wagner-Str. 1 38106 Braunschweig

Fleischerei und Partyservice GmbH & Co. KG
Fleischereifiliale Neubauer
Elbestr. 21 23
38120 Braunschweig

Dienststelle: Abteilung Veterinärwesen &
Verbraucherschutz


Dienstgebäude: Richard-Wagner-Str. 1
38106 Braunschweig

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

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle


12.03.2021

Am 11.03.2021 von 09:00 bis 09:45 Uhr hat  in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:


Fleischerei und Partyservice GmbH & Co. KG
Fleischereifiliale Neubauer
Elbestr. 21 23
38120 Braunschweig


Anwesende Person/en:

Betrieb:

Ansprechpartner vor Ort:


Behörde:

Behördenvertreter:


Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Betriebsstätte (allgemein)

1. Es wurde ein Hähnchen eingefroren ohne eine entsprechende Kennzeichnung zum Verbrauchsdatum auf der Verpackung.

Hinweis: Lebensmittel, die mit einem Verbrauchsdatum gekennzeichnet sind („zu verbrauchen bis ...“), dürfen nicht über das Verbrauchsdatum hinaus aufbewahrt oder weiterverarbeitet werden. Es handelt sich um Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblich sind (z.B. Hackfleisch, frisches Geflügelfleisch, Räucherlachs u.s.w.) und bei denen nach Ablauf des Verbrauchsdatums von einer Gesundheitsgefahr ausgegangen wird, auch wenn es nach Ihrer Einschätzung noch nicht verdorben ist. Auch Einfrieren verlängert diese Frist nicht. Das Inverkehrbringen von Lebensmitteln (schließt auch das Bereithalten für Verkaufszwecke ein) mit abgelaufenem Verbrauchsdatum stellt eine Straftat dar! Einfrieren von Lebensmitteln mit Verbrauchsdatum nur VOR Ablauf des Verbrauchsdatums MIT Kennzeichnung UND NUR zur Weiterverarbeitung.

Erforderliche Maßnahmen: Die selbst eingefrorenen Lebensmittel sind entsprechend zu kennzeichnen um eine Rückverfolgbarkeit sicherzustellen.

2. Die Handgriffe und Innenbereiche der Kühleinrichtungen sind verschmutzt.
Erforderliche Maßnahmen: Eine Reinigung der Kühltresen hat zu erfolgen.

Umkleideraum

3. Ein separater Umkleideraum für das Personal ist nicht vorhanden. Es wird sich im angrenzenden Büro umgezogen. Aufgrund der Betriebsgröße und der Personalanzahl, ist das Büro als Umkleidebereich zu klein und nicht angemessen.
Erforderliche Maßnahmen: Die Umkleidesituation ist zu überdenken. Gegebenenfalls gibt es im Gebäude die Möglichkeit einen leerstehenden Raum als Umkleideraum für das Hygienepersonal umzufunktionieren.

Kennzeichnung

4. Die Produktinformationen der angebotenen Lebensmittel erfolgt über das Kassensystem. Die Kennzeichnung der Tagesgerichte fehlt allerdings.
Erforderliche Maßnahmen: Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene Zutaten waren auf den einzelnen Preisschildern, einem Aushang oder einer für den Verbraucher zugängigen schriftlichen Aufzeichnung (Speisekarte) nicht vorhanden. Auf § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV) vom 29. Januar 1998 (BGBl. I. S. 230) und Artikel 12 VO (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel in der geltenden Fassung wird hingewiesen.

Die Angaben sind gemäß den o.g. Verordnungen auch für die Mittagsgerichte umzusetzen.

Schädlingskontrolle

5. Die Serviceberichte werden nach Aussage von [REDACTED] im Hauptbetrieb aufbewahrt. Diese sind per Mail nachzureichen.

Personalschulung

6. Die Schulungsunterlagen werden nach Aussage von [REDACTED] im Hauptbetrieb aufbewahrt. Diese sind per Mail nachzureichen.

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Kühlhaus, Spülküche / Lager, Verkaufsraum, Eigenkontrollen (HACCP), Personaltoilette

Bemerkung:

Zusammenfassend ist anzumerken, dass sich die kontrollierten Betriebsbereiche in einem hygienischen, baulichen sowie einrichtungstechnisch wenig zu beanstandeten Zustand befinden. Ein Eigenkontrollsystem zur Überwachung der Basishygiene ist eingerichtet.

Mit freundlichen Grüßen

[REDACTED]

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