



STADT WOLFSBURG · POSTFACH 10 09 44 · 38440 WOLFSBURG

GESCHÄFTSBEREICH/REFERAT
Bürgerdienste

ADRESSE
Veterinäramt
Schachtweg 10
38440 Wolfsburg

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo. - Fr. 8-12 Uhr

Sprechzeiten für Tiere im
Reiseverkehr nur nach
telefonischer Absprache

IHR ZEICHEN/SCHREIBEN VOM

MEIN ZEICHEN/SCHREIBEN VOM
01/4

AUSKUNFT ERTEILT

20.04.2021

Amtliche Lebensmittelüberwachung

Niederschrift zu einer Betriebskontrolle im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

Am 12.11.2020 von 11:20 Uhr bis 11:40 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

**Pizza King
Willy-Brandt-Platz 2,
38440 Wolfsburg**
[REDACTED]

Anwesende Person/en:

Betrieb:

Ansprechpartner vor Ort:
[REDACTED]

Behörde:

Behördenvertreter:
[REDACTED] (Lebensmittelkontrolleur)

Weiteres Personal:

Begleitpersonen:

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

- Die Erfüllung der einschlägigen Hygienevorschriften war aufgrund der festgestellten Mängel nicht gegeben. Arbeitsanweisungen und/oder Pläne zur Sicherstellung der Reinigung waren nicht vorhanden.
Erforderliche Maßnahme: Durch geeignete Maßnahmen ist dauerhaft sicherzustellen, dass die einschlägigen Hygienevorschriften erfüllt werden. Dies kann durch verbindliche Arbeitsanweisungen und/oder eine konkrete Reinigungsplanung erfolgen. Es muss geregelt sein was, wann und wie häufig gereinigt wird, wie und womit gereinigt wird und wer für die Reinigung verantwortlich ist.
Rechtsgrundlage: Art. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Art. 17 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich

Betriebliche
Organisation /
Mitwirkungspflicht

- | | |
|--|---|
| <p>2. Arbeitsanweisungen und/oder Pläne zur Sicherstellung der Temperaturanforderungen waren nicht vorhanden.
 Erforderliche Maßnahme: Durch geeignete Maßnahmen ist dauerhaft sicherzustellen, dass die einschlägigen Hygienevorschriften erfüllt werden. Dies kann zum Beispiel durch Arbeitsanweisungen und Pläne für eine regelmäßige Temperaturkontrolle und die Festlegung von Maßnahmen bei Abweichungen erfolgen.
 Rechtsgrundlage: Art. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Art. 17 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich</p> | <p>Betriebliche Organisation / Mitwirkungspflicht</p> |
| <p>3. Der Deckenlüfter war verunreinigt.
 Erforderliche Maßnahme: Der Lüfter ist zu reinigen.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich</p> | <p>Schanktresenbereich</p> |
| <p>4. Die Wandfliesen über dem Pizzaofen waren teilweise beschädigt.
 Erforderliche Maßnahme: 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 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: 31.08.2020</p> | <p>Imbiss Zubereitung</p> |
| <p>5. Die Oberflächen der Schränke und des Pizzaofens waren mit Pappe ausgelegt und somit waren die Oberflächen nicht leicht zu reinigen und zu desinfizieren.
 Erforderliche Maßnahme: Die Pappe ist zu entfernen.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1f Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich</p> | <p>Imbiss Zubereitung</p> |
| <p>6. Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender).
 Erforderliche Maßnahme: Am Handwaschbecken sind Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzuhalten.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich</p> | <p>Imbiss Zubereitung</p> |
| <p>7. Der Spender für Einmalhandtücher war verunreinigt.
 Erforderliche Maßnahme: Der Spender für Einmalhandtücher ist zu reinigen.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich</p> | <p>Imbiss Zubereitung</p> |
| <p>8. Die Fußbodenfliesen im Übergang zum Flur waren teilweise beschädigt.
 Erforderliche Maßnahme: Der Fußboden ist instand zu setzen.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: 31.12.2020</p> | <p>Nebenraum hinter der Theke</p> |

9. Der Tiefkühlschrank war verunreinigt.
Erforderliche Maßnahme: Der Tiefkühlschrank ist zu reinigen.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich
 Nebenraum hinter der Theke
10. Es wurden Lebensmittel, im Tiefkühlschrank, in Beuteln aufbewahrt, die nicht verschlossen waren.
Erforderliche Maßnahme: Die Beutel in denen Lebensmittel aufbewahrt werden sind zu verschließen.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3
 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich
 Nebenraum hinter der Theke
11. Die Beschichtungen der Gitterroste des Kühlschranks waren beschädigt.
Erforderliche Maßnahme: Die Gitterroste sind instand zu setzen.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: 31.12.2020
 Nebenraum hinter der Theke
12. Der Türrahmen war nicht leicht zu reinigen und wasserabstoßend.
Erforderliche Maßnahme: Der Türrahmen ist so herzurichten, dass dieser eine leicht zu reinigende und wasserabstoßende Oberfläche aufweist.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1e
 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: 31.12.2020
 Trockenlager
13. Der Innenraum des Kühlschranks war verunreinigt.
Erforderliche Maßnahme: Der Innenraum des Kühlschranks ist zu reinigen.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich
 Trockenlager
14. Es wurden tiefgekühlte Lebensmittel in Beuteln aufbewahrt, die nicht verschlossen waren.
Erforderliche Maßnahme: Die Beutel in denen Lebensmittel aufbewahrt werden sind zu verschließen.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3
 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich
 Trockenlager
15. Der Fußboden war verunreinigt.
Erforderliche Maßnahme: Der Fußboden ist zu reinigen.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich
 Trockenlager
16. Für die Beleuchtung fehlte eine Schutzabdeckung.
Erforderliche Maßnahme: An der Beleuchtung ist ein Schutzabdeckung
 Trockenlager

anzubringen.

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2b
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: 31.08.2020

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 17. | Die Tiefkühltruhe war stark vereist.
Erforderliche Maßnahme: Die Tiefkühltruhe 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
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich | Trockenlager |
| 18. | Der Innenraum der Haubenspülmaschine war mit alten Rückständen verunreinigt.
Erforderliche Maßnahme: Die Haubenspülmaschine ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich | Spülküche |
| 19. | Die Schutzabdeckung der Beleuchtung war beschädigt.
Erforderliche Maßnahme: Die Schutzabdeckung der Beleuchtung ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: 31.12.2020 | Spülküche |
| 20. | Der Deckenlüfter war verunreinigt.
Erforderliche Maßnahme: Der Lüfter ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich | Spülküche |
| 21. | Der Geschirrkorb der Geschirrspülmaschine war verunreinigt.
Erforderliche Maßnahme: Der Geschirrkorb der Geschirrspülmaschine ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich | Spülküche |
| 22. | In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher.
Erforderliche Maßnahme: Die Dübellöcher sind zu verschließen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: 31.12.2020 | Spülküche |
| 23. | Das Regal war verunreinigt.
Erforderliche Maßnahme: Das Regal ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich | Spülküche |

24. Der Türrahmen war verunreinigt und der Anstrich leicht abgeplatzt. Spülküche
Erforderliche Maßnahme: Der Türrahmen ist sofort zu reinigen und dann instand zu setzen.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
 Frist: 31.12.2020
25. Die Silikonfuge des Fußbodens war verunreinigt. Spülküche
Erforderliche Maßnahme: Die Silikonfuge ist zu reinigen.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich
26. Die Tür war nicht geschlossen, dadurch waren die Lebensmittel im an den Toilettenbereich angrenzenden Raum einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt. Personaltoilette
Erforderliche Maßnahme: Die Toilettentür ist geschlossen zu halten.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3
 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich
27. Obwohl mit Lebensmitteln umgegangen wurde, war die angrenzende Toilette unmittelbar zugänglich, ein entlüftbarer Vorraum fehlte. Personaltoilette
Erforderliche Maßnahme: Es ist ein entlüftbarer Toilettenvorraum zu schaffen.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 3
 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: 31.08.2020
28. Der Spender für Einmalhandtücher am Handwaschbecken war leer. Personaltoilette
Erforderliche Maßnahme: Der Spender für Einmalhandtücher ist aufzufüllen.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4
 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich
29. Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen, ein sogenanntes Schädlingsmonitoring, fehlte. Schädlingskontrolle
Erforderliche Maßnahme: Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen ist anzuwenden.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 4
 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich
30. Es wurden Personen beschäftigt, für die die Bescheinigungen des Gesundheitsamtes über die Durchführung der Infektionsschutz-Erstbelehrung bzw. die vor dem 01.01.2001 ausgestellten Gesundheitszeugnisse nicht im Betrieb einsehbar waren. Infektionsschutz
Erforderliche Maßnahme: Die gültigen Erstbelehrungsbescheinigungen sind der Überwachungsbehörde vorzulegen und zukünftig im Betrieb vorzuhalten. Beim Fehlen einer solchen müssen die Personen unverzüglich an einer Erstbelehrung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes teilnehmen.
 Rechtsgrundlage: § 43 Abs. 5 IfSG Infektionsschutzgesetz

Frist: Unverzüglich

31. Für die Lagerung der Schutzkleidung fehlte eine hygienische Aufbewahrungsmöglichkeit (z. B. Schränke, Spinde). Personalhygiene
Erforderliche Maßnahme: Die Lagerung der Schutzkleidung muss hygienisch erfolgen können.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich
32. Es wurde Personal beschäftigt, das beim Behandeln von Lebensmitteln keine ausreichende Schutzkleidung trug. Die Straßenbekleidung wurde nicht ausreichend abgedeckt. Personalhygiene
Erforderliche Maßnahme: Das Personal muss beim Behandeln von Lebensmitteln Schutzkleidung tragen, die die Straßenbekleidung vollständig abgedeckt.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich
33. Für das Personal standen keine Umkleieräume zur Verfügung. Personalhygiene
Erforderliche Maßnahme: Für das Personal müssen angemessene Umkleieräume vorhanden sein.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 9 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: 31.08.2020
34. Der Nachweis, dass eine Schulung/Unterweisung im Bereich der Lebensmittelhygiene durchgeführt wurde, konnte nicht vorgelegt werden. Personalschulung
Erforderliche Maßnahme: Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, sind entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen und/oder zu schulen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich
35. Es wurde Personal ohne wissenschaftliche Ausbildung bzw. ohne eine abgeschlossene Berufsausbildung beschäftigt. Personalschulung
Dieses Personal stellte leicht verderbliche Lebensmittel her oder behandelte diese oder brachte diese in den Verkehr, ohne entsprechende Fachkenntnisse nachweisen zu können.
Erforderliche Maßnahme: Personen ohne wissenschaftliche Ausbildung bzw. ohne eine abgeschlossene Berufsausbildung, in der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt werden, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen oder behandeln oder in den Verkehr bringen, müssen ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf den Sachgebieten:
1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels,
2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels,
3. Lebensmittelrecht,
4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung,

5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit,
6. Havarieplan, Krisenmanagement,
7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels,
8. Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels,
9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen,
10. Reinigung und Desinfektion) nachweisen können.

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr. 3
; § 4 Abs. 1 LMHV Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich

Risikokategorie:

Der oben genannte Betrieb wurde in die Risikokategorie 3 eingestuft.

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

ggf. ausgegebene Merkblätter

Bemerkungen:

Hinweis zur Mängelbeseitigung

Sollten zum Zeitpunkt der Nachkontrolle die Mängel nicht abgestellt sein, kann die Mängelbeseitigung kostenpflichtig mit einer ordnungsbehördlichen Verfügung und einer Zwangsgeldandrohung angeordnet werden.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

