

STADT WOLFSBURG · POSTFACH 10 09 44 · 38409 WOLFSBURG

GESCHÄFTSBEREICH/REFERAT
Geschäftsbereich Bürgerdienste
Veterinäramt
ADRESSE
Schachtweg 10
38440 Wolfsburg

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo. 08:30 – 16:30 Uhr
Di. 08:30 – 16:30 Uhr
Mi. 08:30 – 12:00 Uhr
Do. 08:30 – 17:30 Uhr
Fr. 08:30 – 12:00 Uhr




IHR ZEICHEN/SCHREIBEN VOM
Textfeld

MEIN ZEICHEN/SCHREIBEN VOM
01-4. VIG

Amtliche Lebensmittelüberwachung
Auskunftersuchen nach Verbraucherinformationsgesetz (VIG)¹
Übersendung der Kontrollberichte

10.05.2021

Sehr geehrte 

auf Ihre Anträge vom 05.10.2020 und 08.01.2021 erhalten Sie die beiden letzten Kontrollberichte über die lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen in folgenden Betrieben:

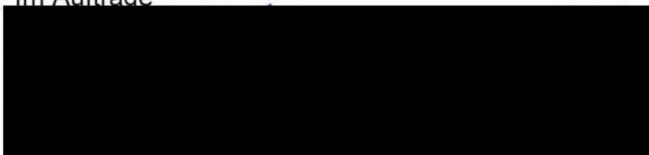
Altes Brauhaus Fallersleben

Pizza-King Willy-Brandt-Platz

Bäckerei Steinecke Willy-Brandt-Platz

Mc Donalds Willy-Brandt-Platz

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrage



Anlagen

¹ Verbraucherinformationsgesetz - VIG - in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Oktober 2012 (BGBl. I S. 2166, 2725), in zurzeit gültiger Fassung



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



AUSKUNFT ERTEILT



IHR ZEICHEN/SCHREIBEN VOM

MEIN ZEICHEN/SCHREIBEN VOM
01/4

21.04.2021

Amtliche Lebensmittelüberwachung

Niederschrift zu einer Betriebskontrolle im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

Am 28.05.2019 von 10:55 Uhr bis 11:35 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

Altes Brauhaus
Am Alten Brauhaus 9,
38442 Wolfsburg
[REDACTED]

Anwesende Person/en:

Betrieb:

Ansprechpartner vor Ort:
[REDACTED]

Behörde:

Behördenvertreter:
[REDACTED]

Weiteres Personal:

Begleitpersonen:

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

1. 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. 1 IfSG Infektionsschutzgesetz
Frist: Unverzüglich

- | | | |
|----|---|-------------------|
| 2. | <p>Der Nachweis, dass eine Schulung/Unterweisung im Bereich der Lebensmittelhygiene durchgeführt wurde, konnte nicht vorgelegt werden.
 Erforderliche Maßnahme: Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, sind entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen und/oder zu schulen. Der Nachweis der Schulung ist im Betrieb jederzeit vorzuhalten.
 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</p> | Personalschulung |
| 3. | <p>Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen 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</p> | Vorbereitungsraum |
| 4. | <p>Die Schubladen der Kühltische waren verunreinigt.
 Erforderliche Maßnahme: Der Kühltisch 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> | Vorbereitungsraum |
| 5. | <p>Die Schubladendichtungen eines Kühltisches waren beschädigt.
 Erforderliche Maßnahme: Die Schubladendichtungen des Kühltisches 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: Unverzüglich</p> | Vorbereitungsraum |
| 6. | <p>Ein Regalschrank war beschädigt.
 Erforderliche Maßnahme: Der Schrank 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: Unverzüglich</p> | Vorbereitungsraum |
| 7. | <p>Die Decke des Kühlhauses war schimmelähnlich verunreinigt.
 Erforderliche Maßnahme: Die Decke ist in einen hygienisch einwandfreien Zustand zu versetzen.
 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: 01.08.2019</p> | Brauerei |
| 8. | <p>Die Türdichtung des Kühlschranks war beschädigt.
 Erforderliche Maßnahme: Die Türdichtung des Kühlschranks 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: Unverzüglich</p> | Küche |
| 9. | <p>Die Beleuchtungseinrichtung der Dunstabzugsanlage war mit alten</p> | Küche |

Fettrückständen verunreinigt.

Erforderliche Maßnahme: Die Dunstabzugsanlage 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

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:

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag





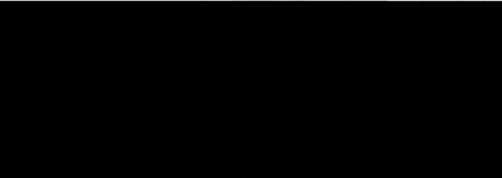
STADT WOLFSBURG · POSTFACH 10 09 44 · 38440 WOLFSBURG

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

21.04.2021

Amtliche Lebensmittelüberwachung

Niederschrift zu einer Betriebskontrolle im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

Am 15.07.2020 von 10:15 Uhr bis 14:50 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

**Altes Brauhaus
Am Alten Brauhaus 9,
38442 Wolfsburg**
[REDACTED]

Anwesende Person/en:

Betrieb:

Ansprechpartner vor Ort:
[REDACTED]

Behörde:

Behördenvertreter:
[REDACTED]

Weiteres Personal:

Begleitpersonen:
[REDACTED]

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

1. Es wurden Personen beschäftigt, für die die Dokumentation der Teilnahme an einer Infektionsschutzbelehrung nach der Aufnahme ihrer Tätigkeit nicht im Betrieb einsehbar war. Infektionsschutz
Erforderliche Maßnahme: Die Dokumentation der Teilnahme(n) an einer Infektionsschutzbelehrung nach der Aufnahme der Tätigkeit ist der Überwachungsbehörde vorzulegen und zukünftig im Betrieb vorzuhalten.
Rechtsgrundlage: § 43 Abs. 4 IfSG Infektionsschutzgesetz
Frist: Unverzüglich
2. Es wurden tiefgefrorene Lebensmittel ohne eine Bezeichnung und Angabe des Einfrierens und der Herkunft vorrätig gehalten, so dass das Alter und damit die Verkehrsfähigkeit nicht einwandfrei zu bestimmen war. Rückverfolgbarkeit

Sparkasse Celle-Gifhorn-Wolfsburg
IBAN DE56 2695 1311 0025 6098 92
BIC NOLADE21GFW

Volksbank BraWo
IBAN DE55 2699 1066 0844 8450 00
BIC GENODEF1WOB

Gläubiger-ID
DE 65WOB00000030809

USt.-IdentNr.
DE115235874

Erforderliche Maßnahme: Die Rückverfolgbarkeit der tiefgefrorenen Lebensmitteln ist sicherzustellen.

Rechtsgrundlage: Art. 18 VO (EG) Nr. 178/2002 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts
Frist: Unverzüglich

- | | | |
|----|--|---------------------|
| 3. | <p>Der Nachweis, dass eine Schulung/Unterweisung im Bereich der Lebensmittelhygiene durchgeführt wurde, konnte nicht vorgelegt werden.
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</p> | Personalschulung |
| 4. | <p>Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen, ein sogenanntes Schädlingsmonitoring, fehlte.
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</p> | Schädlingskontrolle |
| 5. | <p>Der Heizkörper war angerostet.
Erforderliche Maßnahme: Der Heizkörper 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: 17.08.2020</p> | Spülküche |
| 6. | <p>Die Oberflächen und der Innenraum des Konvektomats war verunreinigt.
Erforderliche Maßnahme: Der Konvektomat 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> | Vorbereitungsraum |
| 7. | <p>Die Einlegeböden des Kühlschranks waren beschädigt.
Erforderliche Maßnahme: Die Einlegeböden 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: 17.08.2020</p> | Vorbereitungsraum |
| 8. | <p>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</p> | Vorbereitungsraum |
| 9. | <p>Es wurde ein erhebliches Aufkommen an Stubenfliegen festgestellt. Die in der Betriebsstätte hergestellten, verarbeiteten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel waren einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.</p> | Vorbereitungsraum |

Erforderliche Maßnahme: Es sind geeignete Verfahren (z.B. UV-Klebefalle) zur Bekämpfung der Stubenfliegen anzuwenden.

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

- | | | |
|-----|---|-------------------|
| 10. | 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 | Vorbereitungsraum |
| 11. | Es wurden Lebensmittel (Fleisch und Dessert) unabgedeckt gelagert.
Erforderliche Maßnahme: Lebensmittel sind vor Kontamination und nachteiliger Beeinflussung zu schützen.
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 | Vorbereitungsraum |
| 12. | Die Steckdose für Kraftstrom war verunreinigt.
Erforderliche Maßnahme: Die Steckdose 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 | Vorbereitungsraum |
| 13. | Eine graue Steckdose war beschädigt.
Erforderliche Maßnahme: Die Steckdose 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: 17.08.2020 | Vorbereitungsraum |
| 14. | Das Regal war verunreinigt und mit Papierhandtücher ausgelegt.
Erforderliche Maßnahme: Die Papierhandtücher sind zu entfernen und das Regal 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 | Vorbereitungsraum |
| 15. | Die Beleuchtung der Dunstabzugsanlage war verunreinigt.
Erforderliche Maßnahme: Die Beleuchtung der Dunstabzugsanlage 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 | Vorbereitungsraum |
| 16. | Der Fußbodenabfluss war verunreinigt.
Erforderliche Maßnahme: Der Fußbodenabfluss 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 | Vorbereitungsraum |

17. Es wurden Lebensmittelbehälter (Saft im Tetrapack) auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.
Erforderliche Maßnahme: Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden. Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen.
 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 Lager für Getränke
18. Die Tür der Gästetoilette war nicht geschlossen, dadurch waren die Lebensmittel im an den Toilettenbereich angrenzenden Raum einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.
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 Personaltoilette
19. Die Getränkeleitungen einschließlich der Zapfarmaturen wurden nicht in der erforderlichen Häufigkeit gereinigt. Eine Dokumentation der Reinigung war nur für die Leitungen 1-2 vorhanden.
Erforderliche Maßnahme: Nach den einschlägigen Regeln der Technik (DIN 6650-6) ist die Schankanlage so regelmäßig zu reinigen, dass eine nachteilige Beeinflussung der Getränke sicher ausgeschlossen werden kann. Die mit Luft und Getränk in Berührung kommenden Teile müssen täglich, Getränkeleitungen mindestens alle 7 - 14 Tage (je nach Getränkeart) gereinigt werden. Ansonsten nach Bedarf (Verunreinigung) auch zwischendurch.
Die Getränkeleitungen einschließlich der Zapfarmaturen sind vor der nächsten Nutzung gründlich zu reinigen.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich Schanktresenbereich
20. Die Türdichtung des Tiefkühlschranks für Gläser war verunreinigt.
Erforderliche Maßnahme: Die Türdichtung des Tiefkühlschranks 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 Schanktresenbereich
21. Der Spender für Einmalhandtücher am Handwaschbecken war leer.
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 Küche
22. Die Silikonfuge am Handwaschbecken war schimmelähnlich verunreinigt.
Erforderliche Maßnahme: Die Silikonfuge ist zu erneuern. Küche

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

23. Die Schubladen und Innenräume der Kühltische waren verunreinigt. Küche
Erforderliche Maßnahme: Die Kühltische sind 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
24. Der Feuerlöscher war verunreinigt. Küche
Erforderliche Maßnahme: Der Feuerlöscher 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
25. Es wurden Lebensmittel unabgedeckt gelagert. Küche
Erforderliche Maßnahme: Lebensmittel sind vor Kontamination und nachteiliger Beeinflussung zu schützen.
 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
26. Es wurden Lebensmittel in verunreinigten Behältern aufbewahrt. Küche
Erforderliche Maßnahme: Die Behälter sind mindestens täglich nach Dienstende zu reinigen.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a
 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich
27. Die Gewürzbehälter waren verunreinigt. Küche
Erforderliche Maßnahme: Die Gewürzbehälter sind zu reinigen.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a
 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich
28. Der Fußboden war verunreinigt. Gefrierraum/Boden
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
29. Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können. Gefrierraum/Boden
Erforderliche Maßnahme: Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden. Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen.
 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

30. Auf tiefgefrorenen Lebensmitteln (Fleisch) war Frostbrand zu erkennen. Gefrierraum/Boden
Erforderliche Maßnahme: Die Lebensmittel bei denen Frostbrand zu erkennen war, sind aus dem Verkehr zu nehmen.
 Rechtsgrundlage: Art. 14 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002 i.V.m. Abs. 2b und 5
 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts
 Frist: Unverzüglich
31. Es wurden leichtverderbliche Lebensmittel mit Frischhaltefolie umwickelt und tiefgekühlt gelagert. Gefrierraum/Boden
Erforderliche Maßnahme: Leichtverderbliche Lebensmittel sind vor Kontamination und nachteiliger Beeinflussung zu schützen. Tiefgekühlte Lebensmittel sind in geeignete Beutel oder Behälter zu lagern.
 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
32. Der Anstrich der Regale war beschädigt. Kühlfahrzeug WOB-AB-601
Erforderliche Maßnahme: Die Regale 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: 17.08.2020
33. Es wurden leichtverderbliche Lebensmittel unabgedeckt gelagert. Kühlfahrzeug WOB-AB-601
Erforderliche Maßnahme: Leichtverderbliche Lebensmittel sind vor Kontamination und nachteiliger Beeinflussung zu schützen.
 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
34. Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können. Kühlfahrzeug WOB-AB-601
Erforderliche Maßnahme: Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden. Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen.
 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
35. Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates war verunreinigt. Kühlfahrzeug WOB-AB-601
Erforderliche Maßnahme: Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates 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

36. Die Fußbodenleiste war beschädigt (leicht verrostet).

Erforderliche Maßnahme: Die Fußbodenleiste ist instand zu setzen.

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. III Nr. 1
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: 17.08.2020

Kühlfahrzeug WOB-
AB-601

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:

IHK Onlinehilfe

Die Industrie und Handelskammer bietet eine schnelle, aktuelle und branchenspezifische Übersicht aller wichtigen Themen des Lebensmittelrechts, mit Tipps und Checklisten zum Download an:

www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de

Personalschulung

Für die erforderlichen Personalschulungen gemäß Lebensmittelhygieneverordnung und die Folgebelehrungen gemäß Infektionsschutzgesetz kann zum Beispiel auch das kostenlose E-Learning Modul des TÜV Rheinland auf den Internetseiten der Lebensmittelgroßhandelsbetriebe Metro Großhandel Cash & Carry Deutschland GmbH (<https://www.metro.de/service/etraining/haccp>) genutzt werden. Das Zertifikat, dass nach einer erfolgreichen Schulung ausgedruckt werden kann, wird als Schulungsnachweis anerkannt.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

