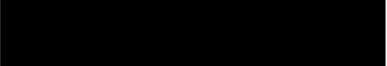
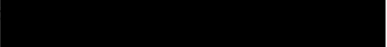
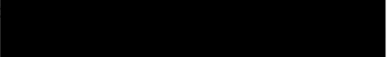
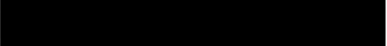
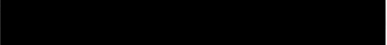


Postanschrift: Stadt Braunschweig, Postfach 3309, 38023 Braunschweig



Fachbereich Bürgerservice,  
Öffentliche Sicherheit  
Abteilung Veterinärwesen  
und Verbraucherschutz  
Richard-Wagner-Str. 1, 38106 BS

Name:   
Zimmer:   
Telefon:   
Fax:   
E-Mail: 

Tag und Zeichen Ihres Schreibens

(Bitte bei Antwort angeben)  
Mein Zeichen

Tag

19. Mai 2021

325.2.0.1.0.15-230/21

20. Juli 2021

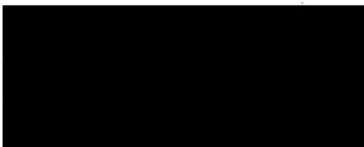
**Amtliche Lebensmittelüberwachung;  
Auskunftersuchen nach Verbraucherinformationsgesetz (VIG)<sup>1</sup>**  
Betrieb: Bizim Market, Kreuzstraße 16, 38118 Braunschweig



aufgrund meiner Entscheidung über Ihren Antrag vom 19. Mai 2021 erteile ich Ihnen folgende Auskünfte:

Die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Kontrollen fanden am 13. November 2020 und am 15. April 2021 statt. Die Kontrollberichte habe ich Ihnen als Anlage beigefügt.

Mit freundlichen Grüßen  
i. A.



**Anlage**

<sup>1</sup> Verbraucherinformationsgesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Oktober 2012 (BGBl. I S. 2166,2725), in der derzeit gültigen Fassung.

Fachbereich Bürgerservice, Öffentliche Sicherheit Abt.  
Veterinärwesen und Verbraucherschutz Richard-Wagner-Straße 1  
38106 Braunschweig

Dienststelle: Abt. Veterinärwesen und  
Verbraucherschutz

Dienstgebäude: Richard-Wagner-Straße 1  
38106 Braunschweig

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

[REDACTED]  
[REDACTED]  
38118 Braunschweig

### Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

15.11.2020

Am 13.11.2020 von 11:40 bis 12:40 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

[REDACTED]  
Vahdet Markt LM -Einzelhandel  
[REDACTED]  
38118 Braunschweig  
[REDACTED]

#### Anwesende Person/en:

**Betrieb:**  
Ansprechpartner vor Ort:  
[REDACTED]

**Behörde:**  
Behördenvertreter:  
[REDACTED]  
[REDACTED]

Begleitpersonen:  
[REDACTED]

#### Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

##### Betriebsstätte (allgemein)

1. Die Dokumente und Aufzeichnungen des auf HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahrens zur Minimierung der Gesundheitsgefahren wurden nicht aktuell gehalten und waren daher nicht auf dem neuesten Stand.

**Anordnung:** Die Dokumente, aus denen die gemäß Artikel 5 Abs.1 entwickelten Verfahren hervorgehen, sind jederzeit auf dem neuesten Stand zu halten.

Rechtsgrundlage: Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Abs. 4b

Frist: unverzüglich

##### Gesamtbetrieb

2. Bis auf die vorgefundenen Mängelpunkte befanden sich die Räumlichkeiten in einem hygienisch wie baulich guten Zustand.  
Die vor Ort festgestellten Frischfleischwaren wurden sach- und fachgerecht zur weiteren Verarbeitung aufbewahrt. Das zum Zeitpunkt der Überprüfung festgestellte Gesamtlagervolumen entsprach dem ortsüblichen "Ausstoß" einer regionalen Fleischerei/ eines Supermarktes mittlerer Größe mit Frischfleischabteilung. Eine Dokumentation über den Eingang der Rohware/ Aufzeichnung der jeweiligen Lagertemperaturen findet statt.  
Das anwesende Betriebspersonal arbeitet verantwortungsbewusst in den jeweiligen festgelegten Bereichen nach den zentralen Verordnungen des europäischen Lebensmittelrechts.

### Fleisch/Wurst Tresenbereich

3. Es wurden private, betriebs- bzw. zweckfremde Gegenstände im hinteren Tresenbereich zwischen Wand und Kühlmöbel aufbewahrt (verunreinigte Cola-Leergutkiste/ wurde durch den Inhaber unverzüglich entfernt).  
**Anordnung: Die privaten, betriebs- bzw. zweckfremden Gegenstände sind zu entfernen.**  
Rechtsgrundlage: § 3 Satz 1 LMHV  
Frist: unverzüglich
4. Die seitliche Hackblockfläche (im Bereich des 1. Waage für rotes Fleisch) wies oberhalb des Spannrings Fugen und Risse auf (Ablage-Oberfläche für Fleisch war intakt).  
**Anordnung: Der Hackblock ist instand zu setzen.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b  
Frist bis in: 1 Monat(e)
5. Im Kühltresen, wurde Frischgeflügelfleisch neben anderen, unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln, ohne eine geeignete Trennscheibe zum Verkauf bereitgehalten. Eine Kontaminationsgefahr anderer in unmittelbarer Nähe gelagerter Lebensmittel war somit nicht ausgeschlossen.  
**Anordnung: Es sind geeignete Trennscheiben einzusetzen.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3  
Frist: unverzüglich

### Fleisch/Wurstkühlraum

6. Die Wand war im unteren Türzargenbereich beschädigt (Fliesenspiegel ausgebrochen). Eine leichte und einwandfreie Reinigung war in diesem Bereich nicht mehr gewährleistet.  
**Anordnung: Der Türrahmen ist instand zu setzen.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
Frist bis in: 1 Monat(e)

### Fleisch/Wurstvorbereitungsraum

7. Der Fliesenkantenschutz der Fensterlaibung war an einigen Stellen großflächig ausgebrochen.  
**Anordnung: Die Fliesenschienen sind zu erneuern.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b  
Frist bis in: 1 Monat(e)

### Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Fleisch/Wurst SB-Bereich

### Allgemeine Maßnahmen:

- Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel, belehrte Person: [REDACTED]

### Risikokategorie:

Ihr Betrieb wurde in die Risikokategorie 3 eingestuft.

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

Mit freundlichen Grüßen

Fachbereich Bürgerservice, Öffentliche Sicherheit Abt.  
Veterinärwesen und Verbraucherschutz Richard-Wagner-Straße 1  
38106 Braunschweig

Dienststelle: Abt. Veterinärwesen und  
Verbraucherschutz

Dienstgebäude: Richard-Wagner-Straße 1  
38106 Braunschweig

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

[REDACTED]  
[REDACTED]  
38118 Braunschweig

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

10.05.2021

Am 15.04.2021 von 13:00 bis 14:00 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

[REDACTED]  
Vahdet Markt LM -Einzelhandel  
[REDACTED]  
38118 Braunschweig  
[REDACTED]

Anwesende Person/en:

**Betrieb:**  
Ansprechpartner vor Ort:  
[REDACTED]

**Behörde:**  
Behördenvertreter:  
[REDACTED]

**Begleitpersonen:**  
[REDACTED]

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

**Betriebsstätte (allgemein)**

1. Um einen tagesaktuellen pathogenen Status zu erhalten, wurden 5x Umgebungstupferproben im laufenden Betrieb und in unterschiedlichen Räumlichkeiten entnommen (angewandte Methode: Schwammstupferverfahren).

Es wurden die folgenden einzelnen Lokalitäten beprobt und dem hiesigen Lebensmittelinstitut zur Begutachtung übergeben:

1. Schneidebrett blau (Fleischerei)
  2. Ablagefläche Arbeitstisch (Fleischerei)
  3. Fleischsatte (Fleischerei)
  4. Ablagefläche Doppelspüle (Fleischerei)
  5. Ausfluss Fußboden (Bedientheke/ Verkaufstresen)
- Rechtsgrundlage: Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004

**Fleisch/Wurst Tresenbereich**

2. Die seitliche Hackblockfläche (im Bereich der 1. Waage für rotes Fleisch) wies oberhalb des Spannrings Fugen und Risse auf. Die obere Ablagefläche für Fleisch war intakt.  
**Anordnung: Der Hackblock ist instand zu setzen.**

#### **Fleisch/Wurstkühlraum**

3. Zum Zeitpunkt der Überprüfung war der Raum auf Grund der aktuell stattfindenden Ramadan-Feierlichkeiten mit erhöhten Lagerbeständen an Frischfleischartikeln belegt. Hierbei ist - gerade während des muslimischen Fastenmonats - auf eine Gewährleistung von Lagerprozessen im Sinne der guten Lebensmittelhygiene zu achten.

**Anordnung: Die Ordnung und Struktur des Raums ist zu verbessern.**

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1

Frist: unverzüglich

4. Es wurden Lebensmittelbehälter (u.a. rote Fleischsatten) mit zum Teil unverpackten ausgelösten Fleisch 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.

**Anordnung: 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

Frist: unverzüglich

5. Der untere Wandputz war insbesondere im Bereich der Türzarge stellenweise großflächig beschädigt (ausgebrochen).

Eine leichte und einwandfreie Reinigung und ggf. Desinfektion dieser betroffenen Flächen war nicht mehr möglich.

**Anordnung: Die Wand ist instand zu setzen.**

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Frist bis in: 2 Monat(e)

#### **Fleisch/Wurstvorbereitungsraum**

6. Der Wandputz war stellenweise großflächig beschädigt und ausgeschlagen (bröckelte ab, ausgeschlagen). Eine leichte und einwandfreie Reinigung und ggf. Desinfektion dieser betroffenen Flächen war nicht mehr möglich.

**Anordnung: Die beschädigten Bereiche der Wand sind instand zu setzen.**

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Frist bis in: 2 Monat(e)

7. Die Fliesenabschlusskante der Fensterlaibung war beschädigt und ausgebrochen (Abschlussleiste und Fliesenspiegel).

Eine angemessene Reinigung und Desinfektion dieses Bereiches war nicht möglich.

**Anordnung: Die Fensterlaibung ist instand zu setzen.**

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Frist bis in: 2 Monat(e)

8. Das Abwasserrohr (Siphon) des Handwaschbeckens war undicht und lief zu Großteilen in einen darunter befindlichen Auffangbehälter.

**Anordnung: Das Abwasserrohr (Siphon) des Handwaschbeckens ist instand zu setzen und ein in sich geschlossenes Wassersystem wiederherzustellen.**

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Frist bis in: 2 Tag(e)

#### **Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:**

Verkaufsraum, Kühlager, Lager für Lebensmittel, Obst- u. Gemüseverkaufsbereich, Personaltoilette, Eigenkontrollen (HACCP), Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene), Infektionsschutz, Kennzeichnung

#### **Allgemeine Maßnahmen:**

- Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person:

**Risikokategorie:**

Ihr Betrieb wurde in die Risikokategorie 3 eingestuft.

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

Mit freundlichen Grüßen

