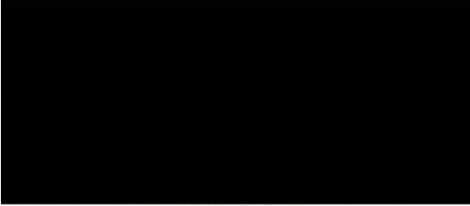


Postanschrift: Stadt Braunschweig, Postfach 3309, 38023 Braunschweig



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

Name: 

Zimmer: 

Telefon: 0531/470-
Bürgertelefon/Vermittlung: 0531 470-1
oder Behördennummer 115

Fax: 0531/470-

E-Mail: veterinaerwesen@braunschweig.de

Tag und Zeichen Ihres Schreibens

(Bitte bei Antwort angeben)
Mein Zeichen

Tag

Antrag vom 07.10.2021 325.2.0.1.0.15-259/21

6. Dezember 2021

Amtliche Lebensmittelüberwachung;
Auskunftersuchen nach Verbraucherinformationsgesetz (VIG)¹
Betrieb: Fleischerei Neubauer OHG, Ottostraße 3, 38112 Braunschweig

Sehr geehrte 

aufgrund meiner Entscheidung über Ihren Antrag vom 08. November 2021 erteile ich Ihnen folgende Auskünfte:

Die letzte lebensmittelrechtliche Kontrolle fand am 04. Februar 2020 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.

Stadt Braunschweig Fachbereich Bürgerservice, Öffentl. Sicherheit
Abteilung Veterinärwesen & Verbraucherschutz Richard-Wagner-Str.
1 38106 Braunschweig

Fleischerei Neubauer OHG
Fleischerei Neubauer Hauptbetrieb
Ottostr. 3
38112 Braunschweig

Dienststelle: Fachbereich Bürgerservice, Öffentl.
Sicherheit Abteilung Veterinärwesen &
Verbraucherschutz

Dienstgebäude: Richard-Wagner-Str. 1
38106 Braunschweig

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

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

10.02.2020

Am 04.02.2020 von 11:30 bis 14:00 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt.

Fleischerei Neubauer OHG
Fleischerei Neubauer Hauptbetrieb
Ottostr. 3
38112 Braunschweig
[REDACTED]

Anwesende Person/en:

Betrieb:

Ansprechpartner vor Ort:
[REDACTED]

Behörde:

Behördenvertreter:
[REDACTED]

Weiteres Personal:
[REDACTED]

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Rinderkühlhaus

1. Es wurden Lebensmittel vorgefunden bei denen das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten war. (2x 5L Flüssigwürze MHD: bis 2017)

Hinweis:

Der Hersteller einer Ware übernimmt die Garantie der einwandfreien Beschaffenheit nur bis zum angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum. Danach übernimmt die Garantie derjenige, der die Ware an den Endverbraucher abgibt. Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, dürfen an den Endverbraucher nur dann abgegeben werden, wenn der Abgebende sich von der einwandfreien Beschaffenheit dieses Lebensmittels selbst überzeugt hat. Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum sind daher nur nach gründlicher Prüfung der einwandfreien Beschaffenheit in den Verkehr zu bringen.

Kühlhaus für Därme

2. Die offene Lagerung der Därme sollte in diesem Bereich vermieden werden da sich unmittelbar neben dem Kühlhaus das Konfiskatlager befindet. Auch wenn dieses durch ein Rolltor abgetrennt ist, kann eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel bei offener Lagerung nicht ausgeschlossen werden.
Anordnung: Die Lagerung hat in verschlossenen Behältnissen zu erfolgen um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

Produktion

3. In einzelnen Bereichen (z.B. Treppe) sind Fliesenausbrüche vorhanden.
Anordnung: Um den Anforderungen der VO EG 852/2004 Anhang II gerecht zu werden, sind Betriebsstätten stets sauber und instand zu halten. Um eine angemessene Reinigung der Wandflächen und Bodenbeläge zu ermöglichen, sind diese in einen ordnungsgemäßen Zustand zu versetzen. Wandflächen und Bodenbeläge sollten wasserundurchlässig, glatt, abwaschbar und erforderlichenfalls, mit einem zu desinfizierenden Belag versehen sein.

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Spülküche, Kühlraum, Gewürzraum, Umkleideraum, Hygieneschleuse, Kühlhaus, Personaltoilette, Restmüll-/Wertstoffbereich, Anlieferungsbereich, Kühlfahrzeug, Eigenkontrollen, Infektionsschutz, Kennzeichnung, Personalhygiene, Personalschulung

Bemerkung:

Zusammenfassend ist anzumerken, dass sich die kontrollierten Betriebsbereiche in einem hygienischen, baulichen sowie einrichtungstechnisch überwiegend nicht zu beanstandeten Zustand befinden. Ein Eigenkontrollsystem zur Überwachung der Basishygiene ist eingerichtet. Eine Kennzeichnung der in den Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe ist ebenfalls vollumfänglich erfolgt. Betriebsinterne Folgebelehrungen zum Infektionsschutzgesetz bzw. Mitarbeiterschulungen zur Lebensmittelhygiene werden durchgeführt. Die zuletzt dokumentierte Schulung erfolgte im März 2019.

Mit freundlichen Grüßen


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