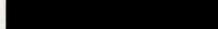


Postanschrift: Stadt Braunschweig, Postfach 3309, 38023 Braunschweig



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

Antrag vom 06.11.2021 325.2.18-261/20

Tag

22. Dezember 2021

**Amtliche Lebensmittelüberwachung;
Auskunftersuchen nach Verbraucherinformationsgesetz (VIG)¹**

Betrieb: Fleischerei Brandes GmbH & Co. KG, Berliner Straße 103 in 38104 Braunschweig

Sehr geehrte 

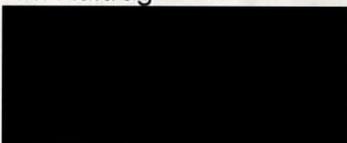
auf Grund meiner Entscheidung über Ihren Antrag vom 6. Dezember 2021 erteile Ihnen folgende Auskünfte:

Die letzten lebensmittelrechtlichen Kontrollen fanden am 05.06.2018 und 12.05.2020 statt. Die Kontrollberichte habe ich Ihnen als Anlage beigelegt. Alle Mängel sind behoben worden.

Ich weise Sie ausdrücklich darauf hin, dass es sich hierbei um einen individuellen Auskunftsanspruch handelt. Von der Veröffentlichung des Kontrollberichts im Internet rate ich Ihnen daher eindringlich ab.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

Anlagen



¹ Verbraucherinformationsgesetz (VIG) in der Fassung vom 1. September 2012 (BGBl. I S. 2166, ber. S. 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

Postanschrift: Stadt Braunschweig, Postfach 3309, 38023 Braunschweig

Fleischerei Brandes GmbH & Co.KG
Berliner Str. 103
38104 Braunschweig

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

Name: [REDACTED]
Zimmer: 2.46
Telefon: +49 531 [REDACTED]
Bürgertelefon/Vermittlung: 0531 470-1
oder Behördennummer 115
Fax: +49 531 470-[REDACTED]
E-Mail: [REDACTED]@Braunschweig.de

Tag und Zeichen Ihres Schreibens

(Bitte bei Antwort angeben)
Mein Zeichen

325.2.1.7.BS-0020096

Tag

13.06.2018

Amtliche Lebensmittelüberwachung

Niederschrift zu einer Betriebskontrolle im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

Sehr geehrter [REDACTED]

am 05.06.2018 wurde in der Zeit von 09:00 Uhr bis 10:45 Uhr eine planmäßige Routinekontrolle von [REDACTED] in dem Betrieb:

**Fleischerei Brandes Hauptbetrieb
Berliner Str. 103
38104 Braunschweig Gliesmarode**

durchgeführt.

Die Kontrolle erfolgte in Anwesenheit von Ihnen [REDACTED]. Die Betriebshygiene sowie der bauliche Zustand stellten sich während der Kontrolle als gut dar. Ein funktionierendes Eigenkontrollsystem ist vorhanden und wird regelmäßig geführt und aktualisiert. Unter der Berücksichtigung, dass dieses nur stichprobenartig abgefragt und eingesehen wurde, wird das Konzept als funktionell und praktikabel angesehen. In Vorbereitung auf die anstehende EU-Zulassungskontrolle ist im Probenplan zukünftig die Untersuchung der Umgebung auf Listerien zu ergänzen. Der Betrieb ist personell wie auch räumlich gut aufgestellt. Im Rahmen der lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungsvorschriften nach der geltenden Lebensmittelinformationsverordnung sind die hergestellten Produkte regelmäßig auf Vollständigkeit der Informationen für die Verbraucher zu überprüfen und ggf. anzupassen.

Weitere Schwerpunkte wurden während der Kontrolle überprüft:

- Organisation der Betriebsstätte
- Reinigung und Desinfektion einzelner Betriebsbereiche/Prozesshygiene
- Betriebshygiene sowie der baulicher Zustand der Verarbeitungs- und Lagerräume
- Personalhygiene / Personalschulung
- Anordnung und Gestaltung der Sozialräume
- Anwendbarkeit des betrieblichen Eigenkontrollsystems während der Arbeitsabläufe

Internet: <http://www.braunschweig.de>
Sprechzeiten: Mo.: 08.00 - 18.00 Uhr Di. bis Fr.: 09.00-13.00 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

- Überwachungs- und Kontrollverfahren einzelner Arbeitsschritte
- Wareneingangskontrolle / Lagerhaltung der angelieferten Waren
- Warenausgangskontrolle (Ausgabemperaturen und Standzeiten)
- Kennzeichnungsvorschriften nach der Lebensmittelinformationsverordnung
- Eigenkontrolluntersuchungen (Auswertung der Hygieneproben im Betrieb)
- System der Rückverfolgbarkeit/Rückstellproben
- Schädlingsmonitoring sowie Maßnahmen bei Befall
- Lagerung von KAT 3 Material / Abfalllagerung / Speiseresteentsorgung

Auflistung

Nr.	Feststellungen / Behebungstext	Bereich
1	Ein Schädlingsmonitoring erfolgt durch die Firma Rentokil. Ein Begehungsprotokoll vom 23.05.2018 konnte eingesehen werden.	Schädlingskontrolle
2	Vereinzelt waren Lebensmittel nicht abgedeckt. Um diese vor Kreuzkontaminationen und die damit einhergehende nachteilige Beeinflussung zu schützen, sind diese zukünftig abzudecken.	Verkaufsladenkühlraum
3	<p>Es wurden vorverpackte Lebensmittel (Leberwurst) ohne die Angabe der Menge einer bei der Herstellung oder Zubereitung verwendeten Zutat oder Zutatengruppe abzugeben, die in der Kennzeichnung durch Worte hervorgehoben wurde.</p> <p>Die Angabe der Menge einer bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendeten Zutat oder Zutatengruppe ist erforderlich, wenn die betreffende Zutat oder Zutatengruppe in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt ist, auf der Kennzeichnung durch Worte, Bilder oder eine graphische Darstellung hervorgehoben ist oder von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung eines Lebensmittels und seine Unterscheidung von anderen Erzeugnissen ist, mit denen es aufgrund seiner Bezeichnung oder seines Aussehens verwechselt werden könnte.</p> <p>Die wertbestimmende Zutat (Leber) ist prozentual im Zutatenverzeichnis aufzuführen.</p>	Kennzeichnung

Aufgeführte hygienische und organisatorische Mängel sind sofort zu beheben.

Bitte informieren Sie mich schriftlich (Post, Fax, Mail) über die erfolgreiche Mängelbeseitigung. Sollte es bei der Bearbeitung Verzögerungen geben, bitte ich sie telefonische Rücksprache mit mir zu halten. Zur Überprüfung der ordnungsgemäßen Mängelbeseitigung, behalte ich mir vor, eine Nachkontrolle durchzuführen.

Der Umfang und die Wichtigkeit der festgestellten Mängel veranlassen uns, Sie darauf hinzuweisen, dass es sich bei den Verstößen teilweise um Ordnungswidrigkeiten handelt, die mit Geldbuße geahndet werden können.

Der oben genannte Betrieb ist derzeit in die Risikoklasse 6 eingestuft. Informationen zum Verfahren der risikoorientierten amtlichen Lebensmittelüberwachung bekommen sie auf Anfrage vom Unterzeichner.

Anwesende Personen:

1 [REDACTED]

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrage



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

Fleischerei Brandes GmbH & Co.KG
Fleischerei Brandes Hauptbetrieb
Berliner Str. 103
38104 Braunschweig

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

Dienstgebäude: Richard-Wagner-Str. 1
38106 Braunschweig

AnsprechpartnerIn: [REDACTED]
Telefon: +49 531 470 [REDACTED]
Telefax: +49 531 470 [REDACTED]
E-Mail: [REDACTED]@Braunschweig.de
Internet: www.braunschweig.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

14.05.2020

Am 12.05.2020 von 09:00 bis 10:45 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

Fleischerei Brandes GmbH & Co.KG
Fleischerei Brandes Hauptbetrieb
Berliner Str. 103
38104 Braunschweig
BS-0020096

Anwesende Person/en:

Betrieb:

Ansprechpartner vor Ort:

[REDACTED] (Geschäftsführer)

Behörde:

Behördenvertreter:

[REDACTED] (Lebensmittelkontrolleur)

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Produktion

1. Eines der vorhandenen Handwaschbecken war zum Zeitpunkt der Kontrolle aufgrund leerer Batterie nicht funktionstüchtig.

Anordnung: Das Handwaschbecken ist durch einen Batteriewechsel wieder in Betrieb zu nehmen.

Eigenkontrollen

2. Entsprechende Lebensmittel- und Hygieneprouben wurden im Betrieb entnommen und konnten während der Kontrolle eingesehen werden. Ein Nachweis von Listerien in Mett wurde durch das Labor bestätigt. Es ist erforderlich eine Grundreinigung der Geräte sowie der Produktionsumgebung durchzuführen und eine Nachbeprobung zu veranlassen.

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Umkleideraum, Personaltoilette, Gewürzraum & Ettiketierung, Verkaufsladenkühlraum, Kühlhaus, Verkaufsraum, Kühllager, Lager, Personaltoilette, Personalschulung, Personalhygiene, Kennzeichnung, Schädlingskontrolle, Infektionsschutz, Rückverfolgbarkeit

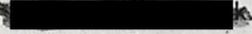
Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:

BS-CC-61, BS-CC-71

Bemerkung:

Zusammenfassend ist anzumerken, dass sich die kontrollierten Betriebsbereiche in einem hygienischen, baulichen sowie einrichtungstechnisch nicht zu beanstandeten Zustand befinden. Ein Eigenkontrollsystem zur Überwachung der Basishygiene ist eingerichtet. Betriebsinterne Folgebelehrungen zum Infektionsschutzgesetz bzw. Mitarbeiterschulungen zur Lebensmittelhygiene werden durchgeführt. Die zuletzt dokumentierte Schulung erfolgte im Laufe des Jahres 2019.

Mit freundlichen Grüßen



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