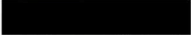

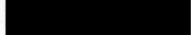
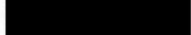



STADT FLENSBURG
DIE OBERBÜRGERMEISTERIN

Stadt Flensburg
Einwohnerservice, Schutz und Ordnung
322 - Veterinärdienste

Stadt Flensburg – 322. - 24931 Flensburg



Auskunft erteilt 
Dienstgebäude Rathausplatz 1
Etage 
Zimmer 
Telefon 
Telefax 
E-Mail veterinaer@flensburg.de

Aktenzeichen 322/507/VIG/19/21/to
Datum 21.11.2022

Betreff: Informationsgewährung nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Bezug: Mein Bescheid vom 03.11.2021

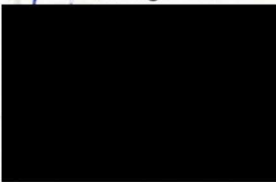


entsprechend meines Bescheides vom 03.11.2021 gewähre ich Ihnen hiermit folgende Informationen i.S.d. § 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 lit. a) VIG über den Betrieb „Flensburger Fischmarkt Jessen, Ballastkai 6, 24937 Flensburg“:

1. Die letzten amtlichen lebensmittelrechtlichen Kontrollen fanden am 09.12.2020, 30.04.2021, 10.12.2021 und am 10.06.2022 statt.

Es sind im Rahmen dieser Kontrollen Beanstandungen festgestellt worden. Einzelheiten entnehmen Sie bitte den beigefügten Kontrollberichten.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag



Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) Nr. 2017/625

Kontrolldatum: 09.12.2020

Seite 1 von 2

Kontrollobjekt: Flensburger Fischmarkt oHG,
FL-0000507

Betrieb:

Flensburger Fischmarkt oHG
Flensburger Fischmarkt oHG
Ballastkai 3
24937 Flensburg

kontrollierende Behörde:

FLensburg
Zwischen Himmel und Fische
Möllen Himmel og Fische
Stadt Flensburg
Fachbereich Einwohnerservice, Schutz und Ordnung
- Veterinärdienste
Rathausplatz 1
24937 Flensburg
Tel.: 0461-85-
Fax: 0461-85-
E-Mail: veterinaer@flensburg.de

Kontrollzweck:

planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung

am: 09.12.2020 von: 09:00 Uhr bis: 09:45 Uhr

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Konfiskatraum, Vorbereitung Räuchern, Gewürzraum, Stiefelwaschraum, Kistenwaschraum, Auftaukühlraum, TK-Raum, Frischekühlraum, Räucher Kühlraum, Lager Verpackung, Anlieferung

Nicht Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Räuchern, Betriebstoilette, Sozialbereich, Gesamtbetrieb

Kontrollpunkte:

Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle

HACCP (Konzept zur Herstellung sicherer Lebensmittel, einschließlich Dokumentation)

Rückverfolgbarkeit (einschließlich Dokumentation)

Reinigung/Desinfektion (einschließlich Dokumentation)

Ausbildung/Schulung Personal (einschließlich Dokumentation)

Schädlingsbekämpfung (einschließlich Dokumentation)

Dokumentation

Hygiene allgemein (Räume, Geräte, Personal)

Zusammensetzung-nicht mikrob.

Kennzeichnung/Aufmachung

andere Kontrollpunkte (z.B. Verweigerung der Duldungs- und Mitwirkungspflicht und sonstige nicht bereits definierte Punkte)

Folgende Bereiche waren in Ordnung:

Konfiskatraum, Vorbereitung
Räuchern, Gewürzraum, Stiefelwaschraum, Kistenwaschraum, Auftaukühlraum, TK-Raum, Frischekühlraum, Räucher Kühlraum, Lager Verpackung

Anlieferung

1. **Feststellung:** Die Scheren zur Fischbearbeitung waren unsauber
Anordnung: Die Gegenstände sind zu reinigen
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 VO (EG) Nr. 852/2004

Lichtbilder angefertigt

Proben entnommen

Merkblätter ausgehändigt:

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Verantwortliche(r)/
Beauftragte(r):

Unterschrift:

Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) Nr. 2017/625

Kontrolldatum: 09.12.2020

Seite 2 von 2

Kontrollobjekt: Flensburger Fischmarkt oHG,
FL-0000507

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

[REDACTED]

Kontrollleurin/Kontrollleur:

[REDACTED]

[REDACTED]

Unterschrift: _____

Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) Nr. 2017/625

Kontrolldatum: 30.04.2021

Seite 1 von 2

Kontrollobjekt: Flensburger Fischmarkt oHG,
FL-0000507

Betrieb:

Flensburger Fischmarkt oHG
Flensburger Fischmarkt oHG
Ballastkai 3
24937 Flensburg

kontrollierende Behörde:

FLensburg
Stadt Flensburg
Fachbereich Einwohnerservice, Schutz und Ordnung
- Veterinärdienste
Rathausplatz 1
24937 Flensburg
Tel.: 0461-85 [REDACTED]
Fax: 0461-85 [REDACTED]
E-Mail: veterinaer@flensburg.de

Zwischen Himmel und Förde
Museum, Festival, ag, Sport

Kontrollzweck:

planmäßige Routinekontrolle

am: 30.04.2021 von: 08:45 Uhr bis: 09:50 Uhr

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Räuchern, Vorbereitung Räuchern, Gewürzraum, Betriebstoilette, Sozialbereich, Stiefelwaschraum, Kistenwaschraum, TK-Raum, Frischekühlraum, Lager Verpackung, Anlieferung, Gesamtbetrieb

Nicht Kontrolliert: Konfiskatraum, Auftaukühlraum, Räucher Kühlraum

Kontrollpunkte:

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle | <input type="checkbox"/> Hygiene allgemein
(Räume, Geräte, Personal) |
| <input type="checkbox"/> HACCP (Konzept zur Herstellung sicherer Lebensmittel, einschließlich Dokumentation) | <input type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob. |
| <input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit
(einschließlich Dokumentation) | <input type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung |
| <input type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion
(einschließlich Dokumentation) | <input type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte
(z.B. Verweigerung der Duldungs- und Mitwirkungspflicht und sonstige nicht bereits definierte Punkte) |
| <input type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal
(einschließlich Dokumentation) | |
| <input type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung
(einschließlich Dokumentation) | |
| <input type="checkbox"/> Dokumentation | |

Folgende Bereiche waren in Ordnung:

Vorbereitung

Räuchern, Gewürzraum, Betriebstoilette, Sozialbereich, Stiefelwaschraum, Kistenwaschraum, TK-Raum, Frischekühlraum, Lager Verpackung, Anlieferung

Räuchern

- Feststellung:** Die Tür war angerostet.
Anordnung: Die Tür ist instand zu setzen.
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
- Feststellung:** Der Türrahmen war beschädigt.
Anordnung: Der Türrahmen ist instand zu setzen.
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Gesamtbetrieb

- Feststellung:** Die Türen waren zum Teil angerostet.
Anordnung: Die Tür ist instand zu setzen.
Frist: 4 Woche(n)
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

- Lichtbilder angefertigt Proben entnommen
 Merkblätter ausgehändigt:

Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) Nr. 2017/625

Kontrolldatum: 30.04.2021

Seite 2 von 2

Kontrollobjekt: Flensburger Fischmarkt oHG,
FL-0000507

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Mit der Übermittlung des Kontrollberichtes per E-Mail an den o.g. Betrieb bin ich einverstanden.

Verantwortliche(r)/
Beauftragte(r):

[REDACTED]

Unterschrift:

[REDACTED]

Bemerkungen:

Der Auftaukühlraum und der Räucher Kühlraum waren zum Zeitpunkt der Kontrolle stillgelegt.

[REDACTED] wurde darauf hingewiesen, dass die einzelnen Packungen eine Kennzeichnung erhalten müssen um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten..

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

[REDACTED]

Kontrollleurin/Kontrollleur:

[REDACTED]

Unterschrift:

[REDACTED]

Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) Nr. 2017/625

Kontrolldatum: 10.12.2021

Seite 1 von 2

Kontrollobjekt: Flensburger Fischmarkt oHG,
FL-0000507

Betrieb:
Flensburger Fischmarkt oHG
Flensburger Fischmarkt oHG
Ballastkai 3
24937 Flensburg

kontrollierende Behörde:
Stadt Flensburg
Fachbereich Einwohnerservice, Schutz und Ordnung
Rathausplatz 1
24937 Flensburg
Tel.: 0461-85-
Fax: 0461-85-
E-Mail: veterinaer@flensburg.de

FLensburg
Zwischen Himmel und Erde
Auf dem Wasser und auf Land

Kontrollzweck:
planmäßige Routinekontrolle am: 10.12.2021

Betriebsräume/-bereiche:
Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Vorbereitung, Räuchern, Vorbereitung Räuchern, Gewürzraum, Betriebs-toilette, Sozialbereich, Stiefelwaschraum, Kistenwaschraum, Auftaukühlraum, TK-Raum, Frischekühlraum, Räucher Kühlraum, Anlieferung
Nicht Kontrolliert: Konfiskatraum, Lager Verpackung, Gesamtbetrieb

Kontrollpunkte:

<input type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein (Räume, Geräte, Personal)
<input type="checkbox"/> HACCP (Konzept zur Herstellung sicherer Lebensmittel, einschließlich Dokumentation)	<input type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob.
<input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit (einschließlich Dokumentation)	<input type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung
<input type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion (einschließlich Dokumentation)	<input type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte (z.B. Verweigerung der Duldungs- und Mitwirkungspflicht und sonstige nicht bereits definierte Punkte)
<input type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal (einschließlich Dokumentation)	
<input type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung (einschließlich Dokumentation)	
<input type="checkbox"/> Dokumentation	

Folgende Bereiche waren in Ordnung:
Betriebsstätte (allgemein), Gewürzraum, Sozialbereich, Stiefelwaschraum, Auftaukühlraum, TK-Raum, Frischekühlraum, Räucher Kühlraum, Anlieferung

Vorbereitung

1. **Feststellung:** Das Messer und das Steribecken waren verunreinigt.
Anordnung: Das Messer und das Steribecken sind zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a

Räuchern

2. **Feststellung:** Die Beleuchtung war verunreinigt.
Anordnung: Die Beleuchtung ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Vorbereitung Räuchern

3. **Feststellung:** Das Schneidebrett war beschädigt, so dass es nicht mehr leicht zu reinigen war.
Anordnung: Das Schneidebrett ist instand zu setzen.
Frist: 2 Woche(n)
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b

Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) Nr. 2017/625

Kontrolldatum: 10.12.2021

Seite 2 von 2

Kontrollobjekt: Flensburger Fischmarkt oHG,
FL-0000507

Betriebstoilette

4. **Feststellung:** Die Tür war nicht geschlossen, dadurch waren die Lebensmittel im an den Toilettenbereich angrenzenden Raum einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.
Anordnung: Die Toilettentür ist geschlossen zu halten.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3

Kistenwaschraum

5. **Feststellung:** Die Schutzabdeckung der Beleuchtung war beschädigt.
Anordnung: Die Schutzabdeckung der Beleuchtung ist instand zu setzen.
Frist: 2 Woche(n)
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

- Lichtbilder angefertigt Proben entnommen
 Merkblätter ausgehändigt:

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Verantwortliche(r)/
Beauftragte(r):

Unterschrift:

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

Kontrollleurin/Kontrollleur:

Unterschrift:

Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) Nr. 2017/625

Kontrolldatum: 10.06.2022

Seite 1 von 2

Kontrollobjekt: Flensburger Fischmarkt oHG,
FL-0000507

Betrieb:

Flensburger Fischmarkt oHG
Flensburger Fischmarkt oHG
Ballastkai 3
24937 Flensburg

kontrollierende Behörde:

Stadt Flensburg
Fachbereich Einwohnerservice, Schutz und Ordnung
Rathausplatz 1
24937 Flensburg

FLENSBURG
Zwischen Himmel und Erde
Mitteln beinahe og kind

Tel.: 0461-85-
Fax: 0461-85-
E-Mail: veterinaer@flensburg.de

Kontrollzweck:

planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-
Zulassung

am: 10.06.2022

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Vorbereitung, Räuchern, Vorbereitung Räuchern, Gewürzraum, Betriebsstoilette, Sozialbereich, Stiefelwaschraum, Kistenwaschraum, Auftaukühlraum, TK-Raum, Frischekühlraum, Räucher Kühlraum, Lager Verpackung, Anlieferung

Nicht Kontrolliert: Konfiskatraum

Kontrollpunkte: Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle

- HACCP (Konzept zur Herstellung sicherer Lebensmittel, einschließlich Dokumentation)
- Rückverfolgbarkeit (einschließlich Dokumentation)
- Reinigung/Desinfektion (einschließlich Dokumentation)
- Ausbildung/Schulung Personal (einschließlich Dokumentation)
- Schädlingsbekämpfung (einschließlich Dokumentation)
- Dokumentation

Hygiene allgemein

(Räume, Geräte, Personal)

- Zusammensetzung-nicht mikrob.
- Kennzeichnung/Aufmachung
- andere Kontrollpunkte (z.B. Verweigerung der Duldungs- und Mitwirkungspflicht und sonstige nicht bereits definierte Punkte)

Folgende Bereiche waren in Ordnung:

Betriebsstätte (allgemein), Räuchern, Vorbereitung
Räuchern, Gewürzraum, Betriebsstoilette, Kistenwaschraum, Auftaukühlraum, Frischekühlraum, Räucher Kühlraum, Lager Verpackung, Anlieferung

Vorbereitung

1. **Feststellung:** Das Tischeinlegeschnidebrett war beschädigt und daher nicht mehr leicht zu reinigen.
Anordnung: Das Tischeinlegeschnidebrett ist instand zu setzen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b
2. **Feststellung:** Der Deckenanstrich löste sich stellenweise über der Arbeitsfläche ab.
Anordnung: Die Decke ist instand zu setzen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Sozialbereich

3. **Feststellung:** Das Fenster war nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter ausgestattet.
Anordnung: Das Fenster ist mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter auszustatten.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1d

Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) Nr. 2017/625

Kontrolldatum: 10.06.2022

Seite 2 von 2

Kontrollobjekt: Flensburger Fischmarkt oHG,
FL-0000507

Stiefelwaschraum

4. **Feststellung:** Die Decke war verunreinigt.
Anordnung: Die Decke ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

TK-Raum

5. **Feststellung:** Im TK Raum lagerte geräuchertes Forellenfilet. Das Einfrierdatum und das neue MHD fehlte.
Anordnung: Alle selbsteingefrorenen Lebensmittel sind mit einem Einfrierdatum und MHD zu versehen.
Frist: unverzüglich
Norm: § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB i.V.m. Art. 7 Abs. 1 a VO (EU) Nr. 1169/2011

- Lichtbilder angefertigt Proben entnommen
 Merkblätter ausgehändigt:

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Verantwortliche(r)/
Beauftragte(r):

Unterschrift: _____

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

Kontrollleurin/Kontrollleur:

Unterschrift: _____