



Hanse- und Universitätsstadt
ROSTOCK

DIE OBERBÜRGERMEISTERIN

Postanschrift · Hanse- und Universitätsstadt Rostock · 18050 Rostock



Sachbearbeitende Stelle:

Veterinär- und Lebensmittel-
überwachungsamt
Am Westfriedhof 2
18050 Rostock

Auskunft erteilt:



Zimmer:

Datum und Zeichen Ihres Schreibens

Unsere Zeichen
300221

Telefon/Telefax



Datum

21.03.2024

**Antrag gemäß §§ 1 und 2 des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG)
Informationszugang**

Sehr geehrte(r) Antragstellerin/Antragsteller,

Sehr 

bezugnehmend auf Ihren Antrag vom 15.02.2024 und ergänzend zum Grundbescheid unserer Behörde vom 07.03.2024 erhalten Sie hiermit die von Ihnen beantragten Informationen zu den letzten beiden Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung bezüglich des Betriebs:

Foodbro'S, Doberaner Str. 152 18057 Rostock

1. Die letzten beiden Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung im oben genannten Restaurant fanden am 15.09.2022 und 10.07.2023 statt.
2. Bei der Kontrolle am 15.09.2022 wurden folgende lebensmittelrechtliche Abweichungen festgestellt:
1. Fehlende Nachweise zu betrieblichen Eigenkontrollen
2. Fehlende Nachweise über Schulungen gem. §4 LMHV und §§ 42,43 IfSG
3. Bei der Kontrolle am 10.07.2023 wurde hinsichtlich der Ordnung und Sauberkeit zum Zeitpunkt der Kontrolle keine Beanstandung festgestellt.

Mit freundlichen Grüßen
im Auftrag



Dr. Neumann

Telefon
Zentrale 0381 381-0
Telefax 0381 381-1902

www.rostock.de

Konten der Stadt
Deutsche Kreditbank AG
OstseeSparkasse Rostock

Deutsche Bank AG
HypoVereinsbank AG

Gläubiger-ID der Hansestadt Rostock

IBAN
DE60 1203 0000 0000 1003 21
DE27 1305 0000 0205 6000 00 6000 00
DE79 1307 0000 0116 8038 00
DE22 2003 0000 0019 5654 99

DE28ZZZ00000009553

BIC
BYLADEM1001
NOLADE21ROS

DEUTDEBRXXX
HYVEDEMM300

Besucherzeiten
nach Vereinbarung

Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Kontrollierende Behörde: Hanse- und Universitätsstadt Rostock Der Oberbürgermeister Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Am Westfriedhof 2 18059 Rostock Tel.: 0381 381 8601 Fax: E-Mail: vla@rostock.de	Betrieb/Standort: Seronix e.K., Inh. Muste Sezer FoodBroz Doberaner Str. 152 18057 Rostock																				
Datum: 15.09.2022 von 14:41 Uhr bis	Betriebsarten: Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung, Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung																				
Kontrollart: ☒ Plankontrolle ☐ Schwerpunktkontrolle ☐ Verdachtskontrolle ☐ Nachkontrolle ☐ Schwerpunkte:	<table border="0" style="width:100%"><tr><td style="width:50%; vertical-align: top;">Anwesende Person: ☐ Herr ☐ Frau Name: Vorname:</td><td style="width:50%; vertical-align: top;">Verantwortliche Person: ☒ Herr ☐ Frau Name: Sezer Vorname: Muste</td></tr></table>	Anwesende Person: ☐ Herr ☐ Frau Name: Vorname:	Verantwortliche Person: ☒ Herr ☐ Frau Name: Sezer Vorname: Muste																		
Anwesende Person: ☐ Herr ☐ Frau Name: Vorname:	Verantwortliche Person: ☒ Herr ☐ Frau Name: Sezer Vorname: Muste																				
Betriebsräume ☒ Betriebsstätte (allgemein) /-bereiche:																					
<table border="0" style="width:100%"><tr><td style="width:25%; vertical-align: top;">Kontrollpunkte: ☒ Baulich ☒ Betriebshygiene ☒ Personalhygiene ☐ Duldung/ Mitwirkung</td><td style="width:25%; vertical-align: top;">☐ Konzeptionell ☐ Produktzusammensetzung ☒ Eigenkontrolle ☐ sonstige</td><td style="width:25%; vertical-align: top;">☐ Technisch ☐ Produktverunreinigung ☒ Schulung Personal</td><td style="width:25%; vertical-align: top;">☐ Arbeitshygiene ☒ Produktkennzeichnung ☐ Dokumentation</td></tr></table>		Kontrollpunkte: ☒ Baulich ☒ Betriebshygiene ☒ Personalhygiene ☐ Duldung/ Mitwirkung	☐ Konzeptionell ☐ Produktzusammensetzung ☒ Eigenkontrolle ☐ sonstige	☐ Technisch ☐ Produktverunreinigung ☒ Schulung Personal	☐ Arbeitshygiene ☒ Produktkennzeichnung ☐ Dokumentation																
Kontrollpunkte: ☒ Baulich ☒ Betriebshygiene ☒ Personalhygiene ☐ Duldung/ Mitwirkung	☐ Konzeptionell ☐ Produktzusammensetzung ☒ Eigenkontrolle ☐ sonstige	☐ Technisch ☐ Produktverunreinigung ☒ Schulung Personal	☐ Arbeitshygiene ☒ Produktkennzeichnung ☐ Dokumentation																		
Feststellungen/Mängel: Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt: ☐ Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt ☒ Es wurden folgende Mängel festgestellt <table border="1" style="width:100%"><thead><tr><th style="width:20%;">Betriebsstätte (allgemein)</th><th style="width:40%;">V Feststellungen/Anordnungen</th><th style="width:20%;">Maßnahmen</th><th style="width:20%;">zu beheben bis</th></tr></thead><tbody><tr><td>Betriebshygiene</td><td>☐ Hinsichtlich der Ordnung, Sauberkeit und Warenpflege gibt es zum Zeitpunkt der Kontrolle keine Beanstandungen.</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Produktkennzeichnung</td><td>☐ Allergene und Zusatzstoffe sind in geeigneter Weise für den Verbraucher gekennzeichnet. Alle Lebensmittel sind in geeigneter Weise für eine Rückverfolgbarkeit gekennzeichnet.</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Eigenkontrolle</td><td>☒ Nachweise über betriebliche Eigenkontrollen (wie beispielsweise Temperaturkontrollen und Reinigungs- und Desinfektionskontrollen) konnten zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht vorgelegt werden. Behebung: Betriebliche Eigenkontrollen sind regelmäßig durchzuführen und nachweislich zu dokumentieren.</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Schulung Personal</td><td>☒ Die Nachweise über Schulungen und Belehrungen gemäß §4 LMHV und §42, 43 IfSG konnten zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht vorgelegt werden. Behebung: Schulungen und Belehrungen gemäß §4 LMHV und §42, 43 IfSG sind unverzüglich durchzuführen und nachweislich zu dokumentieren.</td><td></td><td></td></tr></tbody></table>		Betriebsstätte (allgemein)	V Feststellungen/Anordnungen	Maßnahmen	zu beheben bis	Betriebshygiene	☐ Hinsichtlich der Ordnung, Sauberkeit und Warenpflege gibt es zum Zeitpunkt der Kontrolle keine Beanstandungen.			Produktkennzeichnung	☐ Allergene und Zusatzstoffe sind in geeigneter Weise für den Verbraucher gekennzeichnet. Alle Lebensmittel sind in geeigneter Weise für eine Rückverfolgbarkeit gekennzeichnet.			Eigenkontrolle	☒ Nachweise über betriebliche Eigenkontrollen (wie beispielsweise Temperaturkontrollen und Reinigungs- und Desinfektionskontrollen) konnten zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht vorgelegt werden. Behebung: Betriebliche Eigenkontrollen sind regelmäßig durchzuführen und nachweislich zu dokumentieren.			Schulung Personal	☒ Die Nachweise über Schulungen und Belehrungen gemäß §4 LMHV und §42, 43 IfSG konnten zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht vorgelegt werden. Behebung: Schulungen und Belehrungen gemäß §4 LMHV und §42, 43 IfSG sind unverzüglich durchzuführen und nachweislich zu dokumentieren.		
Betriebsstätte (allgemein)	V Feststellungen/Anordnungen	Maßnahmen	zu beheben bis																		
Betriebshygiene	☐ Hinsichtlich der Ordnung, Sauberkeit und Warenpflege gibt es zum Zeitpunkt der Kontrolle keine Beanstandungen.																				
Produktkennzeichnung	☐ Allergene und Zusatzstoffe sind in geeigneter Weise für den Verbraucher gekennzeichnet. Alle Lebensmittel sind in geeigneter Weise für eine Rückverfolgbarkeit gekennzeichnet.																				
Eigenkontrolle	☒ Nachweise über betriebliche Eigenkontrollen (wie beispielsweise Temperaturkontrollen und Reinigungs- und Desinfektionskontrollen) konnten zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht vorgelegt werden. Behebung: Betriebliche Eigenkontrollen sind regelmäßig durchzuführen und nachweislich zu dokumentieren.																				
Schulung Personal	☒ Die Nachweise über Schulungen und Belehrungen gemäß §4 LMHV und §42, 43 IfSG konnten zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht vorgelegt werden. Behebung: Schulungen und Belehrungen gemäß §4 LMHV und §42, 43 IfSG sind unverzüglich durchzuführen und nachweislich zu dokumentieren.																				
Maßnahmen: ☒ Mündliche Belehrung ☐ Verwarnung ohne Verwarnungsgeld ☐ Verwarnung mit Verwarnungsgeld ☐ Bußgeldverfahren ☐ Ordnungsverfügung ☐ Ankündigung ☐ Nachkontrolle ☐ Mängelbericht mit Anordnung ohne Bescheid ☒ Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel																					
☐ Eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt. ☐ Lichtbilder wurden angefertigt ☐ Merkblätter ausgehändigt ☐ Proben wurden entnommen ☐ Eine kostenpflichtige Nachkontrolle kann erfolgen.																					
Die Erstaufbereitung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert. Eine Ausfertigung dieses Kontrollberichtes habe ich erhalten. ☒ Herr ☐ Frau Unterschrift: _____	<table border="0" style="width:100%"><tr><td style="width:50%; vertical-align: top;">Weiteres Kontrollpersonal: Lebensmittelkontrolleur Unterschrift: _____</td><td style="width:50%; vertical-align: top;">Begleitpersonal: Unterschrift: _____</td></tr></table>	Weiteres Kontrollpersonal: Lebensmittelkontrolleur Unterschrift: _____	Begleitpersonal: Unterschrift: _____																		
Weiteres Kontrollpersonal: Lebensmittelkontrolleur Unterschrift: _____	Begleitpersonal: Unterschrift: _____																				

Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB



Hanse- und Universitätsstadt Rostock, Am Wesfriedhof 2, 18050 RostockPF

Seronix e.K., Inh. Muste Sezer

Doberaner Str. 152
18057 Rostock

Kontrollierende Behörde:

Hanse- und Universitätsstadt Rostock - Die
Oberbürgermeisterin
Am Wesfriedhof 2
18050 RostockPF

Tel.: 0381 - 381 86 01

Fax: 0381 - 381 86 90

E-Mail: vla.hro@rostock.de

Datum: 10.07.2023

Uhrzeit:

Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle

HRO-45832

Anwesende Personen:

Betriebsarten: Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung, Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein)

Kontrollpunkte:

☐ Hygienemanagement

☐ HACCP

☐ Reinigung/Desinfektion

☐ Personalschulung

☐ Schädlingsbekämpfung

☐ Dokumentation

☐ Rückverfolgbarkeit

☒ Hygiene allg.

☐ Zusammensetzung

☐ Kennzeichnung/Aufmachung

☐ andere

Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt.

Hygiene allg. (Betriebshygiene)

1. Feststellung: Hinsichtlich der Ordnung und Sauberkeit gab es zum Zeitpunkt der Kontrolle keine Beanstandungen.

☐ Lichtbilder wurden angefertigt

☐ Merkblätter ausgehändigt:

☐ Proben wurden entnommen

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

Die Erstaussfertigung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert.

☐ Mir wurde mitgeteilt, dass mit einem Ordnungswidrigkeitsverfahren gerechnet werden muss, insbesondere wenn die Beanstandung nicht bis zum fristgerechten Termin beseitigt worden ist.

☐ Ich bin informiert worden, dass eine kostenpflichtige Nachkontrolle folgt.

Ansprechpartner:

☐ Unterschrift nicht geleistet

Anwesendes Behördenpersonal:

Name:

Dienststellung:

Unterschrift: _____

Unterschrift: _____