

Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des
Landes Bremen Lötzer Str. 3 28207 Bremen

[REDACTED]
Casera
Am Wall 149-150
28195 Bremen

Dienststelle:

Dienstgebäude: Lötzer Str. 3
28207 Bremen

AnsprechpartnerIn: [REDACTED]

Telefon: 0421 361- [REDACTED]

E-Mail: [REDACTED]

Internet: <https://www.lmtvet.bremen.de>

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

12.01.2024

Am 10.01.2024 wurde in der Zeit von 16:45 bis 17:35 Uhr durch Herr Kötter in der folgenden Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

[REDACTED]
Casera
Am Wall 149-150
28195 Bremen
HB-0043565

Anwesende Person/en:

Betrieb:

Ansprechpartner vor Ort:

Herr [REDACTED]

Behörde:

Behördenvertreter:

Weiteres Personal:

zwei männliche Angestellte

Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden mit nachstehendem Ergebnis überprüft:

Schanktresenbereich

1. Der Getränkekühltresen war im Innenraum verunreinigt.
Anordnung: Der Getränkekühltresen ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person: Herr [REDACTED]
2. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen (Spülmaschine) verunreinigt.
Anordnung: Der Fußboden ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person: Herr [REDACTED]

Küche

3. Der Innenboden des Kühltisches war unter den Kühltischblenden verunreinigt.
Anordnung: Der Innenboden des Kühltisches ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person: Herr [REDACTED]
4. Es waren einige Messer in einen Spalt der Arbeitsplatte gesteckt, der nicht angemessen gereinigt werden konnte, so dass eine Kontamination der Lebensmittel, die mit diesen Messern geschnitten werden nicht sicher ausgeschlossen war.
Anordnung: Die Messer sind hygienisch einwandfrei aufzubewahren.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3
Frist: unverzüglich
Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person: Herr [REDACTED]
5. Es wurde gefrorener Fisch und Spinat so aufgetaut, dass die dabei entstehende Flüssigkeit nicht abfließen konnte.
Anordnung: Gefrorene Lebensmittel sind so aufzutauen, dass die dabei entstehende Flüssigkeit abfließen kann.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 7
Frist: unverzüglich
Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person: Herr [REDACTED]
6. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
Anordnung: Der Fußboden ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person: Herr [REDACTED]
7. Das Backofengitter war verunreinigt.
Anordnung: Das Backofengitter ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person: Herr [REDACTED]
8. Die Silikonfuge des Fußbodenabflusses war beschädigt.
Anordnung: Die Silikonfuge ist zu erneuern.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a
Frist bis in: 4 Woche(n)
Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person: Herr [REDACTED]
9. Der Kantenumleimer der Regalbretter fehlte.
Anordnung: Die Regalbretter sind instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person: Herr [REDACTED]

Lager für Lebensmittel Keller

10. Für die Deckenbeleuchtung fehlte eine Schutzabdeckung.
Anordnung: An der Deckenbeleuchtung ist ein Schutzabdeckung anzubringen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2a
Frist bis in: 2 Woche(n)
Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person: Herr Mylvakanam Thushanth

Umkleidebereich Keller

11. Für die Lagerung der Schutzkleidung fehlte eine hygienische Aufbewahrungsmöglichkeit (z. B. Schränke, Spinde).

Anordnung: Die Lagerung der Schutzkleidung muss hygienisch erfolgen können.

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

Frist bis in: 2 Woche(n)

Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person: Herr [REDACTED]

Kühlzelle Keller

12. Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.

Anordnung: Das Verdampferschutzgitter ist zu reinigen.

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

Frist: unverzüglich

Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person: Herr [REDACTED]

Restmüll-/Wertstoffbereich Fahrstuhl/Tiefgarage

13. Der Raum befand sich insgesamt in keinem guten hygienischen Zustand. Fußboden, Rampe und Umfeld waren verunreinigt.

Anordnung: Der Raum ist in einen guten hygienischen Zustand zu versetzen.

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

Frist: unverzüglich

Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person: Herr [REDACTED]

Kennzeichnung

14. Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in den Verkehr gebracht, ohne die Allergene und Zusatzstoffe vollständig anzugeben. Ein Hinweis auf eine mündliche Auskunft war nicht vorhanden.

Anordnung: Die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen und die kennzeichnungspflichtigen Lebensmittelzusatzstoffe, sind bei der Abgabe von Lebensmittel ohne Verpackung

-auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel anzugeben
oder

-in einem Aushang anzugeben
oder

-in einer für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglichen schriftlichen oder elektronischen Unterrichtung anzugeben; auf die schriftliche oder elektronische Unterrichtung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden
oder

-mündlich anzugeben.

Die erforderlichen Angaben müssen dafür den Endverbrauchern auf deren Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden, eine schriftliche Aufzeichnung über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten kennzeichnungspflichtigen Lebensmittelzusatzstoffe muss vorliegen und für die zuständige Behörde und auf Nachfrage auch für die Endverbraucher leicht zugänglich sein. Bei den betreffenden Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte muss an gut sichtbarer Stelle deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die erforderlichen Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

Rechtsgrundlage: § 4 Abs. 2 Nr. 1 u. Abs. 3 LMIDV i.V.m. § 5 Abs. 1 u. 2 Nr.1 LMZDV

Frist: unverzüglich

Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person: Herr [REDACTED]

Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene)

15. Es wurden keine der Art und Größe des Unternehmens angemessenen Dokumente und Aufzeichnungen erstellt, um nachzuweisen, dass die Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen, eingerichtet, durchgeführt und aufrechterhalten werden.
Anordnung: Es sind ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Es sind der Art und Größe des Unternehmens angemessenen Dokumente zu erstellen, die fortwährend durch Aufzeichnung der Ergebnisse zu ergänzen sind.
Für die Zwecke der Rückverfolgbarkeit, der regelmäßigen Überprüfung der Verfahren durch den Lebensmittelunternehmer und der Auditierung der HACCP-gestützten Verfahren durch die zuständigen Behörden sollten die Dokumente und Aufzeichnungen für einen ausreichend langen Zeitraum über die Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses hinaus aufbewahrt werden. Von Experten ausgearbeitete HACCP-Leitlinien (z. B. sektorspezifische HACCP-Leitfäden) können im Rahmen der Dokumentation verwendet werden, vorausgesetzt, dass sie die betriebsspezifischen Vorgänge der Lebensmittelherstellung widerspiegeln. Die betreffenden Unterlagen sind von einem verantwortlichen Prüfer des Unternehmens zu unterzeichnen.
Rechtsgrundlage: Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 853/2004 i.V.m. Abs. 2g
Frist: unverzüglich
Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person: Herr [REDACTED]
16. Es wurden Lebensmittel (in den Tiefkühlchränken) in den Verkehr gebracht, die nicht durch sachdienliche Dokumentation oder Information ausreichend gekennzeichnet bzw. kenntlich gemacht wurden, um ihre Rückverfolgbarkeit zu erleichtern.
Anordnung: Die Lebensmittel sind durch sachdienliche Dokumentation oder Information ausreichend zu kennzeichnen bzw. kenntlich zu machen, um ihre Rückverfolgbarkeit zu erleichtern.
Rechtsgrundlage: Art. 18 Abs. 4 VO (EG) Nr. 178/2002
Frist: unverzüglich
Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person: Herr [REDACTED]

Infektionsschutz

17. Es wurden Personen beschäftigt, für die weder eine aktuelle Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die Durchführung einer Erstbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz, noch ein vor dem 01.01.2001 ausgestelltes Gesundheitszeugnis im Betrieb einsehbar war.
Anordnung: Die gültigen Erstbelehrungsbescheinigungen sind der Überwachungsbehörde vorzulegen und zukünftig im Betrieb vorzuhalten. Beim Fehlen einer solchen müssen die Personen unverzüglich an einer Erstbelehrung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes teilnehmen.
Rechtsgrundlage: § 43 Abs. 5 IfSG
Frist: unverzüglich
Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person: Herr [REDACTED]

Personalschulung

18. Aktuelle Nachweise, dass eine Schulung/Unterweisung im Bereich der Lebensmittelhygiene durchgeführt wurde, konnten nicht für das gesamte Personal, das mit Lebensmitteln umgeht, eingesehen werden.
Anordnung: Das Personal, das mit Lebensmitteln umgeht, ist entsprechend der Tätigkeiten in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen und/oder zu schulen, die aktuellen Nachweise müssen im Unternehmen zur Einsichtnahme vorliegen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 853/2004 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr.1
Frist: unverzüglich
Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person: Herr [REDACTED]

Schädlingskontrolle

19. Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen, ein sogenanntes Schädlingsmonitoring, fehlte.
Anordnung: Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen ist anzuwenden.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 4
Frist: unverzüglich
Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person: Herr [REDACTED]

Bemerkung:

Frist zur Rückmeldung bis zum 04.02.2024.

Erklärung der oder des Verantwortlichen:

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

Im Auftrag

Herr [REDACTED]

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