

Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen



Freie
Hansestadt
Bremen

LMTVet des Landes Bremen, Lötzeener Str. 3, 28207 Bremen

Auskunft erteilt: Herr

Zimmer:

Telefon: 0421 361-

Fax: 0421 361-15244

E-Mail:

Herrn

Dim Sum
Am Hulsberg 139
28205 Bremen

Datum und Zeichen
Ihres Schreibens:

Unser Zeichen siehe Text unten
(bitte bei Antwort
angeben):

Datum: 28.11.2022

Amtliche Lebensmittelüberwachung
Betriebskennzeichen: **HB-0006241**

Sehr geehrter Herr,

bei einer am **28.11.2022** um 11:25 Uhr bis 12:25 Uhr in dem Betrieb **Am Hulsberg 139, 28205 Bremen Peterswerder** durchgeführten Kontrolle (**Nachkontrolle**) wurden folgende Mängel festgestellt:

	Betriebs- abteilung:	Mangel:	Rechtsgrundlage:
1.	Imbiss Zuberei- tung	Die Unterseiten der Regalböden waren verunrei- nigt.	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmit- telhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
2.	Imbiss Zuberei- tung	Die Oberfläche des Tresenbereiches war verun- reinigt sowie teilweise schadhaft.	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmit- telhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
3.	Imbiss Zuberei- tung	Das Sieb war beschädigt.	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmit- telhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b

Dienstgebäude
Lötzeener Str. 3
28207 Bremen
Internet: <http://www.lmtvet.bremen.de>

Briefkästen
Lötzeener Str. 3



Eingang
Lötzeener Str. 3

Bankverbindung
Deutsche Bundesbank, Filiale Hannover
IBAN: DE16 2500 0000 0025 0015 30
BIC: MARKDEF1250

Dienstleistungen und Informationen der Verwaltung unter Tel. (0421) 361-0,
www.transparenz.bremen.de, www.service.bremen.de

4.	Imbiss Zubereitung	Die Oberfläche der Tresenelemente war teilweise stark verschmutzt / verfettet.	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
5.	Vorbereitungsraum	Die Anschlagmaschine war verunreinigt.	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a
6.	Vorbereitungsraum	Der Heizkörper war am Griff verunreinigt.	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
7.	Vorbereitungsraum	Das Regal im Raum, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde, bestand aus unbehandeltem, offenporigem und rissigem Holz, welches nicht leicht zu reinigen und zu desinfizieren war.	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1f
8.	Vorbereitungsraum	Die Silikonfuge an der Waschanlage für Lebensmittel war schimmelähnlich verunreinigt.	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
9.	Lager für Lebensmittel	Die Tiefkühltruhe war vereist.	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
10.	Lager für Lebensmittel	Der Fußboden war nicht leicht zu reinigen.	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a i.V.m. 1b
11.	Infektionsschutz	Es wurden Personen beschäftigt, für die weder eine aktuelle Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die Durchführung einer Erstbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz im Betrieb einsehbar war, noch ein vor dem 01.01.2001 ausgestelltes Gesundheitszeugnis.	Infektionsschutzgesetz § 43 Abs. 5
12.	Infektionsschutz	Es wurden Personen beschäftigt, für die keine aktuelle Dokumentation der Teilnahme an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz im Betrieb eingesehen werden konnte.	Infektionsschutzgesetz § 43 Abs. 4

13.	Personal- schulung	Es wurde Personal ohne eine abgeschlossene Berufsausbildung beschäftigt. Dieses Personal stellte leicht verderbliche Lebensmittel her oder behandelte diese oder brachte diese in den Verkehr, ohne entsprechende Fachkenntnisse nachweisen zu können.	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr. 3; § 4 Abs. 1 LMHV
-----	-----------------------	---	---

Für die Beseitigung der Mängel geben wir Ihnen folgende **Fristen** vor:

Hygiene und Eigenkontrolle – unverzüglich

Baulich – 08.01.2023

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

[Redacted Signature]

Nr.	Mangel	Rechtsgrundlage	Befunde	
			Abteilung	Art
1.	Die Qualität der Produkte wird nicht sichergestellt.	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr. 3	Lebensmittel	Lebensmittel
2.	Die Qualität der Produkte wird nicht sichergestellt.	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr. 3	Lebensmittel	Lebensmittel
3.	Die Qualität der Produkte wird nicht sichergestellt.	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr. 3	Lebensmittel	Lebensmittel

Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen

LMTVet des Landes Bremen, Lötzeener Str. 3, 28207 Bremen



Auskunft erteilt: Herr

Zimmer:

Telefon: 0421 361-

Fax: 0421 361-15244

E-Mail:

Herrn

Dim Sum

Am Hulsberg 139
28205 Bremen

Datum und Zeichen
Ihres Schreibens:

Unser Zeichen siehe Text unten
(bitte bei Antwort
angeben):

Datum: 19.01.2023

Amtliche Lebensmittelüberwachung
Betriebskennzeichen: **HB-0006241**

Sehr geehrter Herr ,

bei einer am **18.01.2023** um 11:30 Uhr bis 12:30 Uhr in dem Betrieb **Am Hulsberg 139, 28205 Bremen Peterswerder** durchgeführten Kontrolle (**Nachkontrolle**) wurden folgende Mängel festgestellt:

	Betriebs- abteilung:	Mangel:	Rechtsgrundlage:
1.	Imbiss Zuberei- tung	Die Oberflächen des Tresens und oberhalb des Tresens waren teilweise stark verschmutzt.	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
2.	Imbiss Zuberei- tung	Die Oberfläche des Tresens war beschädigt und dadurch nicht mehr leicht zu reinigen.	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
3.	Imbiss Zuberei- tung	Die Unterseiten der Regalböden waren verunreinigt.	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Dienstgebäude
Lötzeener Str. 3
28207 Bremen
Internet: <http://www.lmtvet.bremen.de>

Briefkästen
Lötzeener Str. 3



Eingang
Lötzeener Str. 3

Bankverbindung
Deutsche Bundesbank, Filiale Hannover
IBAN: DE16 2500 0000 0025 0015 30
BIC: MARKDEF1250

Dienstleistungen und Informationen der Verwaltung unter Tel. (0421) 361-0,
www.transparenz.bremen.de, www.service.bremen.de

4.	Vorbereitungsraum	Der Heizkörper war am Griff verunreinigt.	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
5.	Vorbereitungsraum	Die Silikonfuge am Waschbecken war schimmelähnlich verunreinigt.	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. III Nr. 1
6.	Vorbereitungsraum	Das Regalbrett war verunreinigt.	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. III Nr. 1
7.	Lager für Lebensmittel	Der Fußboden war nicht leicht zu reinigen.	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
8.	Lager für Lebensmittel	Es wurden Lebensmittel in einem unhygienischen Lagerbereich z.T. offen aufbewahrt.	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3
9.	Infektionsschutz	Es wurden Personen beschäftigt, für die weder eine aktuelle Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die Durchführung einer Erstbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz im Betrieb einsehbar war, noch ein vor dem 01.01.2001 ausgestelltes Gesundheitszeugnis.	Infektionsschutzgesetz § 43 Abs. 5
10.	Infektionsschutz	Es wurden Personen beschäftigt, für die keine aktuelle Dokumentation der Teilnahme an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz im Betrieb eingesehen werden konnte.	Infektionsschutzgesetz § 43 Abs. 4
11.	Personal-schulung	Es wurde Personal ohne wissenschaftliche Ausbildung bzw. ohne eine abgeschlossene Berufsausbildung beschäftigt. Dieses Personal stellte leicht verderbliche Lebensmittel her oder behandelte diese oder brachte diese in den Verkehr, ohne über die erforderlichen Fachkenntnisse zu verfügen. Eine § 4 Schulung muss besucht werden!	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr. 3; § 4 Abs. 1 LMHV
12.	Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene)	Betriebliche Eigenkontrolle - eine Dokumentation der Temperaturen der Kühleinheiten sowie im Zuge der Wareneingangskontrolle erfolgt nicht	Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene Art. 5 Abs. 1

Für die Beseitigung der Mängel geben wir Ihnen folgende **Fristen** vor:

☐ Rückmeldung bitte bis zum **28.02.2023**

Bitte unterrichten Sie mich schriftlich, gern per E-Mail mit Fotos über das Beheben der festgestellten Mängel.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

[Redacted Signature]