

**Lebensmittelüberwachungs-,
Tierschutz und Veterinärdienst
des Landes Bremen**



**Freie
Hansestadt
Bremen**

LMTVet des Landes Bremen, Lötzeener Straße 3, 28207 Bremen



Auskunft erteilt



E-Mail
office@lmtvet.bremen.de

Datum und Zeichen
Ihres Schreibens
14. November 2024

Mein Zeichen
(bitte bei Antwort angeben)

**20241114_VIG_03_ALECO-Rockw.
Heerstr., Bremen**

Bremen, 23. Dezember 2024

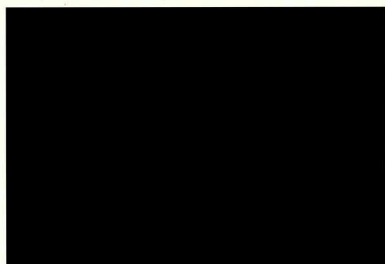
20241114_VIG_03_ALECO-Rockw. Heerstr., Bremen
Ihre Anfrage nach dem Verbraucherinformationsgesetz
Hier: Bekanntgabe der Informationen



hiermit übersenden wir Ihnen, wie im Bescheid vom 03.12.2024 zu oben angegebenem Zeichen angekündigt, den Kontrollbericht mit Datum vom 29.03.2022 in Kopie. Die Kontrolle vom 28.02.2023 ergab keine Beanstandung.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag



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



Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen

☒ Lötzer Str. 3
28207 Bremen
☎ 0421 361-15240
Fax 0421 361-15244
office@lmtvet.bremen.de

☐ Schlachthofstr. 18
27576 Bremerhaven
☎ 0471 9512349
Fax 0471 3000994

☐ Freiladestr. 1
27572 Bremerhaven
☎ 0471 596-13883
Fax 0471 596-13881
OfficeBHV@lmtvet.bremen.de

Datum:

29.03.22

Beginn:

11⁴⁵

Ende:

12³⁰

Aufzeichnung über eine amtliche Kontrolle (Kontrollmethoden gem. Art. 14 der VO (EU) 2017/625)

Betr.-Nr.:

5231

Kontrollart:

☒ planmäßige Routinekontrolle
☐ außerplanmäßige Kontrolle

zu Az.:

Name des Betriebes:	Aloco GmbH
Anschrift des Betriebes:	Parkwinkeler Hoerstr. 172. 28355 Bremen
Verantwortliche(r) bzw. anwesende Person:	[REDACTED]
Kontrollpersonal:	[REDACTED]

Lfd.
Nr.:

Ergebnisse der amtlichen Kontrolle:

- 1) Die Kühlregale sind im Bereich der Oberen Lüftungs- und der unteren Ablaufschiene verunreinigt
- 2) Die Verdampfer in den Kühlzellen sind z.T. verunreinigt
- 3) Die Türdichtungen der Kühlhäuser sind größtenteils beschädigt und verunreinigt
- 4) Der rechte Kühlschrank ist vereist
- 5) Die Tür inkl. Griff des linken Kühlschranks ist verunreinigt
- 6) Die gemessenen Temperaturen in der Käsetheke sind z.T. zu hoch (+9°C). Hier sollte eine Überprüfung durch einen Techniker veranlasst werden.
- 7) Die Reinigungspläne sind zu unspezifisch (Käsetheke (pl.H z.B.))
- 8) letzte Mitarbeiterschulung: 26.06.2019

☐ keine Mängel festgestellt

☐ Aushändigung Infoblätter

☒ Einleitung von Maßnahmen zur Beseitigung festgestellter Verstöße incl. Fristsetzung

hygienische Mängel: unverzüglich
häutliche Mängel: 01.07.22
Mitarbeiterschulung: Nachweis der Schulung per Mail bis zum 01.07.22

Sie haben ☒ 1 Seite/n der Niederschrift erhalten.

☒ Rückmeldung bis

01.07.22

Die festgestellten Verstöße und die Aufforderung zur Beseitigung innerhalb der gesetzten Frist habe ich zur Kenntnis genommen.

[REDACTED]	Unterschrift Kontrollpersonal
------------	-------------------------------

Informationen erhalten Sie unter www.lmtvet.bremen.de