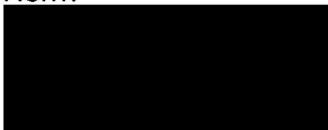


Postanschrift: Stadt Braunschweig, Postfach 3309, 38023 Braunschweig

Herrn



Fachbereich Bürgerservice,
Öffentliche Sicherheit
Abteilung Veterinärwesen
und Verbraucherschutz
Richard-Wagner-Str. 1, 38106 BS

Name: 

Zimmer: 2.02

Telefon: 0531/470-5902

Bürgertelefon/Vermittlung: 0531 470-1
oder Behördennummer 115

Fax: 0531/470-5709

E-Mail: veterinaerwesen@braunschweig.de

Tag und Zeichen Ihres Schreibens

(Bitte bei Antwort angeben)
Mein Zeichen

Tag

30. Dezember 2020

325.2.0.1.0.15-211/20

4. März 2021

**Amtliche Lebensmittelüberwachung;
Auskunftersuchen nach Verbraucherinformationsgesetz (VIG)¹**

Betrieb: Friedrich-Loeffler-Institut, Versuchsstation Braunschweig, Schlachthaus Bundesallee 40,
38116 Braunschweig

Sehr geehrter 

aufgrund meiner Entscheidung über Ihren Antrag vom 30. Dezember 2020 erteile ich Ihnen folgende
Auskünfte:

*Die letzte lebensmittelrechtliche Kontrolle fand am 20. Februar 2018 statt. Den Kontrollbericht habe
ich Ihnen als Anlage beigefügt.*

Mit freundlichen Grüßen
i. A.



Anlage

¹ Verbraucherinformationsgesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Oktober 2012 (BGBl. I S. 2166,2725), in der derzeit
gültigen Fassung.

Internet: <http://www.braunschweig.de>
Sprechzeiten: Mo. - Fr. 09:00 Uhr bis 13:00 Uhr



NORD/LB Landessparkasse IBAN DE21 2505 0000 0000 8150 01
Postbank IBAN DE05 2501 0030 0010 8543 07
Volksbank eG BS-WOB IBAN DE60 2699 1066 6036 8640 00

Gläubiger ID: DE 09BS100000094285
Umsatzsteuer-ID: DE 11 48 78 770
Umsatzsteuernummer: 14/201/00553

Postanschrift: Stadt Braunschweig, Postfach 3309, 38023 Braunschweig

Friedrich-Loeffler-Institut, Bundesfor-
schungsinstitut für Tiergesundheit
Schlachthaus FLI Braunschweig

Bundesallee 40
38116 Braunschweig

Fachbereich Bürgerservice,
Öffentliche Sicherheit
Abteilung Veterinärwesen
und Verbraucherschutz
Richard-Wagner-Str. 1,
38106 Braunschweig

Name:

Zimmer:

Telefon:

Bürgertelefon/Vermittlung: 0531 470-1
oder Behördennummer 115

Fax:

E-Mail:

Tag und Zeichen Ihres Schreibens

(Bitte bei Antwort angeben)
Mein Zeichen

325.2.1.7.BS-

Tag

22.02.2018

Amtliche Lebensmittelüberwachung

Niederschrift zu einer Betriebskontrolle im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

Sehr geehrter

am 20.02.2018 wurde in der Zeit von 10:00 Uhr bis 11:00 Uhr eine planmäßige Routinekontrolle von in dem Betrieb:

Schlachthaus FLI Braunschweig
Bundesallee 40
38116 Braunschweig

durchgeführt.

Die durchgeführte Kontrolle fand außerhalb einer Schlachtung statt, somit wird die Hygiene im Schlachtprozess im Rahmen der anstehenden EU Kontrolle gesondert kontrolliert. Der bauliche Zustand der Betriebsstätte stellte sich während der Begehung als gut dar. Vereinzelt sind Fliesen- ausbrüche und ausgewaschene Fugen im Betrieb vorhanden. Gerade die Kühlhaus- und Zwi- schentüren sind zum heutigen Zeitpunkt nicht mehr stand der Technik. Im Rahmen der guten Hy- gienepraxis empfiehlt es sich diese in naher Zukunft auszutauschen.

Weitere Schwerpunkte wurden während der Kontrolle überprüft:

- Organisation der Betriebsstätte
- Reinigung und Desinfektion einzelner Betriebsbereiche/Prozesshygiene
- Betriebshygiene sowie der baulicher Zustand der Verarbeitungs- und Lagerräume
- Anordnung und Gestaltung der Sozialräume
- Überwachungs- und Kontrollverfahren einzelner Arbeitsschritte
- Wareneingangskontrolle
- Warenausgangskontrolle
- Eigenkontrolluntersuchungen
- System der Rückverfolgbarkeit
- Schädlingsmonitoring sowie Maßnahmen bei Befall

Internet: <http://www.braunschweig.de>
Sprechzeiten: Mo. 08:00 - 18:00 Uhr Di. bis Fr. 09:00-13:00 Uhr



NUMER BEHOEDERNUMMER

NORD/LB Landesparkasse IBAN DE21 2505 0000 0000 8150 01
Postbank IBAN DE05 2501 0030 0010 8543 07
Volksbank eG BS-WOB IBAN DE60 2600 1066 0030 8640 00

Gläubiger-ID: DE 0985100000094285
Umsatzsteuer-ID: DE 11 48 78 770
Umsatzsteuer-Nr.: 14/201/00553

Lagerung von KAT 3 Material / Abfalllagerung / Speiseresteentsorgung

Auflistung

Nr.	Feststellungen / Behebungsmaßnahme	Bereich
1	<p>Als Umkleieraum wird der Aufenthaltsbereich der Betriebsstätte genutzt. Auf Grund der Tatsache, dass die Schlachtungen geplant und in unregelmäßigen Abständen erfolgt, bringen sich die Mitarbeiter die Arbeitskleidung am Tag der Schlachtung mit. Dies wird seitens der Überwachung geduldet.</p> <p>Es empfiehlt sich jedoch den Bereich in gewissem Maß in einem Umkleide- und einem Sozialbereich zu unterteilen, um am Tag der Schlachtung Kontaminationen zwischen der Arbeitskleidung und den anderen Gegenständen aus diesem Bereich zu vermeiden. Die vorhandenen Spinde aus dem Wartebereich der Tiere sind in den Sozialbereich zu verbringen um einen einheitlichen Umkleidebereich für den Betrieb zu schaffen.</p>	Umkleideraum / Sozialraum
2	Die Warmwasserzufuhr des Handwaschbeckens auf der Personaltoilette der Damen und Herren ist nicht ausreichend. Es empfiehlt sich diese auf seine Funktion zu überprüfen um eine ordnungsgemäße Anwendbarkeit und die daraus resultierende Personalhygiene sicherzustellen.	Personaltoilette
3	<p>Die vorhandenen Handwaschbecken im gesamten Verarbeitungsbereich sind im Rahmen der Schlachtung voll ausgestattet und funktionstüchtig zu sein.</p> <p>Diese sind mit einem Spender für Handreinigungsmittel, Desinfektionsmittel und Einmalhandtüchern auszustatten. Ebenfalls ist ein Abwurfbehälter für die Einmalhandtücher in unmittelbarer Nähe zum Handwaschbecken aufzustellen.</p>	Schlachtung
4	Im genannten Bereich lagerten Reinigungsmittel in Großgebinde. Diese sind aus dem Schlachtraum zu entfernen und an anderer, geeigneterer Stelle im Betrieb zu lagern.	Schlachtraum
5	<p>Zum Zeitpunkt der Begehung hingen mehrere Schürzen an den Gerätschaften im Schlachtraum.</p> <p>Damit diese vernünftig abtrocknen können, empfiehlt es sich diese an eine geeignete Schürzenspreizbügel oder ähnliches anzuhängen.</p>	Schlachtraum
6	<p>Am Handwaschbecken fehlt eine ausreichende Abwasserbeseitigungsvorrichtung. Derzeit wird das abzuleitende Wasser im Handwaschprozess offen in den naheliegenden Ausguss geleitet.</p> <p>Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflurrinnen müssen so konzipiert sein, dass die Abwässer nicht aus einem kontaminierten zu einem oder in einen reinen Bereich, insbesondere einen Bereich fließen können, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird.</p>	Schlachtraum
7	Die Tür schließt nicht vollständig ab, sodass noch ein Spalt vorhanden war. Die Betriebsstätte war nicht so angelegt und gebaut, dass eine gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist.	Kuttelei

Aufgeführte hygienische und organisatorische Mängel sind sofort zu beheben.

Bitte informieren Sie mich schriftlich (Post, Fax, Mail) über die erfolgreiche Mängelbeseitigung. Sollte es bei der Bearbeitung Verzögerungen geben, bitte ich sie telefonische Rücksprache mit mir zu halten. Zur Überprüfung der ordnungsgemäßen Mängelbeseitigung, behalte ich mir vor, eine Nachkontrolle durchzuführen.

Der Umfang und die Wichtigkeit der festgestellten Mängel veranlassen uns, Sie darauf hinzuweisen, dass es sich bei den Verstößen teilweise um Ordnungswidrigkeiten handelt, die mit Geldbuße geahndet werden können.

Der oben genannte Betrieb ist derzeit in die Risikoklasse 4 eingestuft. Informationen zum Verfahren der risikoorientierten amtlichen Lebensmittelüberwachung bekommen sie auf Anfrage vom Unterzeichner.

Anwesende Personen:

[REDACTED]

[REDACTED]

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrage

[REDACTED]

