

Postanschrift: Stadt Braunschweig, Postfach 3309, 38023 Braunschweig

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

Name: [REDACTED]

Zimmer: [REDACTED]

Telefon: 0531/470-[REDACTED]
Bürgertelefon/Vermittlung: 0531 470-1
oder Behördennummer 115

Fax: 0531/470-[REDACTED]

E-Mail: veterinaerwesen@braunschweig.de

Tag und Zeichen Ihres Schreibens

(Bitte bei Antwort angeben)
Mein Zeichen

Tag

3. Oktober 2020

325.2.0.1. [REDACTED]

6. Januar 2021

**Amtliche Lebensmittelüberwachung;
Auskunftersuchen nach Verbraucherinformationsgesetz (VIG)¹**
Betrieb: ALEX Braunschweig, Bohlweg 69-70, 38100 Braunschweig

[REDACTED]

aufgrund meiner Entscheidung über Ihren Antrag vom 3. Oktober 2020 erteile Ihnen folgende Auskünfte:

Die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Kontrollen fanden am 24. April 2019 und am 10. Juni 2020 statt. Die Kontrollberichte habe ich Ihnen als Anlage beigefügt.

Mit freundlichen Grüßen
i. A.

[REDACTED]

Anlage

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



Stadt Braunschweig
Fachbereich Bürgerservice
Öffentliche Sicherheit
Abt. Veterinärwesen und Verbraucherschutz Richard-Wagner-Str. 1
38106 Braunschweig

ALEX Gaststätten Management GmbH
Alex
Bohlweg 69 70
38100 Braunschweig

Dienststelle: Fachbereich Bürgerservice
Öffentliche Sicherheit
Abt. Veterinärwesen und
Verbraucherschutz

Dienstgebäude: Richard-Wagner-Str. 1
38106 Braunschweig

AnsprechpartnerIn: [REDACTED]
Telefon: [REDACTED]
Telefax: [REDACTED]
E-Mail: [REDACTED]
Internet: [REDACTED]

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

10.06.2020

Am 10.06.2020 von 11:20 bis 12:00 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

ALEX Gaststätten Management GmbH
Alex
Bohlweg 69 70
38100 Braunschweig
BS-0003594H

Anwesende Person/en:

Betrieb:
Ansprechpartner vor Ort:

Behörde:
Behördenvertreter:

Weiteres Personal:
[REDACTED]

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Küche

1. Die Silikondichtung am Wandbereich der Saladette war schimmelähnlich verunreinigt.
Anordnung: Die Dichtung der Saladette ist zu reinigen und zu desinfizieren.
Frist bis: 15.07.2020

Spülküche

2. Die Fensterscheibe war schmutzig.
Anordnung: Die Fensterscheibe ist zu reinigen
Frist: unverzüglich

Lager

3. Die Außer Tür war nicht geschlossen, dadurch waren die Lebensmittel einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.
Anordnung: Die Tür ist geschlossen zu halten.
Frist: unverzüglich

Kühlzelle

4. Es wurden Lebensmittel abgegeben, ohne auf deren überschrittenes Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

hinzuweisen.

Anordnung: Lebensmittel sind mit geeigneten Informationen (Einfrierdatum) bezüglich des Einfrierens vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) zu kennzeichnen.

Frist: unverzüglich

Lager (Depot)/ Reinigungsmittellager

5. Die Ordnung und Struktur des Raums war mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich.

Anordnung: Die Ordnung und Struktur des Raums ist zu verbessern.

Frist bis: 15.07.2020

Eigenkontrollen (HACCP)

6. Die Dokumente und Aufzeichnungen des auf HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahrens zur Minimierung der Gesundheitsgefahren wurden nicht aktuell gehalten und waren daher nicht auf dem neuesten Stand.

Anordnung: Die Dokumente, aus denen die gemäß Artikel 5 Abs.1 entwickelten Verfahren hervorgehen, sind jederzeit auf dem neuesten Stand zu halten. Es fehlten aktuelle Listen in den Bereichen Kühlung und Reinigung seit Mai.

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Tageskühlraum Küche, Schädlingskontrolle, Kennzeichnung, Trockenlager, Lager für Getränke, Theke / Tresen, Personaltoilette, Restmüll-/Wertstoffbereich/Außenbereich, Umkleideraum, Personalhygiene

Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:

Gesamtbetrieb, Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene), Personalschulung, Serverraum, Infektionsschutz, Rückverfolgbarkeit

Allgemeine Maßnahmen:

- Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

Risikokategorie:

Ihr Betrieb wurde in die Risikokategorie 3 eingestuft.

Weitergehende Informationen zum Verfahren der risikoorientierten amtlichen Lebensmittelüberwachung erhalten Sie auf Wunsch vom Unterzeichner.

Stadt Braunschweig
Fachbereich Bürgerservice
Öffentliche Sicherheit
Abt. Veterinärwesen und Verbraucherschutz Richard-Wagner-Str. 1
38106 Braunschweig

ALEX Gaststätten Management GmbH

Adolfstr. 16
65185 Wiesbaden

Dienststelle: Fachbereich Bürgerservice
Öffentliche Sicherheit
Abt. Veterinärwesen und
Verbraucherschutz

Dienstgebäude: Richard-Wagner-Str. 1
38106 Braunschweig

AnsprechpartnerIn: [REDACTED]

Telefon: [REDACTED]

Telefax: [REDACTED]

E-Mail: [REDACTED]

Internet: [REDACTED]

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

29.04.2019

Am 24.04.2019 von 11:00 bis 12:50 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt.

ALEX Gaststätten Management GmbH

Alex

Bohlweg 69 70

38100 Braunschweig

BS-0003594H

Anwesende Person/en:

Betrieb:

Ansprechpartner vor Ort:

Behörde:

Behördenvertreter:
[REDACTED]

Weiteres Personal:
[REDACTED]

Begleitpersonen:
[REDACTED]

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Küche

1. Die Fußbodenfliesen am Türbereich waren teilweise beschädigt und somit nicht in einwandfreiem Zustand.
Anordnung: Der Fußboden ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist bis: 23.05.2019
2. Der Innenraum des Tellerwärmers war verunreinigt. Die Steckdose an der Wand war beschädigt.
Anordnung: Der Tellerwärmer ist zu reinigen. Die Steckdose ist zu sanieren.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
3. Der Backofen für Brot war massiv alten angebrannten Schmutzanhafungen verunreinigt.
Anordnung: Der Backofen ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

4. Die beiden oberen Silikonabdichtungen der Saladette waren beschädigt. Die Saladette ist von außen teilweise verunreinigt.
Anordnung: Die Saladette ist zu reinigen. Die Dichtungen sind instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist bis: 23.05.2019
5. Einige Elektroinstallationen (Kabel) waren im Bereich der Dunstabzugshaube verunreinigt.
Anordnung: Die Elektroinstallationen sind zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
6. Die Fettfilter der Dunstabzugsanlage waren mittelgradig mit Fettrückständen verunreinigt.
Anordnung: Die Dunstabzugsanlage ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
7. Das Lüftungsgitter der Eiswürfelmaschine war von außen verunreinigt.
Anordnung: Das Lüftungsgitter ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
8. Die Eisschaufel war beschädigt.
Anordnung: Die Eisschaufel ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
9. Der Deckel des Behälters zur Aufbewahrung von Flammkuchenplatt waren beschädigt.
Anordnung: Der Deckel ist auszutauschen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
10. Das Metallgestell des Folienspenders war nicht mehr leicht zu reinigen.
Anordnung: Der Spender ist wieder instand zusetzen, oder auszutauschen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
11. Der Elektro-Raum war besonders in den Eckbereichen zu gemüllt.
Anordnung: Der Raum ist aufzuräumen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2b (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

Spülküche

12. Die Deckenlampe war durch Insekten verunreinigt.
Anordnung: Die Deckenlampen sind zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
13. Für die Deckenlampe fehlte eine Schutzabdeckung.
Anordnung: An der Deckenlampe ist ein Schutzabdeckung anzubringen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2b (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist bis: 23.05.2019
14. Der Bodenabzieher war defekt und unsauber.
Anordnung: Die Reinigungsgeräte sind instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

Schädlingskontrolle

15. Die Dokumentation des Auslegedatums auf den Detektoren fehlte. Ob das Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen geeignet war, konnte somit nicht überprüft werden.
Anordnung: Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen anzuwenden.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
16. Die eingesetzten Köderboxen waren nicht stabil und zugriffsgeschützt und das Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen daher ungeeignet.
Anordnung: Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen anzuwenden.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
17. Ein Köderplan mit allen eingesetzten Detektoren konnte nicht vorgelegt werden. Ob das Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen geeignet war, konnte somit nicht überprüft werden.
Anordnung: Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen anzuwenden.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

Kennzeichnung

18. Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung (hier Apfel und Mohnkuchen) in Verkehr gebracht, ohne die Allergene deutlich und gut lesbar anzugeben.
Anordnung: Für Lebensmittel, die zum Verkauf angeboten werden, müssen die Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, deutlich und gut lesbar angegeben werden.
Rechtsgrundlage: § 4 Abs. 2 Nr. 1 LMIDV i.V.m. Abs. 3 (LMIDV)
Frist: unverzüglich

Trockenlager

19. Es wurde mehrere offene Schalen mit Schadnagergift ausgelegt. Die in der Betriebsstätte hergestellten, verarbeiteten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel waren einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt.
Anordnung: Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung der Schadnager anzuwenden.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
20. Im Raum neben dem Fahrstuhl wurden private, betriebs- bzw. zweckfremde Gegenstände aufbewahrt.
Anordnung: Die privaten, betriebs- bzw. zweckfremden Gegenstände sind zu entfernen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
21. Der Fußboden war 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 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
22. Die Kabine des Lastenfahrstuhls war verunreinigt, eine Grundreinigung ist erforderlich.
Anordnung: Der Raum incl. aller Geräte und Oberflächen ist gründlich zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. 1 Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

Lager

23. Die Decke war mit Spinnengewebe verunreinigt.
Anordnung: Die Decke ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

24. Die Wände waren verunreinigt.
Anordnung: Die Wände sind zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

25. Die Lichtschalter waren verunreinigt.
Anordnung: Die Lichtschalter sind zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

Lager für Getränke

26. Die Leitungsanschlussteile (hier Zapfkopf mit Schimmel) wurden nicht vor jedem Anschluss an den Getränke- bzw. Grundstoffbehälter, und somit nicht im erforderlichen Maße, gereinigt.
Anordnung: Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden.
Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.
Die Leitungsanschlussteile (z. B. Zapfkopf, Schnellsteckkupplung) müssen deshalb vor jedem Anschluss an den Getränke- bzw. Grundstoffbehälter gereinigt werden.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

Theke / Tresen

27. Die auf dem Tisch stehende Kühlvitrine für Kuchen war im oben Bereich verunreinigt.
Anordnung: Die Kühlvitrine ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

28. Die Ablagefläche für Trinkgefäße im Unterschrank des Tresens war verunreinigt.
Anordnung: Die Ablagen sind zu reinigen. Es ist zu prüfen, ob man die Gläser nicht auf Lochbläche stellt.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

29. Das Schneidebrett war beschädigt, so dass es nicht mehr leicht zu reinigen war.
Anordnung: Das Schneidebrett ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

30. Die Reinigungsballpumpe für die Zapfhahnreinigung war mit Rückständen verunreinigt.
Anordnung: Die Reinigungsballpumpe für die Zapfhahnreinigung ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

Serverraum

31. Der Raum wurde ohne zeitliche Trennung und Zwischenreinigung für betriebsfremde Zwecke genutzt.
Anordnung: Eine betriebsfremde Nutzung ist unverzüglich zu unterlassen.
Für eine zukünftige zeitlich getrennte Nutzung der selben Räumlichkeit für betriebsfremde Tätigkeiten (z.B. private und gewerbliche Nutzung), ist der zuständigen Behörde vorab ein Konzept zur Genehmigung vorzulegen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. § 3 Satz 1 LMHV (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

Personaltoilette

32. Die Decke war mit Spinnengewebe verunreinigt.
Anordnung: Die Decke ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

33. Die Lichtschalter waren verunreinigt.
Anordnung: Die Lichtschalter sind zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
34. Das Gitter der Belüftung war verunreinigt.
Anordnung: Das Belüftungsgitter ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
35. Die Wände waren verunreinigt.
Anordnung: Die Wände sind zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
36. Der Fußboden war 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 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

Restmüll-/Wertstoffbereich/Außenbereich

37. Die Konfiskatkühlung für Lebensmittelabfälle war verunreinigt.
Anordnung: Die Kühlung für Lebensmittelabfälle ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich
38. Der Abfallsammelplatz war nicht so konzipiert und geführt, dass er sauber und frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden konnte.
Anordnung: Der Abfallsammelraum ist so zu konzipieren und zu führen, dass dieser sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden kann.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. VI Nr. 3 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

Lager (Depot)/ Reinigungsmittellager

39. Mehrere Reinigungsgeräte waren erheblich verunreinigt.
Anordnung: Die Reinigungsgeräte sind zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)
Frist: unverzüglich

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Tageskühlraum Küche, Kühlzelle

Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:

Gesamtbetrieb, Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene), Personalschulung

Allgemeine Maßnahmen:

- Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)

Risikokategorie:

Ihr Betrieb wurde in die Risikokategorie 3 eingestuft.
Weitergehende Informationen zum Verfahren der risikoorientierten amtlichen Lebensmittelüberwachung erhalten Sie auf Wunsch vom Unterzeichner.

Jahresumsatz: