



Der Oberbürgermeister
STADT OLDENBURG I.O.

Stadt Oldenburg (Oldb) - 26105 Oldenburg

Herrn

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED] Oldenburg

Amt für Verbraucherschutz und
Veterinärwesen

Rohdenweg 65 | 26135 Oldenburg

[REDACTED]
TELEFON 0441-[REDACTED]

TELEFAX 0441 2-[REDACTED]

Informationen zur Verarbeitung Ihrer Daten erhalten Sie unter www.oldenburg.de/datenschutz oder unter 0441 235-4444.

DATUM UND ZEICHEN IHRES SCHREIBENS

UNSER ZEICHEN

DATUM

24 44 05-OLS-1584

03.12.2021

Amtliche Lebensmittelüberwachung

Informationsgewährung nach dem VIG betreffend des Betriebes denn's Biomarkt, Nadorster Straße 54-56, 26123 Oldenburg

Sehr geehrter Herr [REDACTED]

bezugnehmend auf unseren Bescheid vom 10.11.2021 erhalten Sie die folgenden gewünschten Informationen gemäß § 6 Abs. 1 des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG):

1. Wann haben die beiden letzten lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen im o. g. Betrieb stattgefunden?

- Die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen (zum Zeitpunkt der Antragstellung) fanden am 11.06.2019 und am 09.09.2020 statt.

2. Kam es hierbei zu Beanstandungen? Dabei geht es um unzulässige Abweichungen von den Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) oder anderen geltenden Hygienevorschriften. Sollte es zu einer oder mehreren Beanstandungen gekommen sein, wird weiter die Herausgabe des entsprechenden Kontrollberichts beantragt.

- Siehe Anlage

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

Anlage

Kontrolle am 11.06.2019:

Folgende Räume/ Kontrollbereiche wiesen Mängel/ Abweichungen auf:

Backwarenverkaufsbereich

- Der Schrank war beschädigt.
- Der Tresen war beschädigt.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Fleisch- und Wurstabteilung Lager

- Das Türblatt war beschädigt.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Fleisch- und Wurstabteilung Verkaufsbereich

- Die Armatur des Handwaschbeckens war defekt.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Küche

- An der Spüle für Arbeitsgeräte und Ausrüstungen war die Silikonabdichtung schimmelähnlich verunreinigt.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Fleischkühlraum

- Das Kondenswasserablaufrohr des Verdampfers hatte ein Leck.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Tiefkühlraum

- Der Fußboden war verunreinigt.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Kontrolle am 09.09.2020

Folgende Räume/ Kontrollbereiche wiesen Mängel/ Abweichungen auf:

Infektionsschutz

- Es wurden Personen beschäftigt, für die die Dokumentation der Teilnahme an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz nicht im Betrieb eingesehen werden konnte
§ 43 Abs. 4 und Abs. 5 Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG)

Küche

- Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen leicht verunreinigt.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene

Tiefkühlraum

- Die Wandfliesen oberhalb der Eingangstür waren teilweise beschädigt.
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchstabe b) Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene