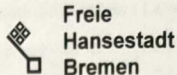
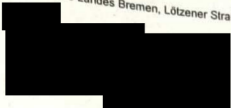


Lebensmittelüberwachungs-,
Tierschutz und Veterinärdienst
des Landes Bremen



Freie
Hansestadt
Bremen

LMTVet des Landes Bremen, Lötzenser Straße 3, 28207 Bremen



Auskunft erteilt

Zimmer 105

Tel. (0421) 361- [redacted]

Fax (0421) 361- [redacted]

E-Mail

[redacted]@lmtvet.bremen.de

Datum und Zeichen

Ihres Schreibens

29. März 2022

Mein Zeichen

(bitte bei Antwort angeben)

**20220329_VIG_01_Back-Factory-
Bahnhofsplatz 3-5, Bremen**

Bremen, 11. Mai 2022

20220329_VIG_01_Back-Factory-Bahnhofsplatz 3-5, Bremen
Ihre Anfrage nach dem Verbraucherinformationsgesetz
Hier: Bekanntgabe der Informationen

Sehr geehrte(r) [redacted]

hiermit übersenden wir Ihnen, wie im Bescheid vom 25.04.2022 zu oben angegebenem Zeichen angekündigt, die Kontrollberichte mit Datum vom 09.01.2019 und 07.10.2021 in Kopie.

Die inhaltlichen Schwärzungen ergeben sich aufgrund von Anmerkungen in der Niederschrift, welche nicht dem Auskunftersuchen auf der Grundlage des VIG oder Ihrem Antrag entsprechen.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag



Dienstgebäude

Lötzenser Str. 3


28207 Bremen

Internet: <http://www.lmtvet.bremen.de>

Briefkästen

Lötzenser Str. 3

Eingang

 Lötzenser Str. 3

Bankverbindungen

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

Schlachthofstr. 18
27578 Bremerhaven
☎ 0471 9512349
Fax 0471 3000994

Freiländestr. 1
27572 Bremerhaven
☎ 0471 596-13883
Fax 0471 596-13881

Niedersachsenstr. 96
27472 Cuxhaven
☎ 04721 594807
Fax 04721 594809

Datum: 07/10/21

Beginn: 10⁵⁰ Ende: 11⁵⁰

NIEDERSCHRIFT

über die Besichtigung eines Betriebes im Rahmen der amtlichen Überwachung

Betr.-Nr.: 5045

Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle
 ausserplanmäßige Verdachtskontrolle
 Kontrolle aufgrund von Probenahme

ausserplanmäßige Nachkontrolle
 Beratung auf Anforderung
 Gebührenpflichtig

zu Az.: _____

Name des Betriebes:	Bald Factory GmbH
Anschrift des Betriebes:	Bald Factory GmbH
Verantwortliche(r) bzw. anwesende Person:	Barbara Glöckle 5, 29.05.2011
Kontrollpersonal:	[Redacted]

Besichtigung:

Keine Mängel festgestellt. Hinweis/Aushändigung Infoblätter

Bei der heutigen Überprüfung im Rahmen der amtlichen Überwachung haben sich folgende Beanstandungen ergeben:

Bei Temperaturmessungen mit einem geeichten Thermometer der Fa. Testo wurde folgendermaßen gemessen:

Kaltmedium Mitte: Innenraum + 14,7°C, Produkt (Brötchen/Brüchel etc.) + 10,6°C

Kaltmedium Ende: Innenraum + 10°C, Produkt (Brötchen/folienpackt) + 11,7°C

Nach mündlicher Aussage von Frau [Redacted] muss bei Abweichung der Temperaturen die zuständige Bezirksleitung informiert werden, welche über die weiteren Maßnahmen entscheidet (laut HACCP-Konzept ist eine Soll-Temperatur von + 3°C vorzugeben).

Frau [Redacted] hat in Anwesenheit des UMS-Taus mit dem von Haus herbeibrachten Thermometer eine Innenraumtemperatur von + 11,7°C gemessen.

Frist zur Beseitigung der Beanstandung: Hygienische Mängel: immens geringfügig
Sensitiver Mängel: 8/11/21

Planprobe Verdachtsprobe Probenummern: [Redacted] [Redacted] [Redacted]

Sie haben 3 Seite/n der Niederschrift erhalten. Rückmeldebogen überreicht Zurück bis [Redacted]

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

Datum/Unterschrift des /der Verantwortlichen | Datum/Unterschrift Kontrollpersonal | Datum/Unterschrift Kontrollpersonal

Informationen (auch zu ggf. oben aufgeführten Infoblatt-Nummern) erhalten Sie unter www.lmvtvet.bremen.de



Betr.-Nr.: 5045

NIEDERSCHRIFT
über die Besichtigung eines Betriebes im Rahmen der amtlichen Überwachung

Seite 2

IdNr.

Bei der heutigen Überprüfung im Rahmen der amtlichen Überwachung haben sich folgende Beanstandungen ergeben:

Frau [redacted] würde nach den heute gemessenen Temperaturen die
zuständige Berufsbildung informieren.

Die Arbeitsschute wurde in der oberen Auslage um ca. 10-15° C
verlängert. Dieser Schutet bei einer durchschnittlich großen Person
von ca. 175 cm, bei kleineren Personen besteht unmittelbar vor dem
Griff ein ausreichende Arbeitsschute.

Frist zur Beseitigung der Beanstandung:

Bei der heutigen Überprüfung im Rahmen der amtlichen Überwachung haben sich folgende Beanstandungen ergeben:

- 1) Die Auslagen sind von oben staubig verunreinigt.
- 2) Die Vorbereitungsbereiche
- 3) Die Klimageräte sind z.T. staubig verunreinigt.
- 4) anliegende Rückstände und Spinnweben verunreinigt
- 5) Reinigungsgeräte werden z.T. nicht hangend gelagert
- 6) Mitteln im Vorbereitungsbereich werden die Fußmatten für den Eingangsbereich auf dem Fußboden gelagert
- 7) Die Temperatur der Zutaten in der Saladette ist zu hoch
- 8) Eine Deckenkassette ist hauptsächlich verunreinigt
- 9) Die Decke ist nicht vollständig verschlossen. Im Bereich Waren-
eingang bleibt eine Deckenkassette.
- 10) Der Fußbodenabfluss vor dem Tiefkühlhaus ist stark verunreinigt.
- 11) Das ~~100%~~ Tiefkühlhaus weist von außen keine einwandfreie
Beschaffenheit mehr auf und ist dementsprechend nicht mehr
leicht zu reinigen.
- 12) Der Verdampfer im Tiefkühlhaus ist staubig verunreinigt.
- 13) Im Tiefkühlhaus werden mehrere Lebensmittel unbedeckt gelagert.
- 14) Der Verdampfer des Kühlhauses ist massiv verunreinigt.
- 15) Zum Zeitpunkt der Kontrolle stand die Außentür beim
Wareneingang offen.

Frist zur Beseitigung der Beanstandung:

siehe Seite 1



Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen

Lötzeener Str. 3
28207 Bremen
☎ 0421 361-15240
Fax 0421 361-15244

Schlachthofstr. 18
27576 Bremerhaven
☎ 0471 9512349
Fax 0471 3000994

Freiladestr. 1
27572 Bremerhaven
☎ 0471 596-13883
Fax 0471 596-13891

Niedersachsenstr. 96
27472 Cuxhaven
☎ 04721 594807
Fax 04721 594809

Datum: 09.01.19

Beginn: 10:40 Ende: 11:15

NIEDERSCHRIFT

über die Besichtigung eines Betriebes im Rahmen der amtlichen Überwachung

Betr.-Nr.: 5045

Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle
 ausserplanmäßige Verdachtskontrolle
 Kontrolle aufgrund von Probenahme

ausserplanmäßige Nachkontrolle
 Beratung auf Anforderung
 Gebührempflichtig

zu Az.: []

Name des Betriebes:	Back Factory
Anschrift des Betriebes:	Bahnhofstraße 5, 28185 Bremen
Verantwortliche(r) bzw. anwesende Person:	[Redacted]
Kontrollpersonal:	[Redacted]

Besichtigung:

Keine Mängel festgestellt. Hinweis/Aushändigung Infoblätter

Lfd. Nr.: Bei der heutigen Überprüfung im Rahmen der amtlichen Überwachung haben sich folgende Beanstandungen ergeben:

- 1) Bereich hinter den Ofen reinigen
- 2) Verdampfergitter im Reinigungsplan ergänzen
- 3) letzte Hygiereschulung vom 01.01.18
- 4) Schädlingsmonitoring nicht ausreichend
↳ hausinterne Kontrolle mind. monatlich bevorzugt wöchentlich aufgrund der erhöhten Gefahr im Bahnhofsbereich.

Frist zur Beseitigung der Beanstandung: unverzüglich

Planprobe Verdachtsprobe Probenummern [] [] []

Sie haben [] Seite/n der Niederschrift erhalten. Rückmeldebogen überreicht Zurück bis []

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

[Redacted] Datum/Unterschrift des über Verantwortlichen | [Redacted] Datum/Unterschrift Kontrollpersonal | Datum/Unterschrift Kontrollpersonal

Informationen (auch zu ggf. oben aufgeführten Infoblatt-Nummern) erhalten Sie unter www.lmvtet.bremen.de