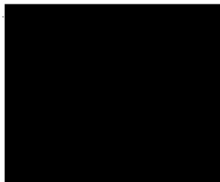


**Lebensmittelüberwachungs-,
Tierschutz und Veterinärdienst
des Landes Bremen**



**Freie
Hansestadt
Bremen**

LMTVet des Landes Bremen, Lötzeener Straße 3, 28207 Bremen



Auskunft erteilt

Hr. [REDACTED]

Zimmer [REDACTED]

Tel. (0421) 361- 69 [REDACTED]

Fax (0421) 361- 15 [REDACTED]

E-Mail

office@lmtvet.bremen.de

Datum und Zeichen

Ihres Schreibens

16. September 2022

Mein Zeichen

(bitte bei Antwort angeben)

20220916_VIG_02_Ahoi, Bremen

Bremen, 23. November 2022

20220916_VIG_02_Ahoi, Bremen
Ihre Anfrage nach dem Verbraucherinformationsgesetz
Hier: Bekanntgabe der Informationen

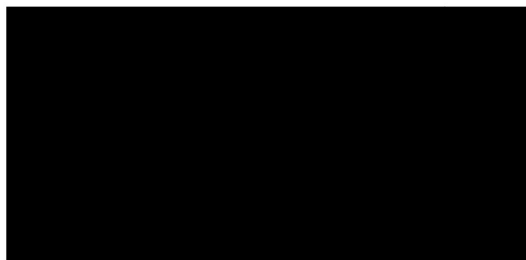


hiermit übersenden wir Ihnen, wie im Bescheid vom 01.11.2022 zu oben angegebenem Zeichen angekündigt, die Kontrollberichte mit Datum vom 29.06.2022 und 05.07.2022 in Kopie.

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
Lötzeener Str. 3
28207 Bremen
Internet: <http://www.lmtvet.bremen.de>

Briefkästen
Lötzeener Str. 3

Eingang
Lötzeener 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
office@lmtvet.bremen.de

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

Schlachthofstr. 18
27576 Bremerhaven
☎ 0471 9512349
Fax 0471 3000994

Datum:
29.06.2022

Beginn: 10:30
Ende: 17:30

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

Betr.-Nr.:

Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle
 außerplanmäßige Kontrolle

zu Az.:

Name des Betriebes:	Miori
Anschrift des Betriebes:	Ostendeich 69a
Verantwortliche(r) bzw. anwesende Person:	[Redacted]
Kontrollpersonal:	[Redacted]

Lfd. Nr.: **Ergebnisse der amtlichen Kontrolle:**

- 1) Im Küchenbereich befindet sich die Erfüllung der Hygiene vom Juni 2022 nicht die Sauberkeit der Kücheneinheiten. Händeveinigung. Das Küchenpersonal musste den Hygienebereich verlassen um eine Händeveinigung durchzuführen. Sieht neben den beiden Resch-Tischbrühschrank, ca. 5 Meter vom Pass ent. bereit. An diesem Handwasch Becken wurde nur ein "lauwarmer Überschottemperatur" erreicht.
- 2) Es wurden vorverpackte Lebensmittel im Raum des Fabrikaturschrank. Dieser Raum erfüllt nicht die Vorgaben der EU-VO-853/2004 für Räume in denen Lebensmittel gelagert werden.

- keine Mängel festgestellt Aushändigung Infoblätter
 Einleitung von Maßnahmen zur Beseitigung festgestellter Verstöße incl. Fristsetzung

1 -> 29.06.2022
2 -> 20.07.2022

Sie haben 7 Seite/n der Niederschrift erhalten. Rückmeldung bis

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

Unterschrift des/der Verantwortlichen | Unterschrift Kontrollpersonal | Unterschrift Kontrollpersonal

Informationen erhalten Sie unter www.lmtvet.bremen.de



Betr.-Nr.:	NIEDERSCHRIFT	Seite 2
über die Besichtigung eines Betriebes im Rahmen der amtlichen Überwachung		

Ibde Nr.:	Bei der heutigen Überprüfung im Rahmen der amtlichen Überwachung haben sich folgende Beanstandungen ergeben:
	<p>1) In der Kasse hinter dem Südlängsloch war ein einzelner Zustand vor, der nicht zur Lagerung von versäuerter Lebensmittel geeignet war. Dort wurden die Hausanschlüsse der Versorgungsleitungen z. T. offen im Raum vorgefunden.</p> <p>2) Das bei der Inspektion wurde ein unhygienischer Bereich des Fußbodens festgestellt</p> <p>3) Küche:</p> <p>4) Im Flurbereich vom Herd war der Wandbereich rechts neben dem Fenster z. T. offen - eine Vielzahl von Versorgungs- leitungen lagen offen.</p> <p>5) Im Kühlraum wurden Behälter mit Lebensmitteln auf dem Fußboden abgelegt.</p> <p>6) In dem Versorgungsleitungs der Kühlraum gab es das Teil Kühl- raum wurden Eisbildung festgestellt</p> <p>7) Tressen:</p> <p>7) Die Lebensmittel wurden teilweise ohne Abkühlschutz (Bäckwaren - Marmosetten usw.) abgewahrt</p> <p>8) Die Kühlpflichtigen Lebensmittel werden nicht ausreichend abgekühlt, so erreichte der durchschnittlich hohe eine Produkttemperatur von +18°C - der Marmosetta + 19°C max. + 7°C</p> <p>9) Im Betrieb werden Schweißsmittel fallen eingesetzt eine tägliche Dokumentation der erforderliche Sichtkontrollen erfolgt nicht</p> <p>Bitte verständliche Sie die o. g. Behörde schriftlich über alle eingeleiteten Maßnahmen um Mängel beseitigen</p>

Frist zur Beseitigung der Beanstandung:	3, 5, 7, 8, 9 -> 29.06.2022
	4, 6 -> 29.07.2022



Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz- und Veterinärdienst des Landes Bremen

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

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

Schlachthofstr. 18
27576 Bremerhaven
☎ 0471 9512349
Fax 0471 3000994

Datum: 05.07.2022

Beginn: 11:00 Ende: 12:25

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

Betr.-Nr.:

Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle
 außerplanmäßige Kontrolle

zu Az.:

Name des Betriebes:	Alvini
Anschrift des Betriebes:	Osterdeich 69a
Verantwortliche(r) bzw. anwesende Person:	[Redacted]
Kontrollpersonal:	[Redacted]

Lfd. Nr.:

Ergebnisse der amtlichen Kontrolle:

1) Es wurden zum wiederholten male kühlpflichtige Lebensmittel ohne Kühlung oder nicht ausreichende Kühlung im Kundenbereich angedient. Des Weiteren wurden Lebensmittel ohne erforderlichen Schutz direkt im Kundenbereich präsentiert.
 Folgende Produkttemperaturerhebungen wurden mit dem geeigneten Thermometer "Testor 112" gemessen:

- a) Dessert auf Milch Basis + 16,4 °C
- b) servierter Lauch- geschnittlen + 14 °C
- c) Nudelsalat + 15,1 °C
- d) Eiersalat + 16,3 °C
- e) Kevinsalat weiß + 17,7 °C

keine Mängel festgestellt

Aushändigung Infoblätter

Einleitung von Maßnahmen zur Beseitigung festgestellter Verstöße incl. Fristsetzung

unverzüglich

Sie haben Seite/n der Niederschrift erhalten.

Rückmeldung bis

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

Unterschrift des/der Verantwortlichen

Unterschrift Kontrollpersonal

Unterschrift Kontrollpersonal

Informationen erhalten Sie unter www.lmtvet.bremen.de



Betr.-Nr.:

NIEDERSCHRIFT

über die Besichtigung eines Betriebes im Rahmen der amtlichen Überwachung

Seite 2

lfd. Nr.:

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

1) Kernirradiert rot + 19°C,
Die erforderlichen Temperaturen laut Herstellerangaben
werden somit deutlich überschritten.

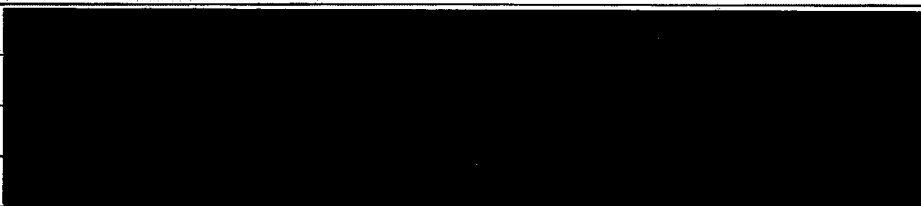
Der anwesende Betriebsleiter [redacted] erklärte sich
verantwortlich für den vorgetragenen Sachverhalt.

[redacted] gab an, die Berechtigung zu haben, alle
erforderlichen Maßnahmen einzuleiten die für einen
sachgerechten Umgang mit dem behandelten Lebensmittel
erforderlich sind. Hier insbesondere die Beschaffung von
ausreichenden Kühlmöglichkeiten.

2) Das Handwaschbecken im Küchenbereich war zum
Zeitpunkt der Kontrolle nicht funktionsfähig.
Laut Aussage von [redacted] war der zuständige
Techniker vor Ort und wird das Handwaschbecken
zeitnah funktionsfähig herrichten.

zu Nr. 1 -> Nachdem zur Präsenz festerer Kühlpflichtigen
Lebensmittel werden beschafft, diese reifen bei einem
Lebensmittel Wirktemperatur - die erforderlichen Temperaturen
werden Teilweise fest evorlicht

Bitte informieren Sie die v-g. Behörde schriftlich über
alle eingeleitete Maßnahmen zur Mängelbeseitigung



Frist zur Beseitigung der Beanstandung:
