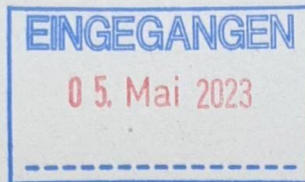


Postanschrift: Stadt Braunschweig, Postfach 3309, 38023 Braunschweig



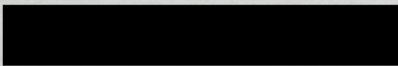
Fachbereich Bürgerservice,  
Öffentliche Sicherheit  
Abteilung Veterinärwesen  
und Verbraucherschutz  
Richard-Wagner-Str. 1, 38106 BS

Name:   
Zimmer:   
Telefon:   
Fax:   
E-Mail: veterinaerwesen@braunschweig.de

Tag und Zeichen Ihres Schreibens (Bitte bei Antwort angeben)  
Mein Zeichen  
Antrag vom 14.12.2022 325.2.18-302/22

Tag  
28. April 2023

**Amtliche Lebensmittelüberwachung;  
Auskunftsersuchen nach Verbraucherinformationsgesetz (VIG)<sup>1</sup>**  
Betrieb: PETER PANE Braunschweig, BraWo-Allee 1 in 38102 Braunschweig



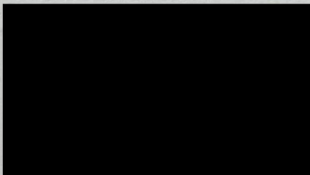
auf Grund meiner Entscheidung über Ihren o.g. Antrag erteile Ihnen folgende Auskünfte:

*Die letzte lebensmittelrechtliche Kontrolle fand am 17.02.2021 statt. Den Kontrollbericht habe ich Ihnen als Anlage beigefügt. Alle Mängel sind behoben worden.*

Ich weise Sie ausdrücklich darauf hin, dass es sich hierbei um einen individuellen Auskunftsanspruch handelt. Von der Veröffentlichung des Kontrollberichts im Internet rate ich Ihnen daher eindringlich ab.

Mit freundlichen Grüßen

Anlage



<sup>1</sup> Verbraucherinformationsgesetz (VIG) in der Fassung vom 1. September 2012 (BGBl. I S. 2166, ber. S. 2725), in der derzeit gültigen Fassung.



Fachbereich Bürgerservice, Öffentliche Sicherheit Abt.  
Veterinärwesen und Verbraucherschutz Richard-Wagner-Straße 1  
38106 Braunschweig

Paniceus Gastro Systemzentrale GmbH

BraWo-Allee 1  
38102 Braunschweig

Dienststelle: Abt. Veterinärwesen und  
Verbraucherschutz

Dienstgebäude: Richard-Wagner-Straße 1  
38106 Braunschweig

AnsprechpartnerIn: LMK [REDACTED] er  
Telefon: (0531) 470 - [REDACTED]  
Telefax: (0531) 470 - [REDACTED]  
E-Mail: [REDACTED]@braunschweig.de  
Internet: www.braunschweig.de

## Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

24.02.2021

Am 17.02.2021 von 13:30 bis 14:30 Uhr hat LMK [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

Paniceus Gastro Systemzentrale GmbH  
Peter Pane Burgergrill und Bar  
BraWo-Allee 1  
38102 Braunschweig  
BS-0022221

### Anwesende Person/en:

#### Betrieb:

#### Ansprechpartner vor Ort:

[REDACTED] (Restaurantleiter)

#### Behörde:

#### Behördenvertreter:

[REDACTED]  
(Lebensmittelkontrollamtsinspektor)

#### Begleitpersonen:

[REDACTED]

### Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

#### Küche

- Private Sachen wurden teilweise offen aufbewahrt. Eine der Spinde war defekt (Tür ausgeschlagen). Die Spinde waren teilweise im oberen Bereich mit allerlei (zum Teil zweckfremden) Gegenständen vollgestellt.  
**Anordnung: Die zweckfremden Gegenstände sind zu entfernen; der defekte Spind ist zu reparieren.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG)-Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 9  
Frist: unverzüglich
- Die Decke zwischen Dunstabzug und Wandbereich war auf Grund zeitweisen Leistungsabfalls um 50 % (Angaben gemäß Herrn Bernhardt) mit älteren Fettrückständen 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  
Frist: unverzüglich

#### Gefrierraum

- Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.  
**Anordnung: Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden. Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen.**



Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3  
Frist: unverzüglich

#### **Lager für Bedarfsgegenstände**

4. Der Raum war zum Zeitpunkt der Überprüfung derart mit Warenvorrat und Transportkartonagen vollgestellt, so dass eine leichte und einwandfreie Reinigung dieser Räumlichkeit nicht möglich war.

**Anordnung: Die Lagerstruktur ist zu verbessern.**

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Frist: unverzüglich

5. Mehrere vorgefundene Reinigungsgeräte waren altverschmutzt.

**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

Frist: unverzüglich

#### **Personaltoilette**

6. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen mit älteren Schmutzansammlungen 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

Frist: unverzüglich

7. Der für Ver- bzw. Entsorgungsleitungen entstandene Deckendurchbruch war nicht verschlossen worden.

**Anordnung: Der Deckendurchbruch ist zu verschließen.**

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2a, b und c

Frist: unverzüglich

#### **Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:**

Spülküche, Kühlraum, Gastraum, Lager für Getränke, Lager für Lebensmittel, Eigenkontrollen (HACCP), Schädlingskontrolle, Infektionsschutz, Kennzeichnung, Personalschulung

#### **Allgemeine Maßnahmen:**

- Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel, belehrte Person: [REDACTED]

#### **Risikokategorie:**

Ihr Betrieb wurde in die Risikokategorie 6 eingestuft.

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

#### **Jahresumsatz:**

Mit freundlichen Grüßen

LMK [REDACTED]