

DIE OBERBÜRGERMEISTERIN



Postanschrift · Hanse- und Universitätsstadt Rostock · 18050 Rostock

Sachbearbeitende Stelle:

Veterinär- und Lebensmittel-
überwachungsamt
Am Westfriedhof 2
18050 Rostock

Auskunft erteilt:

Zimmer:

Datum und Zeichen Ihres Schreibens

Unsere Zeichen
277547

Telefon/Telefax
0381 / 381-8
0381 / 381-8

Datum
22.01.2024

**Antrag gemäß §§ 1 und 2 des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG)
Informationszugang**

bezugnehmend auf Ihren Antrag vom 09.12.2023 und ergänzend zum Grundbescheid unserer Behörde vom 22.01.2024 erhalten Sie hiermit die von Ihnen beantragten Informationen zu den letzten beiden Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung bezüglich des Betriebs:

BETRIEBSNAME

1. Die letzten beiden Kontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung in der oben genannten Betriebsstätte fanden am 15.02.2022 und 22.02.2023 statt.
2. Bei der Kontrolle am 15.02.2022 wurden folgende lebensmittelrechtliche Abweichungen festgestellt: siehe Kontrollbericht.
3. Bei der Kontrolle am 22.02.2023 wurden folgende lebensmittelrechtliche Abweichungen festgestellt: siehe Kontrollbericht.

Mit freundlichen Grüßen
im Auftrag

Telefon
Zentrale 0381 381-0
Telefax 0381 381-1902

www.rostock.de

Konten der Stadt
Deutsche Kreditbank AG
OstseeSparkasse Rostock

Deutsche Bank AG
HypoVereinsbank AG

Gläubiger-ID der Hansestadt Rostock

IBAN
DE60 1203 0000 0000 1003 21
DE27 1305 0000 0205 6000 00 6000
00
DE79 1307 0000 0116 8038 00
DE22 2003 0000 0019 5654 99

DE28ZZZ00000009553

BIC
BYLADEM1001
NOLADE21ROS

DEUTDEBRXXX
HYVEDEMM300

Besucherzeiten
nach Vereinbarung

Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Kontrollierende Behörde: Hanse- und Universitätsstadt Rostock Die Oberbürgermeisterin 18050 Rostock Tel.: 0381 - 381 86 01 Fax: 0381 - 381 86 90 E-Mail: vla.hro@rostock.de	Betrieb/Standort: REWE Markt GmbH Zweigniederlassung Ost Rewe Friedhofsweg 2 18057 Rostock Kröpeliner Tor-Vorstadt
---	---

Datum: 22.02.2023 von 00:00 Uhr bis	Betriebsarten: Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt), Keine Angabe, Keine Angabe, Keine Angabe, Keine Angabe, Keine Angabe, Keine Angabe, Keine Angabe, Keine Angabe, Keine Angabe, Metzgereifiliale Fleischereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung, Metzgereifiliale Fleischereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung, Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung
--	--

Kontrollart: <input checked="" type="checkbox"/> Plankontrolle <input type="checkbox"/> Schwerpunktkontrolle <input type="checkbox"/> Verdachtskontrolle <input type="checkbox"/> Nachkontrolle <input type="checkbox"/> Schwerpunkte:	Anwesende Person: Verantwortliche Person: Herr <input type="radio"/> Frau <input type="radio"/> Herr <input checked="" type="radio"/> Frau Name: Name: Vorname: Vorname:
---	--

Betriebsräume /-bereiche: <input checked="" type="checkbox"/> Betriebsstätte (allgemein)																
Kontrollpunkte: <table style="width:100%; border: none;"> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Baulich</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Konzeptionell</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Technisch</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Arbeitshygiene</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Betriebshygiene</td> <td><input type="checkbox"/> Produktzusammensetzung</td> <td><input type="checkbox"/> Produktverunreinigung</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Produktkennzeichnung</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Personalhygiene</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Eigenkontrolle</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Schulung Personal</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Duldung/ Mitwirkung</td> <td><input type="checkbox"/> sonstige</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	<input checked="" type="checkbox"/> Baulich	<input checked="" type="checkbox"/> Konzeptionell	<input checked="" type="checkbox"/> Technisch	<input checked="" type="checkbox"/> Arbeitshygiene	<input checked="" type="checkbox"/> Betriebshygiene	<input type="checkbox"/> Produktzusammensetzung	<input type="checkbox"/> Produktverunreinigung	<input checked="" type="checkbox"/> Produktkennzeichnung	<input checked="" type="checkbox"/> Personalhygiene	<input checked="" type="checkbox"/> Eigenkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/> Schulung Personal	<input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation	<input type="checkbox"/> Duldung/ Mitwirkung	<input type="checkbox"/> sonstige		
<input checked="" type="checkbox"/> Baulich	<input checked="" type="checkbox"/> Konzeptionell	<input checked="" type="checkbox"/> Technisch	<input checked="" type="checkbox"/> Arbeitshygiene													
<input checked="" type="checkbox"/> Betriebshygiene	<input type="checkbox"/> Produktzusammensetzung	<input type="checkbox"/> Produktverunreinigung	<input checked="" type="checkbox"/> Produktkennzeichnung													
<input checked="" type="checkbox"/> Personalhygiene	<input checked="" type="checkbox"/> Eigenkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/> Schulung Personal	<input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation													
<input type="checkbox"/> Duldung/ Mitwirkung	<input type="checkbox"/> sonstige															

Feststellungen/Mängel:
 Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:
 Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt Es wurden folgende Mängel festgestellt

Betriebsstätte (allgemein)	V Feststellungen/Anordnungen	Maßnahmen	zu beheben bis
----------------------------	------------------------------	-----------	----------------

Baulich	<input type="checkbox"/> Es konnten keine baulichen Mängel festgestellt werden.		
Konzeptionell	<input type="checkbox"/> Kontrolliert wurden: Fleischabteilung Deli am Markt Backshop Lager Obstvorbereitung Kühl- und Tiefkühlleinrichtungen im SB Bereich		
Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/> Sauberkeit, Ordnung und Warenpflege waren zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht zu beanstanden. Einzig im Backshop war der Fußboden und Armaturen mit Lebensmittelresten, wie Brotkrümeln, verunreinigt. Behebung: Der Backshop ist, insbesondere der Fußboden, gründlich zu reinigen.		unverzüglich
Produktkennzeichnung	<input type="checkbox"/> Allergene und Zusatzstoffe sind in allen Bereichen für den Verbraucher gekennzeichnet. Alle Lebensmittel waren zur Rückverfolgbarkeit gekennzeichnet.		
Personalhygiene	<input type="checkbox"/> Die Umkleidekabinen waren sauber und Aufgeräumt. Alle Handwaschbecken waren mit Kalt- und Warmwasser, flüssiger Handwaschseife, Einweghandtüchern und Händedesinfektionsmitteln ausgestattet.		
Eigenkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/> Die betrieblichen Eigenkontrollen werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert. Einzig im Backshop wurden die Nachweise zuletzt im Januar 2023 dokumentiert. Behebung: Die betrieblichen Eigenkontrollen im Backshop sind wieder zu dokumentieren.		unverzüglich
Schulung Personal	<input type="checkbox"/> Die Belehrung nach §§42,43 IfSG und die Schulung nach §4 LMHV sind auf aktuellem Stand.		

Maßnahmen:
 Mündliche Belehrung Verwarnung ohne Verwarnungsgeld Verwarnung mit Verwarnungsgeld Bußgeldverfahren Ordnungsverfügung Ankündigung Nachkontrolle Mängelbericht mit Anordnung ohne Bescheid Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Kontrollierende Behörde: Hanse- und Universitätsstadt Rostock Der Oberbürgermeister Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Am Westfriedhof 2 18050 Rostock Tel.: 0381 381 8601 Fax: 0381 381 8609 E-Mail: vla.hro@rostock.de	Betrieb/Standort: REWE Markt GmbH Zweigniederlassung Ost Friedhofsweg 2 18057 Rostock Kröpeliner Tor-Vorstadt
--	---

Datum: 15.02.2022 von 14:33 Uhr bis	Betriebsarten: Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt), Keine Angabe, Keine Angabe, Keine Angabe, Keine Angabe, Keine Angabe, Keine Angabe, Keine Angabe, Keine Angabe, Metzgereifiliale Fleischereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung, Metzgereifiliale Fleischereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung, Imbissbetriebe einschl. mobile Einrichtung
--	--

Kontrollart: <input checked="" type="checkbox"/> Plankontrolle <input type="checkbox"/> Schwerpunktkontrolle <input type="checkbox"/> Verdachtskontrolle <input type="checkbox"/> Nachkontrolle <input type="checkbox"/> Schwerpunkte:	Anwesende Person: Verantwortliche Person: <input type="radio"/> Herr <input checked="" type="radio"/> Frau <input type="radio"/> Herr <input checked="" type="radio"/> Frau Name: Name: Vorname: Vorname:
---	---

Betriebsräume /-bereiche: Betriebsstätte (allgemein)

Kontrollpunkte: <input checked="" type="checkbox"/> Baulich <input checked="" type="checkbox"/> Betriebshygiene <input checked="" type="checkbox"/> Personalhygiene <input type="checkbox"/> Duldung/ Mitwirkung	<input checked="" type="checkbox"/> Konzeptionell <input type="checkbox"/> Produktzusammensetzung <input checked="" type="checkbox"/> Eigenkontrolle <input type="checkbox"/> sonstige	<input checked="" type="checkbox"/> Technisch <input type="checkbox"/> Produktverunreinigung <input checked="" type="checkbox"/> Schulung Personal	<input type="checkbox"/> Arbeitshygiene <input checked="" type="checkbox"/> Produktkennzeichnung <input type="checkbox"/> Dokumentation
--	---	--	---

Feststellungen/Mängel:
 Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:
 Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt Es wurden folgende Mängel festgestellt

Betriebsstätte (allgemein)	V	Feststellungen/Anordnungen	Maßnahmen	zu beheben bis
Baulich	<input checked="" type="checkbox"/>	Im Thekenbereich der Fleischtheke sind die Silikonfugen um die Abläufe im Boden verschlissen. Eine Wasserundurchlässigkeit ist nicht mehr gegeben. Behebung: Die Silikonfugen um die Abläufe im Fußboden sind zu erneuern.		1 Monat(e)
Konzeptionell	<input checked="" type="checkbox"/>	Im gesamten Bereich der Fleischvorbereitung, der Verkaufskühltheke, im Deli und im Backshop sind zum Teil starke Verkalkungen an Schränken und Oberflächen erkennbar. Behebung: Die Verkalkungen sind zu entfernen. Eine Überprüfung der Reinigungsmittel oder der Wasserenthärtungsanlage ist erforderlich.		
Technisch	<input checked="" type="checkbox"/>	Der Griff des Regalwagens für angebrochene Aufschnittwaren ist beschädigt. Ein Teil des Griffes ist abgebrochen. Behebung: Der Griff des Regalwagens für angebrochene Aufschnittwaren ist in geeigneter Weise instand zu setzen.		1 Monat(e)
Betriebshygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	Im Kühlhaus der Fleischvorbereitung ist der Wagen der Lebensmittel die zum Abkühlen im Kühlhaus gelagert werden mit alten Lebensmittelresten verschmutzt. Der Wagen ist unverzüglich gründlich zu reinigen. Die Marinadeneimer im Kühlhaus sind zum Teil mit Marinadenresten verschmutzt. Die Eimer sind unverzüglich zu reinigen. Behebung: Die genannten Mängel sind unverzüglich zu beseitigen.		
Produktkennzeichnung	<input type="checkbox"/>	Allergene und Zusatzstoffe sind in geeigneter Weise für den Verbraucher durch die Möglichkeit eines Kassenausdrucks gekennzeichnet. Ein Verbraucherhinweis ist an der Verkaufstheke angebracht.		
Eigenkontrolle	<input type="checkbox"/>	Betriebliche Eigenkontrollen werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Schulung Personal	<input type="checkbox"/>	Schulungen und Belehrungen gemäß §4 LMHV und §§42,43 IfSG werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		

Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Maßnahmen: <input type="checkbox"/> Mündliche Belehrung <input type="checkbox"/> Verwarnung ohne Verwarnungsgeld <input type="checkbox"/> Verwarnung mit Verwarnungsgeld <input type="checkbox"/> Bußgeldverfahren <input type="checkbox"/> Ordnungsverfügung <input type="checkbox"/> Ankündigung Nachkontrolle <input type="checkbox"/> Mängelbericht mit Anordnung ohne Bescheid <input checked="" type="checkbox"/> Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel	
<input type="checkbox"/> Eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt. <input type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt <input type="checkbox"/> Merkblätter ausgehändigt <input type="checkbox"/> Proben wurden entnommen <input type="checkbox"/> Eine kostenpflichtige Nachkontrolle kann erfolgen. ...	
Die Erstausfertigung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert. Eine Ausfertigung dieses Kontrollberichtes habe ich erhalten. <input type="radio"/> Herr <input type="radio"/> Frau	Weiteres Kontrollpersonal: Herr Maik Schmidt Begleitpersonal: Lebensmittelkontrolleurin Unterschrift: _____
Unterschrift: _____	