

Landkreis Harburg - Postfach 14 40 - 21414 Winsen (Luhe)

**Veterinärdienst**

Auskunft erteilt: [REDACTED]  
Gebäude / Zimmer: D-011  
Tel.- Durchwahl: 04171 693-467  
Telefax: 04171 63612  
E-Mail: veterinaerdienst@LKHarburg.de  
Mein Zeichen: 39.1 VIG – „SchwarzCranz“  
(Bei Antwort bitte angeben)  
Ihr Schreiben vom:  
Ihr Zeichen:

Datum: 15.03.2021

**Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)**

Hier: Ihr Antrag zu „Schwarz Cranx GmbH & Co KG, Justus-von-Liebig-Straße 2, 21629 Neu Wulmstorf“ vom 14.12.2020

Sehr geehrter Herr [REDACTED]

zu Ihrer Anfrage teile ich Ihnen mit, dass am 24.11.2020 und 27.11.2020 Kontrollen stattfanden. Die Niederschriften der Kontrollen füge ich in Kopie bei.

Mit freundlichen Grüßen  
Im Auftrag

**Dienstgebäude:  
Landkreis Harburg**

A Schloßplatz 6 (Altbau)  
B Schloßplatz 6 (Neubau)  
C Rathausstraße 29  
D Von-Somnitz-Ring 13  
F St.-Barbara-Weg 1  
G Rathausstraße 60  
H Rathausstraße 31

21423 Winsen (Luhe)

**Kontakt:**

Telefon : 04171 693-0  
Telefax : 04171 693-99100

**Elektronische Kommunikation:**  
Es gelten die Richtlinien auf  
unseren Internetseiten.

**Internet:**  
www.landkreis-harburg.de

**Bankverbindungen:**

**Sparkasse Harburg-Buxtehude**  
IBAN DE56 2075 0000 0007 0289 62

**Postbank Hamburg**  
IBAN DE16 2001 0020 0019 2682 04

**Gläubiger ID**  
DE252040000034051



**Besuchszeiten nach Terminabsprache:**

Montag - Donnerstag 07:00 - 19:00 Uhr  
Freitag 07:00 - 14:00 Uhr  
**Terminvereinbarungen bitte von**  
Montag - Donnerstag 08:30 - 16:00 Uhr  
Freitag 08:30 - 13:00 Uhr

**Parkplätze (Eingabe für Navigationsgeräte):**  
Schloßring 12 und Eppens Allee

**P** im unteren Teil der  
**P** Parkpalette "Schloßring 12"



Winsen, 13.01.2021

Betriebs - Nr. WL-0060140H

<b>Bericht zu einer Betriebsüberprüfung</b>		Betrieb: Schwarz Cranz GmbH & Co.KG Justus-von-Liebig-Str., 2, Neu Wulmstorf
		Inhaber: Kristin Schwarz geb.: wohnhaft:
Datum:	24.11.2020	anwesend: [REDACTED]
Uhrzeit:	[REDACTED]	verantwortlich in der Sache:
durch:	[REDACTED]	

Anlässlich der Betriebskontrolle am 24.11.2020, un [REDACTED] durch die amtliche Lebensmittelüberwachung des Landkreises Harburg wurde festgestellt, dass sich der Betrieb in 21629 Neu Wulmstorf, Justus-von-Liebig-Str. 2 nicht in einem für Lebensmittel verarbeitende Betriebe erforderlichen hygienischen Zustand befand.

Folgende Mängel wurden bei der Betriebsinspektion festgestellt:

**1 Gesamtbetrieb**

Auf Grund der Listerienproblematik im gesamten Betrieb, die sich in Produktproben und Umgebungsproben immer wieder fanden, hat sich der Betrieb dazu entschlossen, eine Grundreinigung der gesamten Produktionsräume und deren Maschinenpark durchzuführen. Nach Abschluss der Grundreinigung soll dann ein Produkte- & Umgebungsmonitoring auf Listerien durchgeführt werden, bevor wieder Handelsware aus dem Betrieb geht.  
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

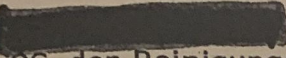
**Maßnahme**  
mündliche Belehrung

**Beurteilung:**

Die Grundreinigung war noch nicht ganz abgeschlossen.



In großen Teilen des Betriebes ließ sich aber die durchgeführte Grundreinigung optisch schon erkennen.

 wurde ausdrücklich von mir nochmals darauf hingewiesen, dass sie im QS, den Reinigungs- und Desinfektionsplan (R&D) an die aktuelle Situation / Problematik anpassen muss.

Ebenso ist der Wareneingang im QS in diese Problematik unverzüglich einzubinden.


Das heißt de facto, bei der Wareneingangsuntersuchung ist die Ware, auf die Listerienproblematik hin, durch ein Listerienscreening (Oberflächenmonitoring) einzubinden.

Sogenannte Schnelltest (RapidChek / LuisteriaNestDay) können innerhalb von vierundzwanzig Stunden adäquate Ergebnisse liefern.

Den Wareneingang nicht in das Listerienmonitoring einzubinden, würde ich für äußerst fahrlässig ansehen.

Mit freundlichem Gruß  
Im Auftrage

Im Auftrag

  
Anlagen:



Winsen, 13.01.2021

Betriebs - Nr. WL-0060140H

<b>Bericht zu einer Betriebsüberprüfung</b>		Betrieb: Schwarz Cranz GmbH & Co.KG Justus-von-Liebig-Str., 2, Neu Wulmstorf
		Inhaber: Kristin Schwarz geb.: wohnhaft:
Datum:	27.11.2020	anwesend: [REDACTED]
Uhrzeit:	[REDACTED]	verantwortlich in der Sache:
durch:	[REDACTED]	

Anlässlich der Betriebskontrolle am 27.11.2020, um [REDACTED] durch die amtliche Lebensmittelüberwachung des Landkreises Harburg wurde festgestellt, dass sich der Betrieb in 21629 Neu Wulmstorf, Justus-von-Liebig-Str. 2 nicht in einem für Lebensmittel verarbeitende Betriebe erforderlichen hygienischen Zustand befand.

Folgende Mängel wurden bei der Betriebsinspektion festgestellt:

**1 E 46-51 Klima- Kaltrauch**

Der Raum befand sich insgesamt in keinem angemessenen baulichen Zustand.  
Die Wand war nicht glatt, wasserundurchlässig, Wasser Abstoßende und abriebfest (z. B. gefliest) so dass diese leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren war. Die Wand besteht aus rauen Wand Putz.

Der Wand Putz war stellenweise beschädigt.  
Der Fußboden war beschädigt.  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

**2 E 161 Vakuumverpackung**

Die Slicer-Maschinen Nr. 31 befand sich insgesamt in keinem guten hygienischen Zustand.  
Der Wandputz war stellenweise beschädigt.  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

**3 E 35, Gang**

MFB-05-400-WL



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

#### 4 E 09 Zerlegung

Der Raum befand sich insgesamt in keinem guten hygienischen Zustand.  
Es wurden Maschinen und Maschinenteile vorgefunden die verunreinigt waren.  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

#### 5 E 09 Zerlegung

Der Raum befand sich insgesamt in keinem angemessenen baulichen Zustand.  
Fußboden und Wände an vielen Stellen nicht Wasserundurchlässig.  
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

#### **Maßnahme**

Ordnungsverfügung - Bescheid zur Mängelbeseitigung

#### **Beurteilung:**

Die Kontrolle fand auf Anforderung des Betriebes statt.

Auf Grund der Listerienproblematik im gesamten Betrieb, die sich in Produktproben und Umgebungsproben immer widerfanden, hat der Betrieb selbst 370 Listerien Proben im Betrieb entnommen.

Bei 3 Proben wurden Listerien nachgewiesen.

1 Probe im Raum E 51 = Räucherammer

2 Proben an der Slicer-Maschine, Linie 32

Der Betrieb wurde nach einer Grundreinigung kontrolliert.

Es wurden aber noch erhebliche hygienische und bauliche Mängel vorgefunden.

Mit freundlichem Gruß  
Im Auftrage