

Landkreis Celle - Amt für Veterinärangelegenheiten und Verbraucherschutz, Alte Grenze 7 29221 Celle

Rolf Linnewedel

Gartenstr. 9  
29348 Eschede

Dienststelle:

Dienstgebäude: Alte Grenze 7  
29221 Celle

AnsprechpartnerIn: [REDACTED]  
Telefon: 05141-916-59 25  
Telefax: 05141-916-59 99  
E-Mail: [REDACTED]@LK Celle.de  
Internet: www.landkreis-celle.de

### Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

Am 23.02.2018 von 09:30 bis 12:15 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt.

**Rolf Linnewedel**  
**Fleischerei Linnewedel**  
**Gartenstr. 9**  
**29348 Eschede**  
CE-00291H

#### Anwesende Person/en:

**Betrieb:**  
Ansprechpartner vor Ort:  
Herr Rolf Linnewedel (Inhaber)

**Behörde:**  
Behördenvertreter:  
[REDACTED] (Lebensmittelkontrolleur)

Begleitpersonen:  
[REDACTED]

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

##### **Schlachtraum**

1. Die Fugenmasse der Fußbodenfliesen am Bodenabfluss und im Eingangsbereich zum Schlachthaus waren ausgespült. Die Fugen sollten wieder verfugt werden.  
**Anordnung: Die Fußbodenfliesen am Bodenabfluss sind instand zu setzen.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO EG 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a (VO EG 852/2004)
2. Die Decke war verunreinigt. An einigen Stellen löste sich der Deckenanstrich. Die Decke sollte instand gesetzt werden.  
**Anordnung: Die Decke ist zu reinigen.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO EG 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO EG 852/2004)
3. Die Knochenhandsäge (Bügelsäge) war leicht durch Rückstände verunreinigt. Die Handknochensäge sollte gereinigt und stets sauber gehalten werden.  
**Anordnung: Die Knochenhandsäge ist zu reinigen.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO EG 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a (VO EG 852/2004)
4. Die Arbeitsschürzen des Schlachtpersonals waren teilweise durch Rückstände verunreinigt. Die Arbeitsschürzen wurden nach dem Schlachten offenbar nicht gründlich genug gereinigt. Die Arbeitsschürzen müssen stets sauber gehalten werden.

## Verarbeitungsraum

5. Im Bereich der Gewürze hing ein elektronisches Fliegenfanggerät. Der hier ausgewählte Standort, des elektronischen Fliegenvernichters, sei nochmals zu überdenken. Eine nachteilige Beeinflussung durch Körperteile der Fluginsekten, sowie ein Übergehen dieser auf die hier behandelten Lebensmittel, konnte nicht sicher ausgeschlossen werden. Auch sollten die Geräte möglichst nicht dort hängen, wo man keine Insekten haben will: mit einem dort hängenden Gerät würde man Fluginsekten zunächst in die unerwünschte Richtung locken. Die herkömmlichen Fluginsektenvernichter mit einem zentral im Apparat platzierten Hochspannungsgitter, das den Fluginsekten einen tödlichen Stromstoß versetzen, kommen aus drei Gründen eher nicht in Frage, denn:
- kleine Insekten wie Essigfliegen tanzen munter durch die Gitter, ohne gleichzeitig Plus- und Minuspol zu berühren, werden also nicht abgetötet
  - bei einem Hochspannungsgitter werden die Insekten zerrissen und einzelne Teile können aus dem Gerät weggeschleudert werden, was zu einer mikrobiologischen Kontamination führen kann
  - die in der Lebensmittelhygiene-Verordnung genannte Dokumentation (Art und Umfang der vorkommenden Schädlinge und ihre Bekämpfung) ist bei Spannungsgeräten nicht möglich
- Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch Schädlinge und/oder Körperteilen von Fluginsekten nicht ausgesetzt werden.

## Fleisch-Kühlraum

6. Im Fleischkühlraum wurden Kartonagen, die gefrorenes Geflügelfleisch beinhalteten, zum Auftauen bereitgehalten. Direkt neben den Kartonagen standen E-Kisten, die mit nicht abgedecktem Frischfleisch bestückt waren. Kartonagen bringen durch das Durchhandeln Verunreinigungen mit sich und sollten daher nicht im Kühlraum verbracht werden. Lebensmittel sind auf allen Stufen der Ver- und Bearbeitung, vor einer nachteiligen Beeinflussung zu schützen. Das gefrorene Geflügelfleisch sollte nach der Warenannahme möglichst zeitnah in saubere, nicht genutzte E-Kisten umgepackt werden. Die handelsüblichen E-Kisten sind für Lebensmittel bestimmt.

## Tiefkühlraum

7. Es wurden tiefgefrorene Lebensmittel ohne eine Bezeichnung und ein Einfrierdatum vorrätig gehalten, so dass das Alter und damit die Verkehrsfähigkeit nicht einwandfrei zu bestimmen war. Lebensmittel sollten mit Angabe der Bezeichnung und eines Einfrierdatum eingefroren werden.  
**Anordnung: Lebensmittel sind mit Angabe der Bezeichnung und eines Einfrierdatum einzufrieren.**  
Rechtsgrundlage: Art. 3 VO EG 852/2004 (VO EG 852/2004)

## Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene)

8. Im Rahmen der Wareneingangskontrolle wurde ein Stempel, auf dem die Prüfungsergebnisse zu dokumentieren sind, verwendet. Die Stempelfarbe war zu gering, der Aufdruck auf dem Lieferschein kaum lesbar.
9. Ein Wartungs- und Instandsetzungsplan der Maschinen und Geräte liegt nicht vor. Herr Linnewedel erklärte, dass dies manuell und nach Bedarf geschieht. Eine vorbeugende Instandhaltung und Wartung soll Störfälle verhindern. Daher sollte ein Wartungs- und Instandsetzungsplan ausgearbeitet werden.  
**Anordnung: #**
10. Prüfberichte und Kontrollergebnisse wurden nach der Sichtung nicht gegengezeichnet. Es wird empfohlen, die eingehenden Prüfberichte und Kontrollergebnisse mit dem Handzeichen abzuzeichnen.  
**Anordnung: #**
11. Ein Erhitzungsprotokoll, mit dem das Datum der Produktion, das Produkt, die produktspezifische Kerntemperatur und bei Abweichungen die zu treffenden Maßnahmen (Nacherhitzen) erfasst und dokumentiert werden, fehlte.  
**Anordnung: #**

## **Schädlingskontrolle**

12. Der Köderplan des Schädlingsbekämpfungssystems sollte überarbeitet werden. Die eingesetzte Fluginsektenfalle war im Köderplan nicht mit aufgenommen worden. Die Falle sollte im Köderplan mit dem neu ausgewählten Standort farblich markiert werden.

**Anordnung: #**

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

Umkleideraum, Personaltoilette, Personalhygiene, Hygieneschleuse, Konfiskatkühler, Wurst-Kühlraum, Räucherraum, Reiferaum, Zerlegungsraum, Vorbereitung, Küche, Laden, Kennzeichnung, Kühlraum Laden, Infektionsschutz, Personalschulung, Rückverfolgbarkeit, Nachweise Ausnahmegenehmigung  
Hackfleischuntersuchung

### **Allgemeine Maßnahmen:**

- Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

### **Risikokategorie:**

Ihr Betrieb wurde in die Risikokategorie 2 eingestuft.

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

### **Jahresumsatz:**

██████████, 27.2.2018