

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

Rolf Linnewedel

Gartenstr. 9
29348 Eschede

Dienststelle: Amt für Veterinärangelegenheiten und
Verbraucherschutz

Dienstgebäude: Alte Grenze 7
29221 Celle

AnsprechpartnerIn: [REDACTED]
Telefon: 05141/916-5906
Telefax:
E-Mail: [REDACTED]@lkcelle.de
Internet: www.landkreis-celle.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

19.05.2021

Am 19.05.2021 von 08:35 bis 09:20 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] (Amtsveterinärin)

Begleitpersonen:
[REDACTED]

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Schlachtraum

1. Die Handbrause des Reinigungsschlauches war leicht mit alten Fleischresten verunreinigt.
Anordnung: Die Handbrause ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
2. Der Kunststoffgriff der Seilwinde war beschädigt. Das Gehäuse der Seilwinde war z.T. angerostet. Eine leichte Reinigung und Desinfektion war so nicht zu gewährleisten.
Anordnung: Die betroffenen Einrichtungsgegenstände sind instand zu setzen. Hr. Linnewedel gab an, dass er den Mangel bereits erkannt und sich mit einem Handwerker in Verbindung gesetzt habe.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist bis: 21.06.2021



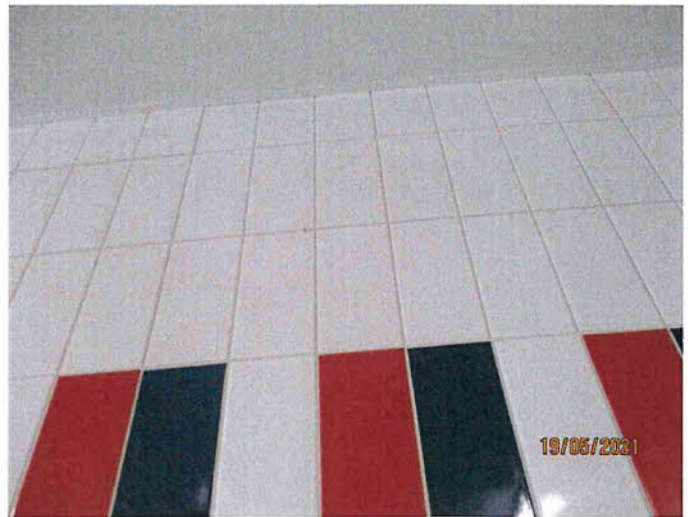
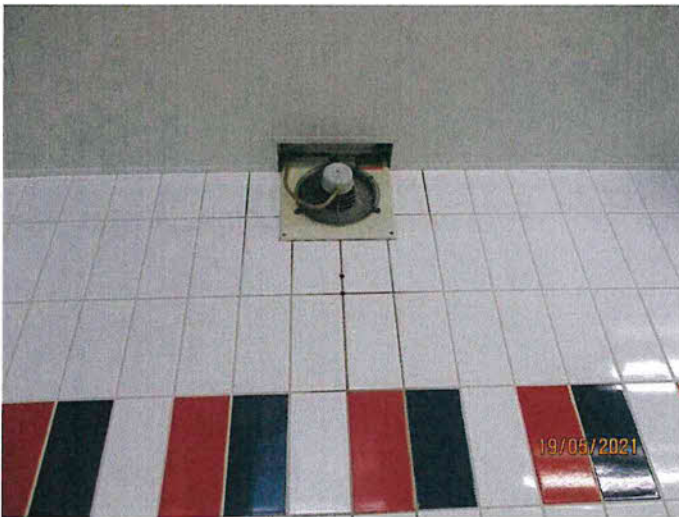
Wurstküche

3. In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher.

Anordnung: Die Dübellöcher sind zu verschließen.

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

Frist bis: 21.06.2021



4. Mehrere Reinigungsgeräte standen direkt in einem Bereich, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde.
Anordnung: Die Reinigungsgeräte sind so aufzubewahren, dass eine Kontamination der Lebensmittel ausgeschlossen werden kann, beispielsweise in dem Technikraum oder in einem Spind.

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

Frist: unverzüglich

5. Es wurden Reinigungsgeräte unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt. Eine schnelle Abtrocknung konnte dadurch nicht erfolgen.

Anordnung: Es ist eine geeignete Vorrichtung zur Aufbewahrung der Reinigungsgeräte zu schaffen.

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

Frist bis: 21.06.2021

6. Die Türdichtung der Tür zum Technikraum war beschädigt.

Anordnung: Die Türdichtung ist instand zu setzen.

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

Frist bis: 21.06.2021



Reiferaum

7. Die Decke war im Eckbereich schimmelähnlich verunreinigt.

Anordnung: Die Decke ist in einen hygienisch einwandfreien Zustand zu versetzen. Hr. Linnewedel gab an, dass er den Mangel bereits erkannt und sich mit einem Maler in Verbindung gesetzt habe.

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

Frist bis: 21.06.2021



Laden

8. Es wurde Thüringer Mett unmittelbar neben Kochwürsten gelagert, sodass eine Kontamination der Kochwürste nicht ausgeschlossen werden konnte.

Anordnung: Die Lebensmittel sind so zu lagern, dass sie vor einer Kontamination geschützt sind.

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

Frist: unverzüglich

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Umkleideraum, Personaltoilette, Hygieneschleuse, Konfiskatkühler, Technikraum, Räucherraum, Aufschneidraum, Fleisch-Kühlraum, Verpackungsraum, Wurst-Kühlraum, Tiefkühlraum, Vorbereitung, Küche, Kennzeichnung, Kühlraum Laden, Personalhygiene, Infektionsschutz, Personalschulung, Betriebliche Organisation / Mitwirkungspflicht, Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene), Rückverfolgbarkeit, Schädlingskontrolle

Allgemeine Maßnahmen:

- Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person: Herr Rolf Linnewedel

Bemerkung:

Der Betrieb befand sich zum Zeitpunkt der Überprüfung in einem sehr guten Zustand. Die geringe Feststellungsrate an hygienischen und baulichen Mängeln deutet auf ein gut funktionierendes Eigenkontrollsystem hin.

In der Wurstküche befand sich ein elektrischer Insektenvernichter, welcher zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht in Betrieb war. Hr. Linnewedel gab an, dass dieser gegen 10:00 Uhr noch während der Produktion in Betrieb genommen werde. Es wird empfohlen, den elektrischen Insektenvernichter erst nach Produktionsende in Betrieb zu nehmen, um das Risiko einer Kontamination von Lebensmitteln mit umhergeschleuderten Insektenteilen zu minimieren.

Ich bitte Sie, mir die Beseitigung der im Betriebsbesichtigungsprotokoll aufgeführten Abweichungen/Mängel schriftlich bis zum 21.06.2021 anzuzeigen (z. B. per E-Mail). In den Fällen kann von für Sie kostenpflichtigen Nachkontrollen und/oder schriftlichen Anordnungen abgesehen werden.

Ihre Rechte (Rechtsbehelfsbelehrung):

Gegen diesen Bescheid können Sie innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe Klage beim Verwaltungsgericht Lüneburg, Adolph-Kolping-Str. 16, 21337 Lüneburg einlegen.

Hinweis:

Durch eine Änderung der Rechtslage in Niedersachsen können Sie unmittelbar nach der Bekanntgabe des Bescheides Klage beim Verwaltungsgericht Lüneburg erheben, ohne dass es einer nochmaligen Überprüfung durch den Landkreis Celle bedarf. Ich empfehle Ihnen, sich zunächst mit mir in Verbindung zu setzen, um denkbare Unstimmigkeiten abzuklären. Hierdurch könnten entstehende Kosten vermieden werden. Beachten Sie bitte, dass hierdurch die in der Rechtsbehelfsbelehrung genannte Klagefrist unberührt bleibt.

Erklärung der oder des Verantwortlichen:

Mit der Übermittlung des Kontrollberichtes per E-Mail an den o.g. Betrieb bin ich einverstanden.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

