

## Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

### Betrieb:

Bock, Christian  
Hauptstr. 48  
29364 Langlingen  
CE-01945H

### kontrollierte Betriebsart:

Fleischerei/ Metzgerei mit Schlachthaus

Am 31.08.2017 in der Zeit von 10:15 bis 12:40 hat [REDACTED] im o.a. Betrieb eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt.

### Anwesende Person/en:

#### Betrieb:

Christian Bock

#### Behörde:



Die bei der Kontrolle festgestellten Mängel/Abweichungen sind nachstehend aufgeführt.

### Feststellungen / Maßnahmen:

#### **Laden**

Nr. 1 Die Hackblockfläche wies Fugen und Risse im Randbereich auf.

Verstoß gegen: Art. 3 i. V. m. Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchst. f VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

1. Räume in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

f) Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einem einwandfreien Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nicht toxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

Maßnahme: Der Hackblock ist in einen einwandfreien Zustand zu bringen.

#### **Ladenkühlraum**

- Nr. 2 Das Anschlußteil Wand zum Verdampfer in Kühlraum I wies auf der Isolierung ältere, bräunliche Verunreinigungen auf.

Verstoß gegen: Art. 3 i. V. m. Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.

Maßnahme: Das Anschlußteil ist neu zu isolieren oder gründlich zu reinigen, ggf. zu desinfizieren und stets sauber zu halten.

- Nr. 3 Es wurden Lebensmittelbehälter (Krautsalat) in Kühlraum I 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.

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

3) Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontamination zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

Maßnahme: Lebensmittelbehälter nicht direkt auf dem Fußboden lagern.

#### **Kleiner Vorbereitungsraum**

- Nr. 4 Die Türdichtungen des Kühlschranks für Frischfleisch waren beschädigt/verschlissen und durch ältere Lebensmittelrückstände und Staub verunreinigt.

Verstoß gegen: Art. 3 i. V. m. Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.

Maßnahme: Die Dichtungen sind zu erneuern.

#### **Küche**

- Nr. 5 Es wurde ein Schneidbrett direkt hochkant stehend auf dem Fußboden abgestellt. Durch verschmutzte Schneidebretter können Arbeitsflächen kontaminiert und Lebensmittel indirekt beeinflusst werden.

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

3) Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontamination zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

Maßnahme: Schneidebretter nicht direkt auf dem Fußboden lagern.

- Nr. 6 Bei der Würfelschneidemaschine blätterte die Farbe ab. Kleinste Abplatzungen der Farbe können direkt auf Lebensmittel übergehen (physikalische Gefahr) und diese kontaminieren. Auf diesen Umstand wurde der Betrieb bereits bei einer vorangegangenen Kontrolle hingewiesen, es wurde damals zugesichert, die Maschine in einen ordnungsgemäßen Zustand zu versetzen oder diese ggf. auszutauschen.

Verstoß gegen: Art. 3 i. V. m. Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 Buchst. f VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

1) Räume in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

f) Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nicht toxischem Material bestehen, es sei denn die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

Maßnahme: Der Farbanstrich ist zu erneuern.

### Spülküche

- Nr. 7 Es wurden private, betriebs- bzw. zweckfremde Gegenstände (Grünpflanze mit Erde) in der Spülküche aufbewahrt. Keime und Parasiten können aus der Blumenerde heraus auf Bedarfsgegenstände übergehen und diese nachteilig beeinflussen.

Verstoß gegen: Art. 3 i. V. m. Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I, Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene und LMHV §3 Satz 1

1. Betriebsstätten in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.

§3 (1) 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 nicht ausgesetzt sind.

Maßnahme: Die privaten, betriebs- bzw. zweckfremden Gegenstände müssen aus der Betriebsstätte entfernt werden.

### Produktionsraum

- Nr. 8 Reinigungsgeräte (Schrubber, Abzieher) waren vorschriftsmäßig an der Wandvorrichtung aufgehängt. Direkt unter den Reinigungsgeräten wurde allerdings ein Eimer mit Brühe vorrätig gehalten. Dieser war nicht verschlossen. Es bestand die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung durch sich lösende, zuvor anhaftende Verunreinigungen der Reinigungsgeräte. Die abgelösten Teilchen könnten die Brühe sowohl physikalisch als auch mikrobiell kontaminieren.

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

2. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

Maßnahme: Die Brühe ist abzudecken, damit sie vor Kontaminationen geschützt ist.

- Nr. 9 Die Silikondichtung der Kühlhaustür war stark durch Schwarzsimmel verunreinigt.
- Verstoß gegen: Art. 3 i. V. m. Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.
- Maßnahme: Die Dichtungen sind gründlich zu reinigen, ggf. zu desinfizieren oder zeitnah zu erneuern.
- Nr. 10 Der gemauerte Innensturz des Fleischkühlhauses war durch schwarz- und grünschimmelähnliche Beläge verunreinigt. Es besteht durch Verwirbelung von Schimmelsporen die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung und gesundheitlichen Gefahr durch mikrobielle Kontamination des im Kühlhaus offen gelagerten Fleisches, resp. der Lebensmittel. Auch wenn der Umbau hauptsächlich wegen des zu kleinen und maroden Kühlhauses stattfindet, kann ein derartig veränderte Wand/Deckensturz im Sinne des vorbeugenden Verbraucherschutzes nicht hingenommen werden.
- Verstoß gegen: Art. 3 i. V. m. Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.
- Maßnahme: Der Rahmen ist unverzüglich gründlich zu reinigen, zu desinfizieren und stets sauber zu halten. Bevor das Kühlhaus gesäubert wird, ist das offen gelagerte Fleisch aus dem Kühlhaus in das andere Kühlhaus zu verbringen oder sorgfältig zu umhüllen, damit die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung auf ein Minimum reduziert wird.
- Nr. 11 Über der Tür im Innenbereich des Kühlhauses lösten sich Materialteile der Decke.
- Verstoß gegen: Art. 3 i. V. m. Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr.1 i. V. m. Kap. II Nr. 1 Buchst. c VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
1. Betriebsstätten in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.
- 1) Räume in denen Lebensmittel zubereitet , behandelt oder verarbeitet werden müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:
- c) Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
- Maßnahme: Die Decke muss so instand gesetzt werden, dass sie wieder glatt und leicht zu reinigen ist.

Nr. 12 Die Insektengitter aller Fenster waren beschädigt/ingerissen.

Verstoß gegen: Art. 3 i. V. m. Art. 4 Abs. 2 i.V. m. Anh. II Kap. I Nr. 2 Buchst. c VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene.

2) Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass  
c) gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontamination und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist.

Maßnahme: Die Insektengitter sind zu erneuern, solange sie nicht instand gesetzt worden sind, dürfen Sie nicht geöffnet werden, weil sonst kein wirksamer Insektenschutz gewährleistet werden kann.

Nr. 13 An der Schwingtür waren die überlappenden Gummilippen verschlissen und stark durch ältere Lebensmittelrückstände, die Fett und Staub haltig sind, verunreinigt.

Verstoß gegen: Art. 3 i. V. m. Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.

Maßnahme: Die Gummilippen sind gründlich zu reinigen und zeitnah zu erneuern. Die regelmäßige Reinigung und ggf. Pflege (mit speziellem Öl) der Schwingtüren ist in den Reinigungs- und Desinfektionsplan mit aufzunehmen.

Nr. 14 Direkt unter dem Insektenvernichter wurden unbehüllte (rohe, leicht verderbliche) Lebensmittel bearbeitet ( braune Soße, Würstchen). Es ist nicht auszuschließen, dass sich Insekten von der Klebefolie lösen und direkt das Lebensmittel physikalisch und mikrobiell kontaminieren (Gefahr der nachteiligen Beeinflussung, und ggf. Gefahr einer gesundheitlichen Beeinträchtigung).

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

3) Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontamination zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

Maßnahme: Lebensmittel nicht direkt unter Insektenvernichtern aufbewahren/bearbeiten.

- Nr. 15 Auf dem Korimat wurden zweckfremde Gegenstände, wie angefangene Trinkflaschen aus Glas (Essen und Trinken während der Produktion !), eingeweichte Putzlappen, nasse, gebrauchte Schwämme neben Lebensmittelproduktionsproben (frisch gebrühte, aber zum Zeitpunkt der Überprüfung bereits angetrocknete Brühwurst, und mehrere, abgeschnittene Rohwurstnetze mit Fleischresten (Wurstzipfel), Zwirn für die Wurstherstellung und darmbestückte Tubes aufbewahrt. Dazwischen lag halb verdeckt, ein scharfes Produktionsmesser. Zudem wies die Oberfläche des Korimaten einen nicht mehr sauberen/ordnungsgemäßen Zustand (Kalk - und Staubreste) auf, der nicht auf diesen Produktionstag zurückzuführen war.  
Weiterhin lag ein sehr verunreinigter, mit zahlreichen Belägen versehener Schlauch direkt zwischen oben genannten Utensilien auf dem Korimat.

Verstoß gegen: Art. 3 i. V. m. Art.4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr.3 der VO(EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene.

3. Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontamination zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

Maßnahme: Die zweckfremden Gegenstände sind in einem Bereich aufzubewahren in dem nicht mit Lebensmitteln umgegangen wird.

- Nr. 16 Die Produktionshygiene ist im Bereich der Zerlegung deutlich zu bemängeln. Der Mitarbeiter, der vakuumierte Ware (Teilstücke) ausgepackt hat, warf die leeren, mit Blutresten behafteten PLastikbeutel einfach auf den Fußboden, obwohl es in dem Betriebsteil ausreichend Abfallbehälter gab. Zudem hätte an dem Arbeitstisch auch ein zunächst unbenutzter Müllbeutel zur Entsorgung befestigt werden können. Aus den Beuteln waren zum Teil Gewebswasser und Blutreste auf den Fußboden ausgelaufen, die sich dann über den Boden verteilen und bereits anfangen, einzutrocknen. Diese Art von Produktionshygiene ist nicht nachvollziehbar und fördert auf eng bemessenem Raum die Entstehung und Verbreitung von mikrobiellen Erregern. D. h. die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung und gesundheitlicher Gefahren v.a. beim Handling unbehüllter Fleisch- und Wurstwaren, -Produkte und -Erzeugnisse. Die Vermehrungsbedingungen sind gerade bei Bakterien und Zoonoseerregern, wie Salmonellen, Campylobacter, Listerien in feuchten und warmen Produktionsräumen extrem gut und fördern im Zweifel schnell den Verderb der Produkte, resp. tragen sie dazu bei, dass es unter Umständen zu krankheitsbedingten Einschränkungen bei den Mitarbeitern und den Verbrauchern führt.  
Die Produktionshygiene ist unverzüglich zu verbessern, Abfälle sollten so schnell und so sicher wie möglich aus der Produktion hinaus entsorgt werden, hygienische Risiken/Gefahren so schnell wie möglich identifiziert und kontrolliert abgestellt werden. Im Zweifel sollte man aus diesen Gründen verbindliche Verantwortlichkeiten für jeden Produktionsbereich und Mitarbeiter festlegen, sodass die Mitarbeiter auch mehr in die Verantwortung für ihr Handeln mit einbezogen werden.

### **Kessel- und Combianlagenraum**

- Nr. 17 Die Kistenspülmaschine war im Außenbereich stark durch ältere Lebensmittelrückstände verunreinigt.

Verstoß gegen: Art. 3 i. V. m. Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.

Maßnahme: Die Kistenspülmaschine ist gründlich zu reinigen und stets sauber zu halten.

- Nr. 18 Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen hinter den Rauchanlagen und der Spülmaschine durch Staub, Fett und ältere Lebensmittelrückstände verunreinigt.
- Verstoß gegen: Art. 3 i. V. m. Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.
- Maßnahme: Der Fußboden ist gründlich zu reinigen und stets sauber zu halten.
- Nr. 19 Die Decke war im linken Eckbereich (Decken-Wandbereich) und hinter der Kesselanlage durch Spinnengewebe deutlich verunreinigt.
- Verstoß gegen: Art. 3 i. V. m. Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.
- Maßnahme: Die Decke ist gründlich zu reinigen und stets sauber zu halten.
- Nr. 20 Die Wandfliesen im Bereich des Fensters waren teilweise beschädigt und somit war die Wandfläche nicht in einem einwandfreien Zustand.
- Verstoß gegen: Art 3 i. V. m. Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr.1 Buchst. b VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene.
1. Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontamination zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:
- b) die Wandflächen sind in einem einwandfreien Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nicht toxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen.
- Maßnahme: Die Fliesen sind instand zu setzen, sodass die Wandfläche wieder glatt und leicht zu reinigen ist.
- Nr. 21 An den Wänden wurden offene Dübel-/Bohrlöcher festgestellt. Diese Bereiche sind nicht glatt, leicht zu reinigen, Wasser abweisend und Wasser undurchlässig. Durch die Feuchtigkeit und Wärme sind hier ideale Bedingungen für die Vermehrung von Mikroorganismen, Schimmel könnte sich in den Bohrlöchern bilden. Weiterhin könnten sich dann Schimmelsporen bilden und sich über die Luft verteilen und Lebensmittel kontaminieren.
- Verstoß gegen: Art 3 i. V. m. Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr.1 Buchst. b VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene.
1. Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontamination zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:
- b) die Wandflächen sind in einem einwandfreien Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nicht toxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
- Maßnahme: Die Löcher und Unebenheiten in den Wänden sind so zu schließen, dass sie wieder glatt und leicht zu reinigen sind.

- Nr. 22 Der Wasserschlauch, der an der Rauchanlage hing, war durch ältere Rückstände verunreinigt. Der Schlauch ist umgehend gründlich zu reinigen.

Verstoß gegen: Art. 3 i. V. m. Art.4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr.3 der VO(EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene.

3. Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontamination zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre. Jeder Mitarbeiter, der den Schlauch angefasst hat (bspw. zum Abduschen der Würstchen nach Verlassen der Rauchanlage), und danach mit leicht verderblichen offenen Lebensmitteln in Kontakt kommt, könnte sie ggf. nachteilig beeinflussen.

Maßnahme: Die zweckfremden Gegenstände sind in einem Bereich aufzubewahren in dem nicht mit Lebensmitteln umgegangen wird.

### **Kühlzelle**

- Nr. 23 Es wurden Lebensmittelbehälter ( Eimer mit Salatmayonaise) 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.

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

3) Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontamination zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

Maßnahme: Lebensmittelbehälter nicht direkt auf dem Fußboden lagern.

### **Konfiskatraum**

- Nr. 24 Bei der Überprüfung ergaben sich Mängel bei der Dokumentation der Abfallentsorgung. Bitte zukünftig die gelben Entsorgungsnachweise (Rückläufer der Firma Rendac Rotenburg GmbH, Mulmshorn) den entsprechenden rosafarbenen Durchschriften zuordnen und diese bitte nach laufender Nummer sortieren, damit sichergestellt ist, dass der Nachweis erbracht wird, dass die tierischen Nebenprodukte wirklich in Rotenburg angekommen sind. Alle übrigen Nachweise des KAT 3-Materials, wie Knochen, Fette, Essensreste werden i.d.R. monatlich mit den Rechnungen von der Firma Refood zugestellt, diese bitte auch in den Entsorgungsordner heften. Zusätzliche Entsorgungsnachweise, wie Abwasserfilter (Matheide)/SVO und Reinigung Fettabscheider, Abgabe von Tierfellen usw. zukünftig in diesem Ordner aufbewahren.

Es ist grundsätzlich darauf zu achten, dass alle Entsorgungsnachweise entsprechend sorgfältig abgelegt werden.

### **Kennzeichnung**



- Nr. 25 Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen anzugeben. Seit dem 13. Dezember 2014 ist die neue EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011 in Kraft getreten. Hiernach muss auch bei unverpackten Lebensmitteln über Allergene informiert werden. Die Kennzeichnung bezieht sich generell aber nur auf Bestandteile, die absichtlich bei der Lebensmittelproduktion eingesetzt wurden. Unbeabsichtigte Verunreinigungen sind nicht erfasst. Die Allergen Kennzeichnung bezieht sich auf verpackte und allen offen angebotenen Produkten wie z. B. Speisen in der Gastronomie, Backwaren, Fleischerzeugnisse, Käseerzeugnisse, Feinkostsalaten. etc. Hier ist es verpflichtend die potenziellen Allergene zu kennzeichnen.

Verstoß gegen: Art. 7 Abs. 1 Buchst. a i. V. m. Art. 9 Abs. 1 Buchst. c VO(EU) Nr. 1169/2011

Informationen über Lebensmittel dürfen nicht irreführend sein, insbesondere a) in Bezug auf die Eigenschaften, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprungsland oder Herkunftsort und Methode der Herstellung oder Erzeugung.

(1) Nach Maßgabe der Artikel 10 bis 35 und vorbehaltlich der in diesem Kapitel vorgesehenen Ausnahmen sind folgende Angaben verpflichtend:

c) alle in Anhang II aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Derivate eines in Anhang II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und — gegebenenfalls in veränderter Form — im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen.

Maßnahme: Bei der gewerbsmäßigen Abgabe von Lebensmitteln an den Endverbraucher sind Allergene vollständig kenntlich zu machen

- Nr. 26 Der Aushang der Zusatzstoffe war für den Endverbraucher nicht unmittelbar zugänglich. Frau Bock erklärte, dass die Liste zu Hause überarbeitet wird.

Verstoß gegen: § 9 Abs. 1 der (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung - ZzulV)

(1) Der Gehalt an Zusatzstoffen muss bei der Abgabe an Verbraucher kenntlich gemacht werden.

Maßnahme: Bei der gewerbsmäßigen Abgabe von Lebensmitteln an den Endverbraucher sind Zusatzstoffe vollständig kenntlich zu machen und müssen jederzeit für den Endverbraucher einsehbar sein.

Auf dem Tresen haben 1-2 Hinweise zu erfolgen, dass das Personal Auskunft erteilt. Bei Mitnahme der Liste zur Überarbeitung, muss mind. 1 Ausgabe als Kopie im Betrieb verbleiben. Die Allergene und Zusatzstoffe sind stets auf dem aktuellen Stand zu halten.

### **Nachweise Ausnahmegenehmigung Hackfleischuntersuchung**

- Nr. 27 Die Probenergebnisse der Hackfleisch- und Fleischzubereitungsuntersuchung sollten getrennt, je nach Betriebsstätte (Hauptbetrieb und Filiale) aufbewahrt werden, weil für jede Betriebsstätte eine jeweilige Hackfleisch/Fleischzubereitungs-Ausnahmegenehmigung zur Verringerung der Probenahmehäufigkeit erteilt worden ist. Das ist v.a. vor dem Hintergrund wichtig, weil der Hauptbetrieb und die Filiale nicht in dem selben Überwachungsbezirk der amtlichen Überwachung liegen und die fehlenden Ergebnisse der Eigenkontrolle in der Filiale dann zu einer Beanstandung führen könnten. Maßnahme: Die Probenergebnisse sind ebenso wie die Abklatschproben der jeweiligen Betriebsstätte zuzuordnen.

### **Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene)**

- Nr. 28 Die festgestellten Verstöße lassen darauf schließen, dass die betriebliche Eigenkontrolle nicht bzw. nicht hinreichend organisiert wurde, um sicherzustellen, dass auf allen seiner Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln, die einschlägigen Hygienevorschriften dieser Verordnung erfüllt sind.  
Verstoß gegen: Art. 3 der VO (EG) 852/2004  
Maßnahmen: Die Lebensmittelunternehmer stellen sicher, dass auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln, die einschlägigen Hygienevorschriften dieser Verordnung erfüllt sind. Vgl. dazu auch Ziff. 24.

### **Allgemeine Maßnahmen:**

Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)

### **Bemerkungen:**

Aufgrund der Umbauphase befand sich der Betrieb zum Teil in einem nicht geordneten Zustand. Es wird darauf hingewiesen, dass auch in Bauphasen, Werkzeuge und zweckfremde Gegenstände, nicht in Betriebs- und Produktionsräumen vorgehalten werden dürfen.

Im Abschlussgespräch wurden die vorgenannten Mängel mit Herrn Bock besprochen und es wurde zur Mangelbeseitigung aufgefordert.

B. sicherte zu, die Mängel umgehend zu beseitigen. Im Zuge des Neuanbaues werden die baulichen Mängel (Fliesenschäden usw.) mit abgestellt.

Desweiteren wurde Herrn Bock die Kennzeichnung der Allergene erläutert.

Sollte bei der nächsten Plankontrolle vergleichbare Mängel vorgefunden werden, ist eine kostenpflichtige Nachkontrolle erforderlich. Weiter werden ggf. ahndungrechtliche Schritte eingeleitet.

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.

08.09.2017