

1. Betriebsbesichtigungsprotokoll

FB: LM

Inspektionsart: planmäßige Routinekontrolle	am: 15.08.2017	Beginn: 10:10 Uhr	Gebührenpflichtig: Ja
Kontrolle durch: [REDACTED] Amtstierärztin	Begleiter: [REDACTED] Lebensmittelkontrolleur [REDACTED] Lebensmittelkontrollsekretär Anwärter	ggf. Vorgang vom:	

Betrieb	Schlachtereier u. Imbiß	CE-00334H
Anschrift	Celler Str. 12, 29313 Hambühren	
Betreiber:	Ibsch, Michael 29313 Hambühren, Celler Str. 12	
Anwesende(r)	Herr Michael Ibsch	

Im Rahmen einer lebensmittelrechtlichen Routinekontrolle wurde der oben genannte Betrieb während der allgemeinen Betriebs- und Geschäftszeiten aufgesucht.

Feststellungen

Lager für Bedarfsgegenstände/Schlachtraum

- 1 Die Fensterbank des Lagerraums war durch Staub und schwarze, körnerartige Schmutzansammlungen verunreinigt. Die Fensterbank ist gründlich zu reinigen, das Reinigungsintervall zu verkürzen.
Die Fensterbank muss gründlich gereinigt und stets sauber gehalten werden.
- 2 Der Fußboden des Lagerraums war durch ältere, angetrocknete Fleischsäfte und Staub verunreinigt. Der Fußboden ist gründlich zu reinigen, das Reinigungsintervall zu verkürzen.
Der Fußboden muss gründlich gereinigt und stets sauber gehalten werden.

Schlachtraum

- 3 Im Schlachtraum wurden in einer Mengmolle mehrere, nicht abgedeckte Fleischstücke für den Pökelvorgang bereitgehalten. Einige der Fleischstücke waren vollständig durch Lake/Wasser abgedeckt, andere nicht. Diese Fleischstücke wurden bei einer Raumtemperatur ($> 10^\circ \text{C}$) vorrätig gehalten, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten könnten. Erschwerend kam hinzu, dass in unmittelbarer Nähe verunreinigte Bratenbleche (Spanferkelbleche) zwischengelagert wurden, die als Retouren von außer-Haus-Festivitäten zurückgegeben worden waren.

Die Bleche standen mind. 1-2 Tage dort auf dem Boden und waren teilweise eingeweicht worden. Der Schlachtraum ist zunächst nur für die Schlachtung angedacht worden. Wenn er zwischenzeitig für die Produktion oder als Lager genutzt werden soll, sollte genauestens überlegt werden, was bei sommerlichen Temperaturen überhaupt in dem Raum leistbar ist und, ob bestimmte Tätigkeiten ausschließlich zeitlich versetzt stattfinden können. Die ungekühlte Lagerung ungeschützten Fleisches kann in dem Raum nicht stattfinden, weil er nicht kühlbar ist. Evtl. kann eine Weiterverarbeitung stattfinden, wenn dieses zeitlich komprimiert durchgeführt wird, d.h. kleine Mengen Fleisches werden zeitnah vor der Pökelinjektion in den Raum verbracht, verarbeitet und sofort wieder gekühlt, resp. erwärmt, erhitzt. In diesen Zeiträumen darf aber kein Abwaschgut in dem Raum und schon gar nicht in unmittelbarer Nähe stehen und schon gar kein Material, was außerhäusig Verwendung gefunden hat. Es kann keiner plausibel nachvollziehen, wo die Utensilien nach Gebrauch abgestellt und wie sie transportiert wurden, resp. was für Keime an den Essensresten anhaften, ob ggf. Tiere Zugang zu den Blechen hatten usw..

Es wurde eine unzureichende Kühlung und Lagerung des Lebensmittels festgestellt.

Das für den Pökelvorgang bereitgehaltene Fleisch ist zukünftig bei einer angemessenen Temperatur zu lagern.

Küche

- 4 Es wurde Schmalz in einer Dose unmittelbar neben der Geschirrspülmaschine gelagert. Zum Zeitpunkt der Kontrolle spritzte Wasser aus der Geschirrspülmaschine, bzw. tropfte Kondenswasser von der Decke auf das nicht abgedeckte Schmalz. Somit konnte nicht sicher ausgeschlossen werden, dass verunreinigtes Spülmaschinenwasser das Schmalz kontaminiert. Das Schmalz wurde von Herrn Ibsch sofort entsorgt.
- Der Schmalz ist aus dem Bereich neben der Geschirrspülmaschine zu entfernen oder so zu lagern, dass eine Kontamination ausgeschlossen werden kann.
- 5 Die Schlauchbrause im Bereich der Geschirrspülmaschine war durch ältere, Lebensmittelrückstände und Staub verunreinigt. Der dazugehörige Schlauch wies ebenfalls ältere Schmutzansammlungen auf. Der Schlauch und die Schlauchbrause sind gründlich zu reinigen und stets sauber zu halten.
- 6 Die Wand im Kochbereich war durch Spinnengewebe verunreinigt. Zum Zeitpunkt der Kontrolle konnten dort außerdem lebende Spinnen festgestellt werden. Eine Kontamination von Lebensmitteln konnte nicht sicher ausgeschlossen werden.
- Die Wand ist gründlich zu reinigen, die Spinnen sind zu entfernen.

- 7 Es wurden Bedarfsgegenstände (Schaumlöffel, Schöpfkellen, Schneebeesen, etc.) unter unhygienischen Bedingungen im Kochbereich an einer Wandhalterung aufbewahrt. Die Bedarfsgegenstände waren durch alte Lebensmittelrückstände (angetrocknete Soße, Fett, etc.) verunreinigt. Bei weiteren Tätigkeiten mit den Bedarfsgegenständen, ohne vorherige Reinigung, ist eine Kontamination von anderen Lebensmitteln nicht sicher auszuschließen.
- Die Bedarfsgegenstände sind gründlich zu reinigen und stets sauber zu halten. Dieser Mangel wurde bereits mehrfach im Bereich der Kochecke festgestellt und bemängelt. Scheinbar werden die Bedarfsgegenstände, da sie mehrfach wg. älterer Rückstände aufgefallen sind, nicht adäquat nach Gebrauch gereinigt, obwohl sich die Spülmaschine direkt links neben der Säule befindet (1 Meter Abstand) und die Utensilien sofort zu abzuwaschen wären.
- 8 Der Arbeitstisch im Wandbereich gegenüber des Backofens war innen (Ablage für Bratenbehälter und Schubladen) und außen (Arbeitsplatte und Korpus) durch ältere, staubige und fettige Rückstände verunreinigt. Die im Arbeitstisch gelagerten Bratenbehälter waren mit älteren Flüssigkeitsrückständen versehen.
- Der Arbeitstisch und die Bratenbehälter sind gründlich zu reinigen und stets sauber zu halten. Die Bratenbehälter sollten so eingelagert werden, dass überschüssige Flüssigkeit abtropfen kann.
- 9 Die Wand im Bereich hinter dem Backofen war durch Spinnengewebe und Staub stark verunreinigt. Die Wand muss gründlich gereinigt und stets sauber gehalten werden, der Reinigungsplan angepasst, die Intervalle verkürzt werden.
- 10 Auf dem Backofen befanden sich zum Zeitpunkt der Kontrolle tischdecken-/Bettlakenähnliche, weiße Stofftücher. Diese waren durch ältere Lebensmittelrückstände (vom Spanferkeltransport des vorangegangenen Wochenendes) verunreinigt.
- Die Decke ist aus dem Bereich zu entfernen und gründlich zu reinigen. Aufgrund der stofflichen Beschaffenheit sind derartige Tücher nicht zum Einsatz eines Lebensmitteltransports geeignet. Es ist zu überlegen, inwieweit andere Materialien einsatzfähiger wären.

Gewürzraum

- 11 Im Deckenbereich trat Kondenswasser auf, welches auf die unter der Deckenverkleidung verlaufenden Kühlmittelrohre zurückzuführen war. Im gesamten Raum herrschte eine erhöhte Feuchtigkeit, welche auf und in die unverschlossenen Gewürztüten übergingen (Verklebungen-/Verklumpungen der Gewürze konnten festgestellt werden). Ebenso war die Schwingtür zum Raum geöffnet und so arretiert worden, dass warme, feuchte Luft aus der Wurstküche in den Raum eindringen und an den kühleren Wänden kondensieren konnte. Zudem wies der Gewürzraum den bereits bekannten unordentlichen Zustand der vorangegangenen Kontrollen auf (Gewürzreste auf den Arbeitsflächen, Schrankinnenseiten, außerhalb auf den Gewürzdosen, Holzspäne verteilt auf dem Boden usw.).
- Die Bildung von Kondensflüssigkeit muss vermieden werden. Die Tür ist geschlossen zu halten. Der Gewürzraum muss gründlich gereinigt werden und ist aufzuräumen.
- 12 Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen durch alte Lebensmittelrückstände (Gewürze, Salz, Späne, Verpackungsmaterialrückstände) verunreinigt.
- Der Fußboden muss gründlich gereinigt und stets sauber gehalten werden.

- 13 Die Gewürztüten und Gewürzbehälter waren von außen klebrig und durch ältere Gewürz- sowie Fleischrückstände verunreinigt. Die Gefahr einer Kontamination anderer Lebensmittel ist nicht auszuschließen.
Einige Gewürztüten wurden geöffnet vorgefunden. Die Beschriftung der umgefüllten Gewürze in den mehrfach zu verwendenden Dosen war ungenügend und damit die Rückverfolgbarkeit nicht ausreichend gewährleistet.
Die Gewürzbehälter sind zu reinigen. Die Gewürztüten sind zu verschließen oder ggf. in verschließbare Behältnisse umzufüllen.
- 14 Das Vakuumiergerät war im Innenbereich durch alte Lebensmittelrückstände verunreinigt. Das Vakuumiergerät muss gründlich gereinigt und stets sauber gehalten werden.
- 15 Die Fensterbank im Gewürzraum war durch Staub und tote Insekten verunreinigt. Die Fensterbank ist gründlich zu reinigen, ggf. zu desinfizieren und stets sauber zu halten.
- 16 Die Fliesen im Wandbereich unter der Beleuchtung waren durch einen Setzungsriss beschädigt. Die Fliesen sind so instand zu setzen, dass sie wieder glatt und leicht zu reinigen, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sind.
- 17 Der gesamte Gewürzraum machte einen unordentlichen Eindruck. Die Arbeitsflächen wie Gewürztisch, Regale, Schränke wie auch die Paletten und der Fußboden waren stark durch eine Vielzahl von Gewürzen und Salz verunreinigt.
Im gesamten Gewürzraum ist eine Grundreinigung zu vollziehen.
- 18 Das Regal rechts neben der Tür, welches für Gewürze verwendet wurde, war durch Staub und ältere, klebrige Gewürzrückstände erheblich verunreinigt.
Das Regal muss gründlich gereinigt und stets sauber gehalten werden, das Reinigungsintervall für das Regal ist zu verkürzen.

Wurstküche

- 19 Die Wandfliesen im Bereich hinter dem Vakuumfüller wiesen ältere, klebrige Verunreinigungen durch Fleischsaft Rückstände auf.
Die Wandfliesen müssen gründlich gereinigt und stets sauber gehalten werden.
- 20 Das Ventilatorschutzgitter war durch Staub und anhaftende Fettrückstände stark verunreinigt. Das Ventilatorschutzgitter muss gründlich gereinigt und stets sauber gehalten werden.
- 21 Reinigungsgeräte (Wasserabzieher und Schrubber) standen direkt in einem Bereich, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde.
Die Reinigungsgeräte sind aus dem Bereich zu entfernen.
- 22 Die Fußbodenfliesen im Bereich vor der Brüh-/Rauchanlage waren teilweise beschädigt (ca. 3cm lange Abplatzung) und somit nicht in einwandfreiem Zustand.
Die Bodenfliesen müssen erneuert werden.

- 23 Die Wandfliesen im Bereich um die separate Handwascheinrichtung waren teilweise beschädigt (ca. 2cm große Löcher). Somit war dieser Bereich nicht mehr glatt, leicht zu reinigen, wasserundurchlässig und Wasser abstoßend.
Die Löcher und Unebenheiten in den Wänden sind so zu schließen, dass sie wieder glatt und leicht zu reinigen, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sind.
- 24 An den Wänden wurden Bohrlöcher festgestellt. Diese Bereiche sind nicht glatt, leicht zu reinigen, wasserundurchlässig und Wasser abstoßend. Durch die Feuchtigkeit und Wärme sind hier ideale Bedingungen für die Vermehrung von Mikroorganismen, Schimmel kann sich in den Bohrlöchern bilden. Sporen können sich über die Luft verteilen und auf Lebensmittel übergehen.
Die Löcher und Unebenheiten in den Wänden sind so zu schließen, dass sie wieder glatt und leicht zu reinigen sind.
- 25 Der Deckenbereich oberhalb des Kutters war durch Spinnengewebe verunreinigt. Auch hier wurden lebende Spinnen vorgefunden.
Der Deckenbereich ist gründlich zu reinigen, die Spinnen sind zu entfernen.
- 26 An der Wand rechts neben der Kühlhaustür befand sich ein Hängeschrank. In dem Schrank lagen Lochscheiben und Flügelmesser für den Fleischwolf. Die Fleischwolfeinsätze waren angerostet. Bei Benutzung der Lochscheiben und Flügelmesser kann die Gefahr einer Kontamination von den zu bearbeitenden Lebensmitteln nicht sicher ausgeschlossen werden.
Die Fleischwolfeinsätze sind gründlich zu reinigen und stets sauber zu halten.

Fleisch/Wurstkühlraum

- 27 Der Kühlraumfußboden war durch alte Lebensmittelrückstände, sowie angetrocknete Blutropfen verunreinigt.
Der Fußboden muss gründlich gereinigt und stets sauber gehalten werden.
- 28 Im Kühlraum wurde ein Behälter mit gegarten Fleischteilen und Soße vorrätig gehalten. Dieser war mit Aluminiumfolie nur teilweise abgedeckt. Die Aluminiumfolie kam mit dem Fleisch in Kontakt. Stoffe der Aluminiumfolie können sich durch das Salz, Fett und Eiweiß des Fleisches auflösen, auf das Produkt übergehen und dieses mit Rückständen kontaminieren. Ein Stück der Aluminiumfolie befand sich in der Soße, auch hier ist eine Kontamination nicht auszuschließen. In der unmittelbaren Anwendung mit Lebensmitteln ist die Verwendung von Aluminiumfolie gerade bei heißen, gewürzten und gesalzenen Lebensmitteln als kritisch zu bewerten, deshalb ist diese Form der Anwendung von den Herstellern meistens bereits auf der Umverpackung näher beschrieben, häufig sogar ausgenommen. Sollte die Alufolie dennoch Verwendung finden, ist die Anwendung vorab zu prüfen. Die Aluminiumfolie zersetzt sich bei Kontakt in ihre Einzelbestandteile und kann das Lebensmittel erheblich in seiner Sicherheit einschränken, resp. es erheblich nachteilig beeinflussen. Die Aluminiumfolie ist zu entfernen. Zum Abdecken von Lebensmitteln sollte besser Frischhaltefolie benutzt werden.

- 29 Im Kühlhaus wurden Lebensmittel und Fleisch vorgefunden (Schweinehälften, Reste von Rinderhälften, frisches zerlegtes unverhülltes Fleisch, marinierte Nackensteaks, Leberkäse, Frikadellen, Rückläufer von gebratenem Fleisch aus dem Imbiß, verpackte tierische Lebensmittel etc.) die nicht abgedeckt, bzw. vor Kontamination geschützt waren und zudem neben rohen, gekochten, aufzutauenden Lebensmitteln gelagert wurden, insbesondere neben offenen Kannen von Citratblut (auch Blut von der Vorwoche) und Hackfleisch, welches bereits für den Verkauf vorbereitet worden war und unverhüllt auf einer Platte, auf vakuumierter Ware abgestellt worden war.

Die Waren (gegart,verpackt und Rohwaren sind voneinander getrennt zu lagern.

- 30 In den Wänden des Kühlhauses befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher.
Durch die Feuchtigkeit sind hier ideale Bedingungen für die Vermehrung von Mikroorganismen, Schimmel kann sich in den Bohrlöchern bilden. Sporen können sich über die Luftströme des Ventilators verteilen und Lebensmittel kontaminieren.

Die Löcher in den Wänden sind so zu schließen, dass sie wieder glatt und leicht zu reinigen, wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sind.

- 31 Es wurden Lebensmittel (Eimer mit Sahne) direkt auf dem Fußboden gelagert. Durch verschmutzte Behältnisse, die erfahrungsgemäß im Arbeitsprozess auf Arbeitsflächen abgestellt werden, können Arbeitsflächen kontaminiert und Lebensmittel indirekt beeinflusst werden.

Lebensmittel sind nicht direkt auf dem Fußboden lagern.

- 32 Es wurden Hähnchenbrüste direkt in der Originalverpackung aufgetaut. Die Auftauflüssigkeit konnte somit nicht abfließen, die Pappe weichte auf. Dieser Verstoß ist zum wiederholten Male seit 2012 beanstandet worden, auch vor dem Hintergrund, dass Pappkartons nichts in Kühlräumen zu suchen haben, in denen unverpackte Waren gelagert werden. Die Kühlräume sind naturgemäß feucht, die Feuchtigkeit zieht in den Karton, der wiederum aus Altpapier, Kleberesten, Leimen hergestellt wird und nicht keimfrei ist. Durch die Feuchtigkeit entsteht innerhalb der Pappe, auch in Kombination mit austretenden Fleischsäften (Auftauwasser) ein optimales Bebrütungsklima, welches sich v.a. mikrobiell nachteilig auf die Lebensmittel und dort gelagerter Speisen auswirken kann.

Die Hähnchenbrüste sind so aufzutauen, dass kein Gesundheitsrisiko entsteht.

Gefrierraum

- 33 Es wurden selbst eingefrorene Lebensmittel (Wildragout) ohne Angabe des Einfrierdatums vorrätig gehalten. Zudem wurden Lebensmittel (Lachsfilet) tiefgekühlt vorrätig gehalten bei denen die Kennzeichnungsmerkmale für eine ausreichende Rückverfolgbarkeit entfernt worden waren.

Somit konnte eine Rückverfolgbarkeit und die damit einhergehende Sicherheit der Lebensmittel nicht sichergestellt werden, die Lebensmittel wurden von Herrn Ibsch zum privaten Verzehr aus dem Tiefkühlhaus entnommen.

Die Rückverfolgbarkeit ist jederzeit für jedes eingefrorene Lebensmittel sicherzustellen.

Topflagerraum

- 34 Die Decke im Topflagerraum war durch Spinnengewebe stark verunreinigt.

Die Decke muss gründlich gereinigt und stets sauber gehalten werden.

- 35 Der Fußboden im Topflagerraum war leicht durch Staub verunreinigt.

Der Fußboden muss gründlich gereinigt und stets sauber gehalten werden.

Lagerraum vor Imbisskühlzelle

- 36 Die Dachkonstruktion im Lagerraum war stark durch Spinnengewebe verunreinigt. Allgemein herrschte eine unübersichtliche Ordnung, eine angemessene Reinigung konnte nicht durchgeführt werden.

Der Lagerraum, insbesondere die Dachkonstruktion muss gründlich gereinigt und stets sauber gehalten werden, die dort gelagerten Bedarfsgegenstände sind zu ordnen, der Raum so aufzuräumen, dass stets eine angemessene Reinigung und Desinfektion möglich ist.

Imbisskühlzelle

- 37 Es wurden Lebensmittelbehälter (Krautsalat im Eimer, geschälte Kartoffeln, Tomatenketchup, etc.) auf dem Fußboden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Somit kann eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln, die nachfolgend auf den Arbeitstischen ver- und bearbeitet werden, nicht sicher ausgeschlossen werden.

Die Lebensmittelbehälter sind vom Fußboden zu entfernen.

- 38 Im Kühlhaus wurden Lebensmittel (Champignons, Erbsen und Möhren) in geöffneten Dosen vorrätig gehalten. Die Bereiche der Dosen, die durch das Öffnen beschädigt wurden, wiesen bereits eine geringe Bildung von Rost auf. Bei längerem Stehen kann eine fortschreitende Oxidation der Dosen, die Lebensmittel in der Dose nachteilig beeinflussen. Eine Kontamination des Lebensmittels ist somit nicht sicher ausgeschlossen.

In Zukunft sind die Lebensmittel in ein geeignetes Gefäß umzufüllen.

Imbissküche

- 39 Die Abfallbehälter in der Imbissküche waren nicht verschlossen.

Die Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern.

- 40 Es wurden Zwiebeln unmittelbar neben Reinigungsmitteln in der unteren Ablage des Arbeitstisches gelagert. Der Bereich kann nach Absprache mit Herrn Ibsch für die Reinigungsmittel genutzt werden, die sich im Anbruch befinden und für den unmittelbaren Gebrauch bestimmt sind. Eine Lagerung von Lebensmitteln ist dort nicht erlaubt.

Die Lebensmittel sind aus dem Bereich zu entfernen.

- 41 Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen durch alte Lebensmittelrückstände verunreinigt.

Der Fußboden muss gründlich gereinigt und stets sauber gehalten werden.

- 42 Im Kühlschrank wurden Lebensmittel vorgefunden (Currywurst, etc.) die nicht abgedeckt, bzw. vor Kontamination geschützt waren.

Die Lebensmittel sind abzudecken, damit sie vor Kontaminationen geschützt sind.

- 43 Es wurden Bedarfsgegenstände unter unhygienischen Bedingungen aufbewahrt (Kochtöpfe direkt auf leicht verunreinigten Treppenstufen abgestellt). Durch verschmutzte Behältnisse können Arbeitsflächen kontaminiert und Lebensmittel direkt negativ beeinflusst werden.

Bedarfsgegenstände dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden.

Laden

- 44 Im hinteren Tresenbereich war die Tresenkante durch alte Lebensmittelrückstände, Staub und Ansätze von Schwarzsimmel verunreinigt.
Der Tresenbereich muss gründlich gereinigt und stets sauber gehalten werden.
- 45 Die Wandfliesen und Fugen waren im Bereich um die Kühlhaustür und insbesondere hinter dem Steaker erheblich durch schwarzschimmelartige Beläge verunreinigt. Die Schwarzsimmelsporen können sich über die Luft verteilen und Lebensmittel negativ kontaminieren.
Die Wandfliesen und insbesondere die Fugen müssen gründlich gereinigt ggf. desinfiziert und stets sauber gehalten werden.

Konfiskatraum

- 46 Der Fußboden im Konfiskatraum war durch alte Lebensmittelabfälle verunreinigt.
Der Fußboden muss gründlich gereinigt und stets sauber gehalten werden.

Kennzeichnung

- 47 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. Dieser Mangel wurde seit 2014 jedes Mal festgestellt und eingehend besprochen. Zudem wurde der Betrieb im Vorgriff auf das Inkrafttreten der Verordnung ausreichend aufgeklärt und in Kenntnis gesetzt (auch Verbandsintern).
Die Allergenkennzeichnung 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.
Bei der gewerbsmäßigen Abgabe von Lebensmitteln an den Endverbraucher sind Allergene vollständig kenntlich zu machen
- 48 Im Aushang der Zusatzstoffe für den Endverbraucher waren nicht alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe angegeben bzw. nicht richtig angegeben.
Die Kennzeichnung ist unverzüglich zu überarbeiten. Dieser Mangel wurde bereits bei jeder Kontrolle angesprochen.
Bei der gewerbsmäßigen Abgabe von Lebensmitteln an den Endverbraucher sind Zusatzstoffe vollständig kenntlich zu machen.

Rückverfolgbarkeit

- 49 Es wurden Lebensmittel in den Verkehr gebracht, die nicht durch sachdienliche Dokumentation oder Information ausreichend gekennzeichnet bzw. kenntlich gemacht wurden, um ihre Rückverfolgbarkeit zu erleichtern.
Lebensmittel, die in den Verkehr gebracht werden, müssen durch sachdienliche Dokumentation oder Information ausreichend gekennzeichnet bzw. kenntlich gemacht werden, um ihre Rückverfolgbarkeit zu erleichtern.

Eigenkontrollsystem

- 50 Ein Eigenkontrollsystem, welches nach der VO (EG) Nr. 852/2004 Artikel 5 Abs. 2 Buchst. a bis e gefordert wird, konnte nur rudimentär vorgelegt werden.

Betriebseigene Kontrollen und Maßnahmen die auf den HACCP - Grundsätzen beruhen, wurden nicht geführt. Es finden zwar, z.T. auch wöchentlich Eigenbetriebsinspektionen statt, es sind aber entgegen der amtlichen Kontrollen niemals Mängel dokumentiert worden. Im Gegenteil, es ist immer alles mit Häkchen als gut /in Ordnung betitelt worden. Die Checklisten erfüllen demnach weder ihren Sinn, noch ist der Inhalt plausibel dargelegt.

Auch geht aus den Unterlagen (Checklisten des DFV) nicht hervor, welche Räume oder Kontrollpunkte, auf welche Inhalte hin überprüft wurden. Aufgrund der zahlreichen und vor allem über die Jahre sich stets wiederholenden, zum Teil gravierenden Kennzeichnungsmängel (Zusatzstoffe, Allergene), hygienische Mängel (Wurst-, Tiefkühlraum, Gewürzraum, Kochecke), bauliche Mängel, fehlendes System zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit, nicht angepasster Reinigungsplan inkl. diverser Hygienemängel, wurde noch einmal deutlich gemacht, dass für das Prüfen der Inhalte der Checklisten, Prüfpunkte und Maßnahmen festgelegt werden müssen (s.u.), insbesondere bei Überschreitung der festzulegenden, betrieblichen Grenzwerte. Die Sicherheitsdatenblätter für die Reinigungsmittel müssen ebenfalls aktualisiert werden.

Weiterhin konnte kein Probenahmeplan, kein Wartungsplan, keine Prüfmittelüberwachung vorgelegt werden.

Ein dokumentiertes Verfahren der Wareneingskontrolle findet nur rudimentär auf den Lieferscheinen des [REDACTED] statt. Ansonsten ist kein dokumentiertes Verfahren zur Prüfung von Lieferscheinen mittels Wareneingangsstempel oder dergleichen vorhanden. Nicht einmal ein Handzeichen findet sich auf den Lieferscheinen, sodass nicht nachvollziehbar ist, ob die Ware wirklich bei der Lieferung überprüft wurde. Einige Schweinemäster verwenden nach wie vor alte Vorlagen der Lebensmittelketteninformation und geben ihren Samlmonellenstatus nicht ausreichend an. Die Tiere dürfen erst zur Schlachtung freigegeben werden, wenn die erforderliche Dokumentation vollständig ist und das funktioniert mit den alten Vorlagen nicht. Bitte setzen Sie ihre Lieferanten diesbezüglich in Kenntnis!

Das Schädlingsmonitoring muss gründlich überarbeitet werden. Ggf. sollte zunächst ein Schädlingsbekämpfer zu Rate gezogen werden, um einen aktuellen Köderplan erstellen zu können. Das böte den Vorteil, dass eine fachliche risikoorientierte Beratung/Bewertung stattfindet, wo überhaupt Kontrollstellen einzurichten sind.

Dabei sind auch Schaben, Motten und v.a. Insekten mit einzubeziehen. Angesichts der vielen toten Insekten im Betrieb, muss hier dringend eine angemessene Bekämpfung erfolgen. Sollte kein Fachmann zu Rate gezogen werden, erfolgt hier noch einmal der Hinweis, dass nur das Monitoring durch den Betrieb stattfinden darf, d. h. es dürfen nur Fraßköder ohne giftige Inhalte (Nontox) aufgestellt werden, am besten in feuchtigkeitsgeschützten Boxen. Im Falle eines Schädlingsbefalls (Mäuse /Ratten) ist sofort ein staatlicher Schädlingsbekämpfer einzuschalten. Nur ihm obliegt die Genehmigung, Wirbeltiere bekämpfen zu dürfen. Allerdings muss dann spätestens alle 7 Tage eine Kontrolle durch den Bekämpfer erfolgen, bis die Bekämpfung erfolgreich abgeschlossen werden kann.

Es findet jetzt eine Verifizierung des Reinigungs- und Desinfektionserfolges durch Abklatschproben und Untersuchung in einem akkreditierten Labor statt; es wird aber nochmals darauf hingewiesen, dass die Abklatschproben auch einmal auf Listerien hin untersucht werden müssten, v.a. weil im Hinblick auf den Fixiering in der Schlachthalle, immer sehr viel Wasser in der Bodenmulde vorgefunden wird und dieses u.U. zu einer Vermehrung von Listerien führen kann.

Wichtig ist auch, dass alle Labor-Probenergebnisse wie Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Schlachtkörperbefunde (Stanzen und Kratzschwämme) Salmonellenbefunde, Produktkontrollen, Trinkwasser usw. beim Eingang vom verantwortlichen LM-Unternehmer geprüft und unterschrieben werden und v.a. bei Überschreitung von Grenzwerten dann sofort gehandelt wird. Es darf nicht passieren, dass kritische Ergebnisse nur abgehftet werden, aber keine Maßnahmen eingeleitet werden. Ggf. ist Ware sofort zu sperren, zurückzurufen, das Veterinäramt zu informieren usw. Es wird in diesem Zusammenhang auf Art. 14 der VO (EG) Nr. 178/2002 verwiesen, wonach nicht sichere Lebensmittel nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen.

Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

Die HACCP- Grundsätze sind die Folgenden

- a) Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,
- b) Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte
- c) Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte
- d) Festlegung und Durchführung effektiver Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte
- e) Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist
- f) Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren
- g) Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen.

Diese Maßnahmen sind anzuwenden auf allen Prozessstufen bei denen Kontrollen notwendig sind, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren.

Es sind betriebseigene Kontrollen und Maßnahmen, die auf den HACCP- Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen, aufrechtzuerhalten und zu dokumentieren.

- 51 Eine aktuelle Dokumentation der Befallskontrolle (welche Mengen Fraßköder wurden wo ausgelegt und wie viel davon fehlt) konnte nicht vorgelegt werden, der Köderplan war veraltet und nicht vollständig. Ob das Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen geeignet war, konnte somit nicht ausreichend überprüft werden. Es ist ein belastbares System zur Schädlingskontrolle, d. h. ein Monitoringsystem unter Angabe alle Köderstationen, inkl. Schaben-, Motten- und Insektenmonitoring in einem Köderplan darzulegen. (Vgl. auch Hinweise unter HACCP Konzept).

ggf. getroffene Maßnahmen

Datum	Maßnahmeart	ggf. Bemerkung
15.08.2017	Bußgeldverfahren	
15.08.2017	Mängel- / Kontrollbericht mit	Ein Protokoll mit der Bitte um Beachtung

Anordnungen, die eine Nachkontrolle
erfordern (inkl. Rechtsbehelf)

wurde zugesandt.

Bemerkungen

Aufgrund der Vielzahl der Verstöße, kann von einer kostenpflichtigen Nachkontrolle nicht 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.

██████████ / 30.01.2018

2. Lebensmittelunternehmer
3. SB LM Gebührenbescheid
4. z. d. A.