

Itzehoe, 3. Mai 2022

Informationszugang nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) zum Antrag vom 18. Februar 2022



auf Ihren Antrag vom 18. Februar 2022 eröffne ich Ihnen nach Maßgabe des VIG und entsprechend meinem Bescheid vom 2. Februar 2022 im Wege der folgenden Auskunft und durch Übersendung der beigelegten Kopien Zugang zu betriebsbezogenen Informationen.

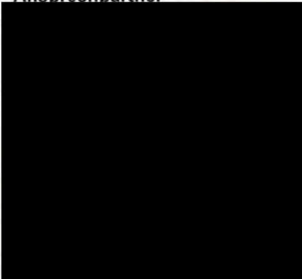
„In dem mit Datum vom 18. Februar 2022 abgefragten Betrieb hat der Landrat des Kreises Steinburg, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Itzehoe, während des Zeitraums von fünf Jahren, der dem Eingang Ihres Antrags bei dieser Behörde vorausgegangen ist, an folgenden Tagen lebensmittelrechtliche Betriebsüberprüfungen durchgeführt:

- | | | |
|--------------|--------------|--------------|
| • 27.01.2022 | • 24.01.2020 | • 19.12.2017 |
| • 20.10.2021 | • 19.09.2019 | • 04.12.2017 |
| • 14.09.2021 | • 11.06.2019 | • 09.11.2017 |
| • 11.08.2021 | • 06.12.2018 | • 01.11.2017 |
| • 08.06.2021 | • 13.09.2018 | • 13.10.2017 |
| • 01.06.2021 | • 07.09.2018 | • 03.08.2017 |
| • 18.02.2021 | • 09.08.2018 | • 25.07.2017 |
| • 20.01.2021 | • 20.07.2018 | • 24.07.2017 |
| • 07.08.2020 | • 05.07.2018 | • 29.03.2017 |
| • 23.06.2020 | • 04.07.2018 | • 21.03.2017 |
| • 28.04.2020 | • 18.06.2018 | |
| • 23.03.2020 | • 18.01.2018 | |
| • 05.02.2020 | | |

Amt
Veterinär- und
Lebensmittelüberwachungsamt

Dienstgebäude
Beethovenstraße 7
25524 Itzehoe

Ansprechpartner



De-Mail:
info@steinburg.sh-kommunen.de-mail.de
(De-Mail-Konto erforderlich!)

Datum u. Zeichen Ihres Schreibens
18. Februar 2022 (Telefax)

Mein Zeichen (bitte stets angeben)
7621

Anschrift
Kreis Steinburg – Der Landrat
Viktoriastraße 16 - 18
D – 25524 Itzehoe

Besuchszeiten

Montag – Freitag
8.00 – 12.00 Uhr

Mittwoch
14.30 – 15.45 Uhr

www.steinburg.de



Bankverbindungen

Sparkasse Westholstein
IBAN: DE73 2225 0020 0000 0204 00
BIC: NOLADE21WHO

Postbank Hamburg
IBAN: DE70 2001 0020 0009 6942 05
BIC: PBNKDEFF

Volksbank Raiffeisenbank eG Itzehoe
IBAN: DE46 2019 0109 0000 0062 00
BIC: GENODEF1HH4

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer
DE 296741549

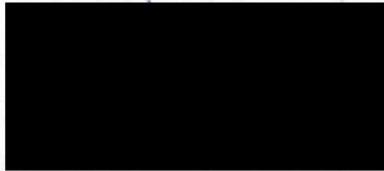
Leitweg-ID
01061-0000-66

Zu den lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen am 24. Juli 2017, 1. November 2017, 18. Januar 2018, 20. Juli 2018 und am 5. Februar 2020 sind bei dem Landrat des Kreises Steinburg Informationen über Beanstandungen im Sinne Ihres Auskunftsbegehrens vorhanden. Dazu übersende ich Ihnen je eine Kopie des entsprechenden Kontrollberichts. Darin sind Daten zu natürlichen Personen durch Schwärzung unkenntlich gemacht.

Die in den Kontrollberichten aufgeführten Beanstandungen sind zwischenzeitlich behoben worden.

Zu den anderen lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen aus dem abgefragten Zeitraum sind bei dem Landrat des Kreises Steinburg in Itzehoe keine Informationen über Beanstandungen im Sinne Ihres Auskunftsbegehrens vorhanden.“

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag



Anlagen

ab am 03.08.17

Fax / Post / e-mail

Kreis Steinburg - Der Landrat | Postfach 1632 | D - 25506 Itzehoe

Vorab per Telefax: [REDACTED]

Firma

R. Thomsen EU-Großschlachtere GmbH

vertreten durch den Geschäftsführer

[REDACTED]

Neuer Kamp 1

25548 Kellinghusen

Itzehoe, 03.08.2017

Missachtung von Mindestanforderungen an die Hygiene in der Schlachtstätte auf dem Grundstück in Kellinghusen, Neuer Kamp 1; Anhörung im Verwaltungsverfahren vor Erlass einer kostenpflichtigen Ordnungsverfügung

Sehr geehrte Damen und Herren,

die Firma R. Thomsen EU-Großschlachtere GmbH betreibt auf dem Grundstück in Kellinghusen, Neuer Kamp 1, eine Schlachtstätte. Die Anlage wird seit mehreren Monaten umgebaut und dabei auch erweitert. Während der Umbauphase führt die Gewerbetreibende ihre Schlachtstätigkeit fort. Zur Schlachtung gelangen an dem Standort seit Beginn des Jahres 2017 ausschließlich Schweine; die Rinderschlachtung wurde dort am 31.12.2016 eingestellt. Im Durchschnitt beläuft sich die monatliche Schlachtleistung aktuell auf rund 60.000 Schweine.

Zu dem unbeweglichen Inventar der Schlachtstätte gehören im sogenannten Weißbereich u.a. eine Schlachthalle, Kühlräume und eine Hygieneschleuse.

Diese Betriebsteile unterzog die Leiterin des Fleischhygieneamtes Kellinghusen, [REDACTED] am Montag, den 24. Juli 2017 einer visuellen Kontrolle. Die Kontrolle erbrachte erhebliche Defizite bezüglich der

- Personalhygiene
- Betriebshygiene und
- Produktionshygiene.

Die Defizite in der Hygiene sind im Einzelnen in dem behördlichen Kontrollbericht vom 24. und 25. Juli 2017 aufgeführt. Zur Dokumentation und Beweissicherung fertigte die Leiterin des Fleischhygieneamtes an den beiden Tagen der Inaugenscheinnahme fotografische Aufnahmen. Außerdem setzte sie das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt des Kreises Steinburg in Itzehoe über die Missstände in der Schlachtstätte in Kenntnis. Nach telefonischer Ankündigung vom Dienstagmorgen, dem 25. Juli 2017,

Amt
Veterinär- und
Lebensmittelüberwachungsamt
Dienstgebäude
Karlstraße 3

Ansprechpartnerin

Zimmer

Kontakt

Telefon: 04821/69 [REDACTED]
04821/69 [REDACTED] (zentrale)

Fax: 04821/69 [REDACTED]

E-Mail: [REDACTED]

Datum u. Zeichen Ihres Schreibens

Mein Zeichen (bitte stets angeben)
7621 Anhörung hygienische Mängel

Anschrift
Kreis Steinburg – Der Landrat
Viktoriastr. 16 - 18
D – 25524 Itzehoe

Besuchszeiten

Montag – Freitag
8.00 – 12.00 Uhr

Mittwoch
14.30 – 15.45 Uhr

www.steinburg.de



Bankverbindungen

Sparkasse Westholstein

IBAN: DE73 2225 0020 0000 0204 00
BIC: NOLADE21WHO

Postbank Hamburg

IBAN: DE70 2001 0020 0009 6942 05
BIC: PBNKDEFF

Volksbank Raiffeisenbank eG Itzehoe

IBAN: DE47 2229 0031 0000 0006 20
BIC: GENODEF1VIT

suchten am Vormittag dieses Tages die Leiterin des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes, [REDACTED] und die Unterzeichnerin die Schlachtstätte in Kellinghusen auf. Dort wurde die Thematik der mangelnden Hygiene in der Zeit von 10:45 Uhr bis 11:45 Uhr erörtert. An dem Gespräch nahm neben den beiden Bediensteten des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes Itzehoe auch die Leiterin des Fleischhygieneamtes Kellinghusen teil. Die Betreiberin der Schlachtstätte wurde durch ihre Standortleiter, [REDACTED] sowie ihren Beauftragten für das Qualitätsmanagement, [REDACTED] vertreten. In dem Gespräch wurde die Notwendigkeit festgestellt, die unten angeführten Anforderungen Nr. 1- 8 einzuhalten bzw. umzusetzen.

[REDACTED] stellte noch am 25. Juli 2017 in Aussicht, das Personal im Hause der Betreiberin der Schlachtstätte würde kurzfristig zu den Anforderungen an die Hygiene und den dafür anzuwendenden Verhaltensregeln geschult werden. Die Schulung würde [REDACTED] in seiner Eigenschaft als Beauftragter für das Qualitätsmanagement übernehmen. Ferner würde das mit der wiederkehrenden Reinigung und Desinfektion an dem Standort in Kellinghusen beauftragte Unternehmen Fa. [REDACTED] instruiert und eine betriebsinterne Kontrolle der Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten installiert. Die Kontrollaufgabe würde Beschäftigten (namentlich [REDACTED]) der Firma R. Thomsen EU-Großschlachtere GmbH übertragen werden.

Im Anschluss an die Besprechung vom 25. Juli 2017 nahmen die Bediensteten der Verwaltungsbehörde an diesem Tag in der Zeit von 12:00 Uhr bis 13:00 Uhr die oben bezeichneten Teile der Betriebsstätte in Kellinghusen in Augenschein. Das Ergebnis der Begehung lässt sie wie folgt zusammenfassen:

Schlachthalle

Die Abgrenzung der Baustellenbereiche hatte sich gegenüber dem Zustand vom Vortag, dem 24. Juli 2017, leicht verbessert. Weitere Maßnahmen für die Hygiene waren erforderlich. Diese wurden mit [REDACTED] erörtert.

- Die Planen zur Abgrenzung der Baustellen waren zu vervollständigen, zu glätten, zu fixieren und zu reinigen. Die wiederkehrende Reinigung ist so auszuführen, dass der bauseitig bedingte Staub auf den Planen gebunden und restlos entfernt wird.
- Die Abbruchkanten an der neu entstandenen Grube und am Schlachtband waren kurzfristig zu glätten (z. B. durch Aufbringen von schnell abbindendem Beton oder geeigneten Abdeckungen).

Kühlräume

Der Reinigungszustand in den Kühlräumen war am 25. Juli 2017 unbefriedigend. Vorhanden waren Verschmutzungen, deren Entstehung augenscheinlich mindestens vom Vortag herührte oder noch längere Zeit zurücklag. Die Räume wurden mithin nicht kontinuierlich sauber gehalten.

In dem Organekühlraum betrug am 25. Juli 2017 gegen 12.30 Uhr die Raumtemperatur 15 °C. Das Lagergut – Saumfleisch und Innereien – wies lediglich eine Temperatur von 19 °C bis 20 °C auf. Das Kühlaggregat in dem betreffenden Raum war entweder fehlerhaft eingestellt oder es funktionierte wegen eines Defekts nicht einwandfrei. Eine unverzügliche Abkühlung der Produkte nach Schlachtung auf die erforderlichen 7 bzw. 3 °C war unter diesen Umständen somit nicht möglich. Um zu vermeiden, dass infolge unsachgemäßer Lagerung die Schlachtnebenprodukte genussuntauglich werden, verfügte die Unterzeichnerin noch am 25. Juli 2017 folgende Regelungen:

- Die E2-Satten waren umgehend in einen anderen Kühlraum zu verbringen, in dem eine Abkühlung der Schlachtnebenprodukte auf die maximal zulässige Lagertemperatur von 3 bzw. 7 °C zuverlässig in einem akzeptablen Zeitfenster zu erwarten sei.
- Das Lagergut aus dem Organekühlraum wurde einer amtlichen Sperre unterworfen. Diese Sperre die zuständige Behörde am Donnerstag, den 27. Juli 2017 nach Prüfung der Ware mit der Freigabe zum Inverkehrbringen als Lebensmittel auf.

Einzuhaltende Vorschriften und Anforderungen

Die am Montag, den 24. Juli und am Dienstag, den 25. Juli 2017 in der Schlachtstätte in Kellinghusen festgestellten, für die Hygiene relevanten Missstände laufen zwingenden Anforderungen aus der VO (EG) Nrn. 852/2004 und der VO (EG) 853/2004 zuwider.

Nach Artikel 3 der VO (EG) Nr. 852/2004 müssen die Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften erfüllt sind.

Gemäß Anhang II Kapitel I der VO (EG) Nr. 852/2004 müssen **Betriebsstätten**, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird,

1. **sauber und stets instand gehalten sein;**
2. so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass
 - a) eine angemessene Instandhaltung, **Reinigung** und/oder **Desinfektion** möglich ist, **aerogene Kontaminationen vermieden** oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen,
 - b) die **Ansammlung von Schmutz**, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen **vermieden** wird,
 - c) gute Lebensmittelhygiene, einschließlich **Schutz gegen Kontaminationen** und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist, und
 - d) soweit erforderlich, geeignete Bearbeitungs- und **Lagerräume** vorhanden sind, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten, damit die **Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten** werden können und eine Überwachung und, sofern erforderlich, eine Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.

Laut Anhang II Kapitel II der VO (EG) Nr. 852/2004

1. müssen **Räume**, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), 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:
 - a) Die **Bodenbeläge** sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen **leicht zu reinigen** und erforderlichenfalls **zu desinfizieren** sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen;

- b) die **Wandflächen** sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen **leicht zu reinigen** und erforderlichenfalls **zu desinfizieren** sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem 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,
- 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,
- ...
 - 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 nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
- 2. Geeignete **Vorrichtungen** zum Reinigen, Desinfizieren und **Lagern von Arbeitsgeräten** und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, **leicht zu reinigen** sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.

Nach Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer zu gewährleisten, dass **Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen**, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in **Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult** werden.

Laut Anhang III Kapitel VII der VO (EG) Nr. 853/2004 müssen Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass die Lagerung und Beförderung von Fleisch von als Haustieren gehaltenen Huftieren nach folgenden Vorschriften erfolgen:

- 1. a) Sofern in anderen spezifischen Vorschriften nichts anderes bestimmt ist, muss das **Fleisch unverzüglich nach der Fleischuntersuchung im Schlachthof** in allen Teilen **abgekühlt** werden, um eine Temperatur sicherzustellen, die im Falle von **Nebenprodukten der Schlachtung 3 °C** und im Falle von **sonstigem Fleisch 7 °C** nicht übersteigt, und zwar nach einer Abkühlungskurve, die eine kontinuierliche Temperatursenkung gewährleistet.
- b) Während der Kühlung muss eine angemessene Belüftung gewährleistet sein, um die Bildung von Kondenswasser auf der Fleischoberfläche zu verhindern.
- ...
- 3. **Fleisch** muss auf die in Nummer 1 angegebene **Temperatur** abgekühlt werden, die **während der Lagerung beibehalten** werden muss.

In Anbetracht der Verstöße gegen das Normenwerk der Europäischen Union, die in der Schlachtstätte in Kellinghusen begangen worden sind, ist zu besorgen, dass dort bei der Schlachtung gewonnenes Fleisch mit Fremdstoffen in Kontakt gerät, kontaminiert wird und dabei seine Genussfähigkeit einbüßt. Die unter diesen Umständen gewonnenen Lebensmittel sind ggf. nicht mehr zum Verzehr geeignet oder können möglicherweise die Gesundheit des Verbrauchers beeinträchtigen. Die Volksgesundheit – Schutzgut der öffentlichen Sicherheit – ist damit tangiert.

Anhörung im Verwaltungsverfahren

Nach Kapitel II Artikel 3 der VO (EG) Nr. 852/2004 stellen die Lebensmittelunternehmer sicher, dass auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften dieser Verordnung erfüllt sind. Lebensmittelunternehmer, die im Sinne von Kapitel II Artikel 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, haben die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II der VO (EG) Nr. 852/2004 sowie etwaige spezielle Anforderungen der VO (EG) Nr. 853/2004 zu erfüllen.

Wird die öffentliche Sicherheit durch das Verhalten von Personen gestört oder im einzelnen Fall gefährdet, so ist nach § 218 Abs. 1 LVwG die Person verantwortlich, die die Störung oder Gefahr verursacht hat. Verursacht eine Person, die zu einer Verrichtung bestellt ist, die Störung oder Gefahr, so ist nach Absatz 3 der Vorschrift auch die Person verantwortlich, die die andere Person zu der Verrichtung bestellt hat. Wird die öffentliche Sicherheit durch den Zustand einer Sache gestört oder im einzelnen Fall gefährdet, so ist laut § 219 Abs. 1 LVwG deren Eigentümerin oder Eigentümer verantwortlich. Eine Person, die die tatsächliche Gewalt über eine Sache ausübt, ist nach Absatz 2 Satz 1 der Bestimmung neben der Eigentümerin oder dem Eigentümer verantwortlich.

Nach § 39 Abs. 1 LFGB ist die Überwachung der Einhaltung der Vorschriften dieses Gesetzes, der aufgrund dieses Gesetzes erlassenen Rechtsverordnungen und der unmittelbar geltenden Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union im Anwendungsbereich dieses Gesetzes über Erzeugnisse und lebende Tiere im Sinne des § 4 Absatz 1 Nummer 1 LFGB Aufgabe der zuständigen Behörden. Dazu haben sie sich durch regelmäßige Überprüfungen und Probenahmen davon zu überzeugen, dass die Vorschriften eingehalten werden. Die zuständigen Behörden treffen aufgrund von § 39 Abs. 2 Satz 1 LFGB die notwendigen Anordnungen und Maßnahmen, die zur Feststellung oder zur Ausräumung eines hinreichenden Verdachts eines Verstoßes oder zur Beseitigung festgestellter Verstöße oder zur Verhütung künftiger Verstöße sowie zum Schutz vor Gefahren für die Gesundheit oder vor Täuschung erforderlich sind.

Damit die Gesundheit von Menschen beim Verzehr von Lebensmitteln, die in der Schlachtstätte der Firma R. Thomsen Großschlachtereie GmbH in Kellinghusen behandelt worden sind, nicht gefährdet wird, und um diese Schlachtstätte mit den verbindlichen Anforderungen aus der VO (EG) Nr. 852/2004 und der VO (EG) Nr. 853/2004 in Einklang zu bringen, ziehe ich in Betracht, der Firma R. Thomsen EU-Großschlachtereie GmbH aufgrund von Kapitel II Artikel 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004, der §§ 218 Abs. 1, Abs. 3, § 219 Abs. 1 und Abs. 2 Satz 1 LVwG sowie des § 39 Abs. 2 Satz 1 LFGB – **die Schlachtstätte auf dem Grundstück in Kellinghusen, Neuer Kamp 1, betreffend – im Wege einer kostenpflichtigen Ordnungsverfügung Nachstehendes aufzugeben.**

1. Während der Umbauphase sind alle von dem Umbau betroffenen Teilbereiche der Schlachthalle und solcher Räume, in denen mit Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen umgegangen wird, durch **mechanische Abtrennungen** in der Weise zu schützen, dass erschlachtetes Fleisch weder unmittelbar noch mittelbar mit bauseitig freigesetztem **Staub, Schmutz** oder anderen Partikeln, Spritzwasser oder Gasen in Kontakt geraten und kontaminiert werden kann.
2. Im Weißbereich ist während der Umbauphase die **Wegeführung** so zu gestalten und sind alle **Baustellen** deutlich sichtbar so **abzugrenzen**, dass das Schlacht- und Kühlhauspersonal die Baustellen nicht durchqueren kann.
3. Ungeachtet des laufenden Baustellenbetriebs sind **Arbeitsbühnen** so zu unterhalten, dass sie in Beschaffenheit und Reinigungszustand jederzeit alle einschlägigen öffentlich-

rechtlichen Anforderungen der **Lebensmittelhygiene** und des **Arbeitsschutzes** erfüllen.

4. Täglich nach Beendigung des Baustellenbetriebs in Räumen laut Nr. 1 ist die jeweilige **Baustelle** dort aufgeräumt und sauber zu hinterlassen; soweit dabei eine **Reinigung** und **Desinfektion** nicht möglich ist, muss der Zustand der ruhenden Baustelle **besenrein** sein. Werkzeuge und Baumaterial einschließlich Kleinteile wie Nägel und Schrauben dürfen nicht verstreut herumliegen, sondern sind zusammengefasst an *einem* Platz in einem zu lagern. Nicht mehr benötigte Gegenstände wie z.B. Werkzeuge, Bauschutt, Baustellenabfall und defektes Gerät oder Material sind spätestens zum Ende eines jeden Arbeitstages aus dem Schlachtbetrieb zu entfernen.
5. Innerhalb der **Schlachthalle** müssen alle **Wand-, Decken- und Fußbodenpartien**, die infolge der Beseitigung von Einbauten (z. B. sog. „Schlachterbude“) freigelegt werden, **glatte Oberflächen** erhalten, die leicht zu reinigen sind und von denen Reinigungsmittel und Schmutzwasser ohne vermeidbare Rückstände abfließen können. Deshalb ist eine jede dieser Partien **unmittelbar nach ihrer umbaubedingten Freilegung** mit einem solchermaßen glatten Belag zu versehen (z. B. Schnellbeton) oder hygienisch abzudecken. Bei Fußbodenbelägen sind die Anforderungen des Arbeitsschutzes hinsichtlich der Rutsicherheit zu beachten.
6. Alle **Kühlräume**, die als solche zur Aufbewahrung erschlachteten Fleisches genutzt werden, sind fortan **täglich** nach guter handwerklicher Praxis zu **reinigen** und zu **desinfizieren**.
7. **Personalhygiene**
 - a) Die Schwarz-/Weiß-Trennung zwischen den Betriebsteilen ist beim Personenverkehr innerhalb der Schlachtstätte strikt einzuhalten.
 - b) Die weiße Seite darf ausschließlich mit sauberem Schuhwerk betreten werden. Das Schuhwerk ist ausnahmslos in sauberem Zustand am vorgesehenen Aufbewahrungsort vorzuhalten und vor jedem Betreten des Weißbereichs anzulegen. Bevor der Weißbereich verlassen wird, sind die dort verwendeten Schuhe gründlich zu reinigen und am vorgesehenen Aufbewahrungsort abzustellen.
 - c) In der Betriebsstätte darf die weiße Schutzkleidung ausschließlich an den Plätzen aufbewahrt werden, die dafür vorgesehen sind.
 - d) Ein jeder Betriebsangehörige, der auf der weißen Seite eingesetzt ist, hat sich täglich vor Aufnahme seiner Tätigkeit mit frisch gewaschener Weißwäsche zu bekleiden. Wird die Kleidung im Verlauf eines Arbeitstages über das gewöhnliche Maß hinaus verunreinigt, so ist das verunreinigte Textil unverzüglich gegen ein frisch gewaschenes zu tauschen.
 - e) Technisches Personal und auf den Baustellen Beschäftigte dürfen für ihre Arbeiten Zugang zum weißen Hygienebereich stets erst nach Anlegen von Hygieneschutzkleidung erhalten (z. B. Overall zum Überziehen; Schutzüberschuhe).
8. Für alle **Bedarfsgegenstände**, die zur betrieblichen Verwendung vorgehalten werden, sind definierte, von Lebensmitteln getrennte Aufbewahrungsmöglichkeiten in ausreichender Anzahl und Größe zu schaffen – wie Ablagen für Messer, Rückenmarkskratzer und andere Werkzeuge. Alle Einrichtungen und Aufbewahrungsorte dieser Art müssen der ausschließlichen Unterbringung der ihnen jeweils zugedachten Bedarfsgegenstände vorbehalten sein.
9. Zur Dokumentation und als Nachweis der wiederkehrenden **Reinigung und Desinfektion im weißen Hygienebereich der Schlachtstätte** hat die Firma R. Thomsen EU-Großschlachtereie GmbH **Unterlagen in schriftlicher Form** laut den Buchstaben nachfol-

gend unter a) bis d) bei dem Kreis Steinburg, Der Landrat, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Karlstraße 3, 25524 Itzehoe vorzulegen:

- a) eine auf die betriebsbezogenen HACCP-Grundsätze abgestimmte **Verfahrensanweisung für die der wiederkehrende Reinigung und Desinfektion** in den weißen Hygienebereichen der Schlachtstätte;
 - b) dem Standard der betriebsbezogenen HACCP-Grundsätze entsprechende **Nachweisdokumente**, die erschöpfende Aussagen darüber enthalten, ob und inwieweit in dem Zeitraum vom **01. Juli 2017 bis einschließlich zum 30. Juli 2017 die Reinigung und Desinfektion in Übereinstimmung mit der Verfahrensweisung** laut vorstehender Nr. 9. a) durchgeführt wurde;
 - c) **Dokumentation aller (Stichproben-)Kontrollen**, denen die Firma R. Thomsen EU-Großschlachtere GmbH das von ihr mit der **Reinigung und Desinfektion** beauftragte Drittunternehmen ab Juli 2017 unterzogen hat;
 - d) **Nachweisdokumente** zur Verifizierung der Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten mittels **Tupfer- und Abklatschproben**, die während der Monate **Mai, Juni und Juli 2017** an dem beweglichen und dem unbeweglichen Inventar in dem weißen Hygienebereich der Schlachtstätte genommen worden sind.
10. Über eine jede **Schulung betriebsangehörigen Personals**, die seit der Ankündigung des [REDACTED] aus dem Hause der Firma R. Thomsen EU-Großschlachtere GmbH vom 25. Juli 2017 zur betrieblichen **Hygiene und den einschlägigen Verhaltensregeln** in der Schlachtstätte abgehalten wurde, ist dem Kreis Steinburg, Der Landrat, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Karlstraße 3, 25524 Itzehoe, eine **Bescheinigung vorzulegen**, in der die unterwiesene Person namentlich genannt und der Inhalt der Schulung beschrieben ist.“

In einer Ordnungsverfügung vorstehenden Inhalts würde ich voraussichtlich die Forderungen laut den Nummern 1. bis 8. gemäß § 80 Abs. 2 Satz 1 Nr. 4 VwGO im öffentlichen Interesse mit der **Anordnung der sofortigen Vollziehung** versehen. Ein Rechtsbehelf dagegen würde dann insoweit *keine* aufschiebende Wirkung entfalten.

Bevor ich die Firma R. Thomsen EU-Großschlachtere GmbH, Kellinghusen, verbindlich und unter **Androhung von Zwangsgeld** bescheide, gebe ich ihr Gelegenheit, sich bis zum **25. August 2017** zu denjenigen Tatsachen zu äußern, die meine Entscheidung in diesem Verwaltungsverfahren erheblich sein können.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

[REDACTED]

Anlage:

Kontrollbericht der Fleischhygieneamtsleiterin vom 24. und 25.07.17

Fundstellenverzeichnis

- LFGB - Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) in der Fassung der Bekanntmachung vom 03.06.2013 (BGBl. I S. 1426), geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 24.11.2016 (BGBl. I S. 2656)
- LVwG - Allgemeines Verwaltungsgesetz für das Land Schleswig-Holstein (Landesverwaltungsgesetz) in der Fassung der Bekanntmachung vom 2. Juni 1992 (GVObI. Schl.-H. S. 243), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes zur Modernisierung der elektronischen Verwaltung vom 5. April 2017 (GVObI. Schl.-H. S. 218)
- VO (EG) Nr. 852/2004 – Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30. April 2004, S. 1)
- VO (EG) Nr. 853/2004 – Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30. April 2004, S.55)
- VwGO - Verwaltungsgerichtsordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 19. März 1991 (BGBl. I S. 686), zuletzt geändert durch Artikel 5 des Gesetzes zur Anpassung des Umwelt-Rechtsbehelfsgesetzes und anderer Vorschriften an europa- und völkerrechtliche Vorgaben vom 29. Mai 2017 (BGBl. I S. 1298)

Beschreibung der Zustände im Schlachthof Kellinghusen am 24.07.17

- 1.) Vor Schlachtbeginn besichtigte ich die Schlachthalle 1 Stunde vor Schlachtbeginn. Es waren erneut Umbauten im reinen Bereich vorgenommen worden. Die Meisterbude und auch das Podest zum Gewinnen der Trichinenproben waren entfernt worden. Der ehemalige Standort der Meisterbude wurde noch durch eine sandgefüllte rechteckige Vertiefung markiert.

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 2a)

- 2.) Das Podest zur Gewinnung der Trichinenproben war gegen ein anderes ausgetauscht worden. Es ragte über den vertieften Bereich und wurde dort und auch an anderen Stellen durch verschiedene Mörtelstücke abgestützt.

Hinweis: Arbeitsschutzrechtliche Bestimmungen sind unverzüglich einzuhalten!

- 3.) Die Halterung für die Proben war nicht montiert.

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 853/2004 Anhang III Kapitel IV Nr. 12

- 4.) Eine Abgrenzung des reinen Bereiches im Bereich ehemaliger Meisterbude zu der dahinter liegenden Baustelle war nicht vorhanden.

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 2c)

- 4.) Ein mehrpoliges Kabel ragte ungeschützt aus der Mauer der ehemaligen Kesselsteuerung.

Hinweis: Arbeitsschutzrechtliche Bestimmungen sind zukünftig einzuhalten!

Verstoß gegen Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1b)

- 5.) In der Schlachthalle befanden sich zwei ungenutzte/ abgerissene Podeste, Ersatzteile, verschmutzte alte Schläuche und Werkzeug.

Verstoß gegen Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 1

- 6.) Die vorhandene Plane war löchrig und nicht gespannt, am Boden lag sie in Wellen. Personen konnten an mehreren Stellen durch Lücken in der lose fallenden Plane die Schlachthalle betreten oder verlassen. Im anschließendem Areal hinter den Planen fanden sich ausgemusterte Gerätschaften, Baumaterialien, Bauschutt, Werkzeuge und Müll (auch Glas- und Kunststoffsplitter).

Verstoß gegen Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 2

- 7.) Das Holzgerüst der Planen war schlachthallenseitig nicht vollständig bedeckt. Die Führung der Einhängung im Bereich Übergang Schlachthalle/ Kühlhaus war mit Blut und Gewebefetzen der samstäglichen Schlachtung noch verschmutzt.

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 2 und

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel V Nr. 1 a und b)

8.) Die Brustsäge war verschmutzt.

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel V Nr. 1 a)

Unter den oben beschriebenen Umständen sprach ich ein Schlachtverbot aus und forderte den Betrieb auf die Mängel zu beseitigen. Eine vollständige Beseitigung der Mängel erfolgte nicht; es wurden jedoch die Mindestanforderungen des Arbeitsschutzes und der Hygiene erfüllt. [REDACTED] sagte mir die unverzügliche Beseitigung der weiteren Mängel zu. Hierauf gab ich die Schlachtung frei. Im Laufe des Vormittages wurde die Plane einseitig befestigt und ein Nasssauger zur Beseitigung des Schlachtabwassers in der Vertiefung der ehemaligen Meisterbude eingesetzt. Ein Entfernen der ungenutzten Podeste und eine Verbesserung der Aufhängung der Planen mit Montage einer wirkungsvollen Passagebarriere erfolgte nicht.

9.) Bei der Besichtigung der Kühlräume waren ebenfalls bauliche Veränderungen vorgenommen worden. In zwei Kühlräumen waren Wanddurchbrüche zu den nun sichtbar dahinter liegenden Baustellen vorgenommen worden.

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 1 und 2

10. Der Reinigungszustand der Kühlräume war sehr schlecht. Bräunliches Blut und anderes tierisches Gewebe war auf Böden und Wänden sichtbar. Lebensmittelsatten, Haken, Folien und benutzte Alkoholtücher lagen auf dem Boden in mehreren Räumen.

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 1 und

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kap. VI Nr. 1 und 3

11.) In einer Edelstahlwanne fanden sich gemeinsam Lebensmittel-, Konfiskat- und Tierfuttersatten, teilweise befüllt.

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 853/2004 Anhang III Kap. IV Nr. 16 b und c

bzw.

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel VI (Lebensmittelabfälle)

12.) Eine Lebensmittelschaufel lag auf dem Boden.

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kap. V Nr. 1 Satz 1

13.) Auf einer Palette lag ein schlachtfisches Schwein Schlachtnummer 001, wie es dahin kam wurde nicht beobachtet.

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kap. IX Nr. 2

Ich informierte [REDACTED] über die Befunde in den Kühlräumen und forderte ihn auf die Kühlräume unverzüglich in einen akzeptablen Zustand zu versetzen, ansonsten müsste ich die Schlachtung bis zum Erreichen dieses Zustandes aussetzen. Wurde umgesetzt.

14.) Bei einer späteren Kontrolle beobachtete ich die Beschickung niedriger Kühlräume mit Schlachttierkörperhälften ohne abgetrennte Köpfe. Die Köpfe hatten Bodenkontakt.

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kap. IX Nr. 2 und 3 sowie

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 853/2004 Anhang III Kap. II Nr. 2 d

In einem Telefonat mit [REDACTED] sagte er mir zu, diese Kühlräume nur noch mit Schlachttierkörperhälften mit abgetrennten Köpfen zu beschicken. Die Köpfe mit erfolgtem Bodenkontakt wurden als Tierfutter klassifiziert.

15.) Während der laufenden Verladung der Schlachttierkörperhälften wurden von Monteuren Arbeiten an der Kettenförderung vorgenommen.

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kap. IX Nr. 3

und

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kap. VIII Nr. 1

[REDACTED] wurde von mir aufgefordert, sich für die Verladung von Lebensmitteln oder Einsatz der Monteure zu entscheiden. Die Monteure wurden abgezogen.

16.) Der Stiefel- und Schürzenraum vor der Hygieneschleuse war ungeordnet, zweckentfremdet und verschmutzt. Stiefel waren nicht auf den vorgesehenen Halterungen, ein Paar war hochgradig verschmutzt, verschmutzte Kittel hingen auf Stiefelhalterungen, Müll und Einmalkittel der Monteure lagen herum. Lichtschalter sind mit Kettenfett verschmiert. Die Einwegkleidung ist nicht adäquat gelagert.

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kap. XII Nr. 1

Aufforderung an [REDACTED] die Mängel zu beseitigen. Wurde umgesetzt

Beschreibung der Zustände im Schlachthof Thomsen am 25.07.2017

- 1.) Beim Betreten des Stiefel- und Schürzenraumes fiel ein privates Kleidungsstück eines Mitarbeiters an der Stiefelhalterung auf.

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kap. XII Nr. 1

- 2.) In der Verladung wurden Hygienemängel festgestellt.

Verwesungsgeruch war zu bemerken. Ursache dafür waren graue Paloxen im Bereich der Verladung und ungewaschene diverse Satten im Gang zur Hakenwäsche. In den Paloxen befanden sich zum Teil Müll, ein alter Schwamm und Flüssigkeiten und Gewebereste tierischen Ursprungs, die den verwesenden Geruch verströmten. Die ungewaschenen Satten im Zugang zur Hakenwäsche rochen ebenfalls nach Verwesung.

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kap. V Nr. 1 und

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kap. VI Nr. 1 und 3 Satz 1

- 3.) In befüllten Lebensmittelsatten lagen abgelegte Handschuhe und benutzte Alkoholtücher.

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kap. VI Nr. 1 und 3 Satz 1

- 4.) An einem späteren Zeitpunkt, während eines Rundganges mit [REDACTED] und [REDACTED] wurde ein Gerät zum Auskratzen des Rückenmarkkanales in einer befüllten Lebensmittelsatte vorgefunden. Lebensmittelsatten wurden auf Trockeneisbehältern abgestellt.

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kap. 1 Nr. 2 c)

- 5.) Der Mann, zum Einhängen der Haken, war hochgradig mit Hakenschmiere verunreinigt. Sein Kittel zeigte auch blutige Verunreinigungen.

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kap. VIII Nr. 1

- 6.) In den Kühlräumen wurden verschiedene Satten (Lebensmittel, Konfiskat und Tierfutter) auf einer Palette gestapelt und die Lebensmittelsatte zum Lagern von Bedarfsgegenständen zweckentfremdet.

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 853/2004 Anhang III Kap. IV Nr. 16 b und c bzw.

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel VI (Lebensmittelabfälle)

- 7.) Der Reinigungszustand der Kühlräume war wieder sehr schlecht. Geronnenes Blut auf den Boden und an den Wänden. Die Führung der Schlachttierkörper am Übergang Schlachthalle/ Kühlräume war hochgradig mit Blutresten, Gewebefetzen und Fett verunreinigt.

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 1

- 8.) Die Aufhängung der Planen in der Schlachthalle hatten sich zum Vortag nur gering verändert. Schmutz war nun deutlich sichtbar an der oberen Kante. Löcher, die am Vortag zugeklebt worden waren, standen wieder auf. Das Holzgerüst war schlachthallenseitig an mehreren Stellen sichtbar. Am Boden lag die Plane in Wellen. In der Vertiefung stand ein Wasser-, Blutgemisch. Der Flüssigkeitsspiegel zog sich bis auf die der Schlachthalle abgewandten Seite unter dem Planenwulst hin. Ein Teil der Planenbefestigung war dergestalt am Boden befestigt, dass Sägeblätter der Körpersäge fest am Schlachthallenboden fixiert waren. Eine Passage der Plane war immer noch problemlos möglich. Die ungenutzten Podeste befanden sich immer noch in der Schlachthalle. Im Bereich hinter den Planen war keine Veränderung festzustellen.

Verstoß gegen VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 1 und Nr. 2

- 9.) Unter dem Rost am Zugang zum Fleischhygieneamt wurden Gewebefetzen gefunden, die von einem deutlichen Schimmelmycel überzogen waren.

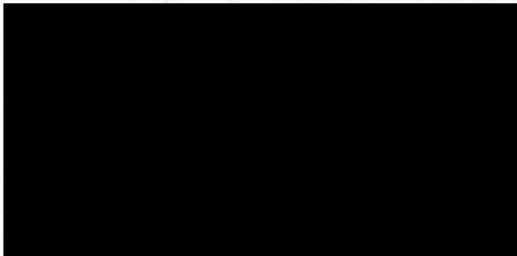
Verstoß gegen VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 1

Als durch [REDACTED] im Laufe des Vormittags eine Inspektion durch [REDACTED] und [REDACTED] angekündigt wurde, wurden verstärkt Reinigungs- und Aufräumarbeiten vorgenommen.

Die Mängel wurden fotodokumentarisch festgehalten.

gez.

[REDACTED]



Itzehoe, 3. Mai 2022

Informationszugang nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) zum Antrag vom 18. Februar 2022



auf Ihren Antrag vom 18. Februar 2022 eröffne ich Ihnen nach Maßgabe des VIG und entsprechend meinem Bescheid vom 2. Februar 2022 im Wege der folgenden Auskunft und durch Übersendung der beigefügten Kopien Zugang zu betriebsbezogenen Informationen.

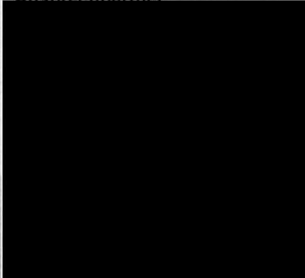
„In dem mit Datum vom 18. Februar 2022 abgefragten Betrieb hat der Landrat des Kreises Steinburg, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Itzehoe, während des Zeitraums von fünf Jahren, der dem Eingang Ihres Antrags bei dieser Behörde vorausgegangen ist, an folgenden Tagen lebensmittelrechtliche Betriebsüberprüfungen durchgeführt:

- | | | |
|--------------|--------------|--------------|
| • 27.01.2022 | • 24.01.2020 | • 19.12.2017 |
| • 20.10.2021 | • 19.09.2019 | • 04.12.2017 |
| • 14.09.2021 | • 11.06.2019 | • 09.11.2017 |
| • 11.08.2021 | • 06.12.2018 | • 01.11.2017 |
| • 08.06.2021 | • 13.09.2018 | • 13.10.2017 |
| • 01.06.2021 | • 07.09.2018 | • 03.08.2017 |
| • 18.02.2021 | • 09.08.2018 | • 25.07.2017 |
| • 20.01.2021 | • 20.07.2018 | • 24.07.2017 |
| • 07.08.2020 | • 05.07.2018 | • 29.03.2017 |
| • 23.06.2020 | • 04.07.2018 | • 21.03.2017 |
| • 28.04.2020 | • 18.06.2018 | |
| • 23.03.2020 | • 18.01.2018 | |
| • 05.02.2020 | | |

Amt
Veterinär- und
Lebensmittelüberwachungsamt

Dienstgebäude
Beethovenstraße 7
25524 Itzehoe

Ansprechpartner



De-Mail:
info@steinburg.sh-kommunen.de-mail.de
(De-Mail-Konto erforderlich!)

Datum u. Zeichen Ihres Schreibens
18. Februar 2022 (Telefax)

Mein Zeichen (bitte stets angeben)
7621

Anschrift
Kreis Steinburg – Der Landrat
Viktoriastraße 16 - 18
D – 25524 Itzehoe

Besuchszeiten

Montag – Freitag
8.00 – 12.00 Uhr

Mittwoch
14.30 – 15.45 Uhr

www.steinburg.de



Bankverbindungen

Sparkasse Westholstein
IBAN: DE73 2225 0020 0000 0204 00
BIC: NOLADE21WHO

Postbank Hamburg
IBAN: DE70 2001 0020 0009 6942 05
BIC: PBNKDEFF

Volksbank Raiffeisenbank eG Itzehoe
IBAN: DE46 2019 0109 0000 0062 00
BIC: GENODEF1HH4

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer
DE 296741549

Leitweg-ID
01061-0000-66

Zu den lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen am 24. Juli 2017, 1. November 2017, 18. Januar 2018, 20. Juli 2018 und am 5. Februar 2020 sind bei dem Landrat des Kreises Steinburg Informationen über Beanstandungen im Sinne Ihres Auskunftsbegehrens vorhanden. Dazu übersende ich Ihnen je eine Kopie des entsprechenden Kontrollberichts. Darin sind Daten zu natürlichen Personen durch Schwärzung unkenntlich gemacht.

Die in den Kontrollberichten aufgeführten Beanstandungen sind zwischenzeitlich behoben worden.

Zu den anderen lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen aus dem abgefragten Zeitraum sind bei dem Landrat des Kreises Steinburg in Itzehoe keine Informationen über Beanstandungen im Sinne Ihres Auskunftsbegehrens vorhanden.“

Mit freundlichen Grüßen

Anlagen

Z. d. A.

I. A.

Kreis Steinburg - Der Landrat | Postfach 1632 | D - 25506 Itzehoe

Firma
R. Thomsen EU-Großschlachtere GmbH
vertreten durch den Geschäftsführer

Neuer Kamp 1
25548 Kellinghusen

Itzehoe, 28.11.2017

Ordnungsverfügung zur Durchsetzung von Mindestanforderungen an die Hygiene in dem Schlachtbetrieb der Firma R. Thomsen EU-Großschlachtere GmbH auf dem Grundstück in Kellinghusen, Neuer Kamp 1

Sehr geehrte Damen und Herren,

die ordnungsbehördlichen Anordnungen, welche die Leiterin des Fleischhygieneamtes Kellinghusen am 01.11.2017 und 03.11.2017 der Firma R. Thomsen EU-Großschlachtere GmbH an deren Betriebsstätte in Kellinghusen, Neuer Kamp 1, in mündlicher Form erteilt hat, bestätige und konkretisiere ich wie folgt:

„Damit die **Gesundheit von Menschen** beim Verzehr von Lebensmitteln, die in der Schlachtstätte der Firma R. Thomsen EU-Großschlachtere GmbH in Kellinghusen gewonnen worden sind, **nicht gefährdet** wird, und um diese Schlachtstätte mit den verbindlichen Anforderungen aus der VO (EG) Nr. 852/2004 in Einklang zu bringen, **gebe ich der Firma R. Thomsen EU-Großschlachtere GmbH** aufgrund von Kapitel II Artikel 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004, der §§ 218 Abs. 1, Abs. 3, § 219 Abs. 1 und Abs. 2 Satz 1 LVwG sowie des § 39 Abs. 2 Satz 1 LFGB – **die Schlachtstätte auf dem Grundstück in Kellinghusen, Neuer Kamp 1, betreffend –** Nachstehendes auf:

- I. 1. Bis spätestens zum **30.11.2017** müssen innerhalb der **Schlachthalle** alle **Fußbodenpartien**, die infolge der Beseitigung von Einbauten freigelegt worden sind, **glatte Oberflächen** erhalten, die **leicht zu reinigen** sind und von denen **Reinigungsmittel und Schmutzwasser ohne vermeidbare Rückstände abfließen** können. Deshalb ist eine jede dieser Partien mit einem solchermaßen **glatten Belag** zu versehen (z. B. Schnellbeton); alternativ würde ich eine den Anforderungen an eine gute Hygienepaxis genügende, anderweitige Abdeckung der unebenen Flächen akzeptieren. Bei den Fußbodenbelägen sind stets die Anforderungen des Arbeitsschutzes hinsichtlich der Rutsicherheit zu beach-

Amt
Veterinär- und
Lebensmittelüberwachungsamt

Dienstgebäude
Karlsru. 3

Ansprechpartner

Zimmer

Kontakt
Telefon: 04821/6
04821/69 0 (Zentrale)

Fax: 04821/6

E-Mail:

Datum u. Zeichen Ihres Schreibens
25.08.2017 (E-Mail)
Mein Zeichen (bitte stets angeben)
7621.1.02.15

Anschrift
Kreis Steinburg – Der Landrat
Viktoriastr. 16-18
D – 25524 Itzehoe

Besuchszeiten

Montag – Freitag
8.00 – 12.00 Uhr

Mittwoch
14.30 – 15.45 Uhr

www.steinburg.de



Bankverbindungen

Sparkasse Westholstein
IBAN: DE73 2225 0020 0000 0204 00
BIC: NOLADE21WHO

Postbank Hamburg
IBAN: DE70 2001 0020 0009 6942 05
BIC: PBNKDEFF

Volksbank Raiffeisenbank eG Itzehoe
IBAN: DE47 2229 0031 0000 0006 20
BIC: GENODEF1VIT

ten.

Anmerkung: Die vorstehende Forderung Nr. 1. 1 hat die verantwortliche Unternehmerin nach vorausgegangener mündlicher Aufforderung vom 01.11.2017/03.11.2017 erfüllt. In-soweit werde ich aus dieser Ordnungsverfügung keinen Vollzug betreiben.

2. Alle defekten **Wand- und Fußbodenpartien** in den **Kühlräumen für Nebenprodukte der Schlachtung** sind bis spätestens zum **30.11.2017** so herzurichten, dass die **Oberflächen glatt, wasserundurchlässig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren** sind. Defekte Hohlkehlen und Fliesen sind so zu erneuern, dass unverzüglich eine glatte, wasserundurchlässige, leicht zu reinigende und zu desinfizierende Oberfläche hergestellt wird.

Anmerkung: Die vorstehende Forderung Nr. 1. 2 hat die verantwortliche Unternehmerin nach vorausgegangener mündlicher Aufforderung vom 01.11.2017/03.11.2017 zum Teil erfüllt. In-soweit werde ich aus dieser Ordnungsverfügung keinen Vollzug betreiben.

3. Spätestens ab dem **30.11.2017** und sodann während der gesamten weiteren **Umbauphase** sind alle von dem Umbau betroffenen Teilbereiche der **Schlachthalle** und solcher Räume, in denen mit **Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen umgegangen wird**, durch **mechanische Abtrennungen** in der Weise **zu schützen**, dass erschlachtetes **Fleisch weder unmittelbar noch mittelbar mit bauseitig freigesetztem Staub, Schmutz, sonstigen Partikeln oder Spritzwasser in Kontakt oder unter die Einwirkung von Gasen geraten und kontaminiert werden kann.**
4. Alle **Kühlräume**, die als solche zur Aufbewahrung erschlachteten Fleisches genutzt werden, sind **ab sofort mindestens einmal täglich entsprechend dem HACCP-Konzept der Firma R. Thomsen EU-Großschlachtereie GmbH zu reinigen**. Die Reinigungsarbeiten sind – zur Vermeidung von Verunreinigungen und Kontaminationen von Lebensmitteln – ausnahmslos so auszuführen, dass keine nachteilige Beeinflussung (z.B. durch Spritzwasser) von Fleisch stattfinden kann.
5. Für alle **Bedarfsgegenstände**, die zur betrieblichen Verwendung im direkten oder indirekten Kontakt mit Lebensmitteln vorgehalten werden, sind bis spätestens zum **30.11.2017 definierte Aufbewahrungsmöglichkeiten** in ausreichender Anzahl und Größe zu schaffen – wie **Ablagen für Schaufeln und andere Werkzeuge**, die bei ihrem bestimmungsgemäßen Gebrauch direkt oder indirekt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Alle **Einrichtungen und Aufbewahrungsorte** dieser Art müssen der **ausschließlichen Unterbringung der ihnen jeweils zugeordneten Bedarfsgegenstände** für die jeweilige Kategorie vorbehalten sein."
- II. Für den Fall, dass entgegen meiner Forderung oben unter Nr. I. 3 mit Wirkung ab dem **01.12.2017, 0:00 Uhr**, nicht alle von dem **Umbau der Schlachtstätte in Kellinghusen, Neuer Kamp 1**, betroffenen Teilbereiche der **Schlachthalle** und solcher Räume, in denen mit **Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen umgegangen wird**, durch **mechanische Abtrennungen** in der Weise **geschützt** werden sollten, dass erschlachtetes **Fleisch weder unmittelbar noch mittelbar mit bauseitig freigesetztem Staub, Schmutz, sonstigen Partikeln und Spritzwasser in Kontakt und auch nicht unter die Einwirkung von Gasen geraten und dabei kontaminiert werden kann**, drohe ich der **Firma R. Thomsen EU-Großschlachtereie GmbH, Kellinghusen**, aufgrund der §§ 232 Abs. 1 Nr. 1, 236 Abs. 1 Satz 1 LVwG die Festsetzung eines Zwangsgeldes in Höhe von **3.000,00 Euro an**.

Für den Fall, dass entgegen meiner Forderung oben unter Nr. I. 4 in der Schlachtstätte in Kellinghusen, Neuer Kamp 1, nicht alle **Kühlräume**, die als solche zur Aufbewahrung erschlachteten Fleisches genutzt werden, mit Wirkung ab dem **01.12.2017, 0:00 Uhr**, wenigstens einmal täglich entsprechend dem HACCP-Konzept der Firma R.

Thomsen EU-Großschlachtere GmbH – und dabei so, dass keine nachteilige Beeinflussung (z.B. durch Spritzwasser) von Fleisch stattfinden kann – **gereinigt werden** sollten, **drohe ich der Firma R. Thomsen EU-Großschlachtere GmbH, Kellinghusen, aufgrund der §§ 232 Abs. 1 Nr. 1, 236 Abs. 1 Satz 1 LVwG die Festsetzung eines Zwangsgeldes in Höhe von 1.000,00 Euro an.**

Für den Fall, dass entgegen meiner Forderung oben unter **Nr. I. 5 bis zum 30.11.2017, 24:00 Uhr**, in der Schlachtstätte in Kellinghusen, Neuer Kamp 1, nicht für alle **Bedarfsgegenstände, die zur betrieblichen Verwendung im direkten oder indirekten Kontakt mit Lebensmitteln vorgehalten werden, definierte Aufbewahrungsmöglichkeiten** – wie Ablagen für Schaufeln und andere Werkzeuge, die bei ihrem bestimmungsgemäßen Gebrauch direkt oder indirekt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen – **in ausreichender Anzahl und Größe und zur ausschließlichen Unterbringung der ihnen jeweils zugeordneten Bedarfsgegenstände jeweils nur einer einzigen Kategorie geschaffen worden sein sollten, drohe ich der Firma R. Thomsen EU-Großschlachtere GmbH, Kellinghusen, aufgrund der §§ 232 Abs. 1 Nr. 1, 236 Abs. 1 Satz 1 LVwG die Festsetzung eines Zwangsgeldes in Höhe von 1.000,00 Euro an.**

- III. Gemäß § 80 Abs. 2 Satz 1 Nr. 4 VwGO ordne ich im öffentlichen Interesse die **sofortige Vollziehung meiner 3 Forderungen oben unter I. 3, 4 und 5 an**. Insoweit entfaltet ein Widerspruch gegen diese Ordnungsverfügung **keine aufschiebende Wirkung**.
- IV. Die mit diesem Bescheid festgesetzten **Kosten des Verwaltungsverfahrens** in Höhe von **372,00 Euro** werden gemäß § 13 Abs. 1 Nr. 1 VwKostG SH der Firma **R. Thomsen EU-Großschlachtere GmbH** auferlegt.

Sachverhalt und Begründung

Zu I.:

Am Mittwoch, den 01.11.2017 und am Freitag, den 03.11.2017, jeweils ab 07:00 Uhr, kontrollierte die Leiterin des Fleischhygieneamtes Kellinghusen, [REDACTED] Teilbereiche des Schlachtbetriebs in Kellinghusen, Neuer Kamp 1. Dabei nahm die Bedienstete der Behörde die

- Personal-Hygienschleuse
- Reine Seite des Schlachtbandes für Schweine
- Kühlräume für Nebenprodukte der Schlachtung sowie die
- Kühlräume für Schweinehälften inklusive Elevatorstrecke

jeweils nach deren Reinigung und Desinfektion und vor dem nächsten Produktionsdurchlauf in Augenschein. Die Kontrollen erbrachten erhebliche Defizite bezüglich der

- baulichen Substanz und
- Betriebshygiene.

Bei der Kontrolle vom 01.11.2017 wurden im Einzelnen nachstehende Defizite in der Hygiene festgestellt:

1. Trockeneiscontainer in der Schlachthalle waren äußerlich mit Blutresten verschmutzt.
2. Schaufeln zum Einbringen von Trockeneis in Behältern mit Lebensmitteln waren verschmutzt und auf dem Fußboden abgestellt.
3. Edelstahlschienen, die als Führungselemente für Schweineschlachtkörper dienen, waren verschmutzt.
4. Der Übergang von der Schlachthalle zu den Kühlräumen war verschmutzt, insbesondere das Podest für das Personal der Klassifizierung.

5. Unterhalb des Kühlhaus-Elevators für die Schweineschlachtkörper befand sich eine Lache mit Tropfwasser. Eine kontinuierliche Ableitung dieses Abwassers war nicht zu erkennen.
6. Im Erdgeschoss des Kühlraums für Schweineschlachtkörper war der Fußboden erheblich mit Tropfwasser verschmutzt.
7. Im Obergeschoss des Kühlraums für Schweineschlachtkörper waren 5 Schweineschlachtkörper von der Rohrbahn gefallen und lagen auf dem Fußboden.
8. In den Kühlräumen für Nebenprodukte der Schlachtung (Lebensmittel und Kategorie-3-Material) waren die Hohlkehlen überwiegend rissig und nicht glatt. Zum Teil hatte sich Fugenmaterial aus den Hohlkehlen gelöst.
9. In den Kühlräumen für Nebenprodukte der Schlachtung (Lebensmittel und Kategorie-3-Material) waren zahlreiche Wandfliesen defekt, es löste sich der darunterliegende Putz, die Oberfläche war nicht wasserundurchlässig.

Als Anlage 1 ist diesem Bescheid eine Fotodokumentation beigelegt, in der die am 01.11.2017 festgestellten Missstände belegt sind.

Bei ihrer Kontrolle der Reinigung und Desinfektion vor Schlachtbeginn am Freitag, den 03.11.2017 ab 7:00 Uhr stellte [REDACTED] folgende Defizite fest:

1. In der Personal-Hygienschleuse war die Zuleitung von Reinigungsmittel an die Stiefelwaschanlage nicht in Funktion, es wurde kein Reinigungsmittel in die Waschanlage zugeführt.
2. Der Fußboden in der Hygienschleuse war verschmutzt (Fleischreste und Sand).
3. Das zur Absperrung des Kühlraums 1 angebrachte rot-weiß gestreifte Kunststoffband war abgerissen. Eine Trennung von Produktionsräumen gegenüber Teilen der Baustelle war damit nicht gegeben.
4. EDV-Eingabeterminale und Spiegel am Beschauband waren verschmutzt.
5. Trockeneiscontainer in der Schlachthalle waren äußerlich verschmutzt mit Blutresten. Schaufeln zum Einbringen von Trockeneis in Behälter mit Lebensmitteln waren verschmutzt.
6. Edelstahlschienen, die als Führungselemente für Schweineschlachtkörper dienen, waren verschmutzt.
7. Im Erdgeschoss des Kühlraums für Schweineschlachtkörper wurden Reinigungsarbeiten durchgeführt, während dort Schweineschlachtkörper lagerten. Das Abwasser konnte die dort lagernden Schweineschlachthälften verunreinigen.
8. Eine Wand zur Abgrenzung der Schlachthalle gegenüber dem Baustellenbereich war teilweise demontiert. Hierdurch war ein ungehinderter – nicht durch eine Hygienschleuse gesicherter – Personenverkehr zwischen diesen Bereichen möglich.

Mit ihren Einlassungen zu meiner Anhörung vom 03.08.2017 kündigte die Betreiberin der Schlachtstätte Maßnahmen der Abhilfe an bzw. verwies sie auf bereits bestehende Arbeitsanweisungen und abgehaltene Schulungen. Die Maßnahmen zur Abhilfe waren bis zu den Kontrollen am 01.11.2017 und 03.11.2017 im Einzelnen entweder gar nicht oder aber unzureichend umgesetzt worden, oder sie waren ungeeignet, die Hygiene im Schlachtbetrieb entsprechend den gesetzlichen Anforderungen jederzeit zu gewährleisten.

Die am Mittwoch, den 01.11.2017 und am Freitag, den 03.11.2017 in der Schlachtstätte in Kellinghusen festgestellten, für die Hygiene relevanten Missstände laufen zwingenden Anforderungen aus der VO (EG) Nr. 852/2004 zuwider.

Nach Kapitel II Artikel 3 der VO (EG) Nr. 852/2004 müssen die Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften erfüllt sind.

Gemäß Anhang II Kapitel I der VO (EG) Nr. 852/2004 müssen **Betriebsstätten**, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird,

1. **sauber und stets instand gehalten sein;**
2. so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass
 - a) eine angemessene Instandhaltung, **Reinigung** und/oder **Desinfektion** möglich ist, **aerogene Kontaminationen vermieden** oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen,
 - b) die **Ansammlung von Schmutz**, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremtteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen **vermieden** wird,
 - c) gute Lebensmittelhygiene, einschließlich **Schutz gegen Kontaminationen** und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist, und
 - d) soweit erforderlich, **geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume** vorhanden sind, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten, damit die **Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten** werden können und eine Überwachung und, sofern erforderlich, eine Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.

Laut Anhang II Kapitel II der VO (EG) Nr. 852/2004

1. müssen **Räume**, in denen **Lebensmittel** zubereitet, **behandelt oder verarbeitet** werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), 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:
 - a) Die **Bodenbeläge** sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen **leicht zu reinigen** und erforderlichenfalls **zu desinfizieren** sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen;
 - b) die **Wandflächen** sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen **leicht zu reinigen** und erforderlichenfalls **zu desinfizieren** sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem 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,
 - 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,
...
 - 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 nichttoxischem Material bestehen, es sei

denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

2. Geeignete **Vorrichtungen** zum Reinigen, Desinfizieren und **Lagern von Arbeitsgeräten** und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, **leicht zu reinigen** sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.

Nach Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer zu gewährleisten, dass **Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen**, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und **in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult** werden.

In Anbetracht der Verstöße gegen das Normenwerk der Europäischen Union, die in der Schlachtstätte in Kellinghusen begangen worden sind und begangen werden, ist zu besorgen, dass dort bei der Schlachtung gewonnenes Fleisch mit Fremdstoffen in Kontakt gerät, kontaminiert wird und dabei seine Genussstauglichkeit einbüßt. Lebensmittel, die unter derartigen Umständen gewonnen worden sind, bieten nicht die Gewähr dafür, genussstauglich zu sein. Dass die Gesundheit des Menschen durch den Verzehr solcher Lebensmittel beeinträchtigt werden kann, ist nicht mit Gewissheit auszuschließen. Durch die unzureichende Produktsicherheit ist die Volksgesundheit – Schutzgut der öffentlichen Sicherheit – tangiert.

Nach Kapitel II Artikel 3 der VO (EG) Nr. 852/2004 stellen die Lebensmittelunternehmer sicher, dass auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften dieser Verordnung erfüllt sind. Lebensmittelunternehmer, die im Sinne von Kapitel II Artikel 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, haben die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II der VO (EG) Nr. 852/2004 sowie etwaige spezielle Anforderungen der VO (EG) Nr. 853/2004 zu erfüllen.

Wird die öffentliche Sicherheit durch das Verhalten von Personen gestört oder im einzelnen Fall gefährdet, so ist nach § 218 Abs. 1 LVwG die Person verantwortlich, die die Störung oder Gefahr verursacht hat. Verursacht eine Person, die zu einer Verrichtung bestellt ist, die Störung oder Gefahr, so ist nach Absatz 3 der Vorschrift auch die Person verantwortlich, die die andere Person zu der Verrichtung bestellt hat. Wird die öffentliche Sicherheit durch den Zustand einer Sache gestört oder im einzelnen Fall gefährdet, so ist laut § 219 Abs. 1 LVwG deren Eigentümerin oder Eigentümer verantwortlich. Eine Person, die die tatsächliche Gewalt über eine Sache ausübt, ist nach Absatz 2 Satz 1 der Bestimmung neben der Eigentümerin oder dem Eigentümer verantwortlich.

Nach § 39 Abs. 1 LFGB ist die Überwachung der Einhaltung der Vorschriften dieses Gesetzes, der aufgrund dieses Gesetzes erlassenen Rechtsverordnungen und der unmittelbar geltenden Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union im Anwendungsbereich dieses Gesetzes über Erzeugnisse und lebende Tiere im Sinne des § 4 Absatz 1 Nummer 1 LFGB Aufgabe der zuständigen Behörden. Dazu haben sie sich durch regelmäßige Überprüfungen und Probennahmen davon zu überzeugen, dass die Vorschriften eingehalten werden. Die zuständigen Behörden treffen aufgrund von § 39 Abs. 2 Satz 1 LFGB die notwendigen Anordnungen und Maßnahmen, die zur Feststellung oder zur Ausräumung eines hinreichenden Verdachts eines Verstoßes oder zur Beseitigung festgestellter Verstöße oder zur Verhütung künftiger Verstöße sowie zum Schutz vor Gefahren für die Gesundheit oder vor Täuschung erforderlich sind.

Damit die Gesundheit von Menschen beim Verzehr von Lebensmitteln, die in der Schlachtstätte der Firma R. Thomsen Großschlachtereie GmbH in Kellinghusen gewonnen worden sind, nicht gefährdet wird, und um diese Schlachtstätte mit den verbindlichen Anforderungen aus der VO (EG) Nr. 852/2004 in Einklang zu bringen, gab die Leiterin des Fleischhygieneamtes

Kellinghusen der Firma R. Thomsen EU-Großschlachtere GmbH – vor Ort vertreten durch den Betriebsangehörigen [REDACTED] - am 01.11.2017 und am 03.11.2017 in mündlicher Form aufgrund von Kapitel II Artikel 3 und Artikel 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004, der §§ 218 Abs. 1, Abs. 3, § 219 Abs. 1 und Abs. 2 Satz 1 LVwG sowie des § 39 Abs. 2 Satz 1 LFGB auf, die zuvor festgestellten Defizite baulicher Art und in der betrieblichen Hygiene innerhalb der Schlachtstätte in Kellinghusen abzustellen. Die behördlichen Forderungen vom 01.11.2017 und 03.11.2017 habe ich eingangs unter Nr. I. 1 bis 5 in diesem Bescheid schriftlich bestätigt und konkretisiert. Von diesen 5 Forderungen sind diejenigen laut Nr. I. 1 und Nr. I. 2 zwischenzeitlich erfüllt worden. Insoweit werde ich diese Ordnungsverfügung nicht vollziehen. Die Forderungen unter Nr. I. 3 bis 5 haben sich hingegen *nicht* erledigt. Insoweit werde ich die Durchsetzung dieser Ordnungsverfügung betreiben, wenn die Verantwortliche den ihr nach dem öffentlichen Lebensmittelrecht obliegenden Verpflichtungen nicht unverzüglich aus eigenen Stücken nachkommt.

Bei Erlass meiner mündlich am 01.11.2017 und am 03.11.2017 erhobenen Forderungen in derjenigen Fassung, die sie in diesem Bescheid gefunden haben, habe ich das öffentliche und das private Interesse der Firma R. Thomsen EU-Großschlachtere GmbH gegeneinander abgewogen. Das öffentliche Interesse besteht darin, den Menschen vor einem Verzehr genussuntauglicher Lebensmittel und den daraus resultierenden konkreten Gefahren für die Gesundheit zu bewahren. Daneben liegt die Einhaltung der objektiven Rechtsordnung im öffentlichen Interesse.

Die zuletzt am Freitag, den 03.11.2017 von der Leiterin des Fleischhygieneamtes Kellinghusen aufgegriffenen Mängel in der Hygiene im Betrieb der Schlachtstätte in Kellinghusen, Neuer Kamp 1, nähren erhebliche Zweifel daran, dass das dort für eine Verwendung als Lebensmittel aus der Schlachtung gewonnene Fleisch ausnahmslos und ohne weiteres für den menschlichen Verzehr geeignet ist. Tatsächlich erfordern die diversen regelwidrigen Risikoquellen für Kontaminationen von Schlachttierkörpern eine kontinuierliche, flächendeckende behördliche Überwachung der Schlachtabläufe und des angeschlossenen Hygieneregimes; anderenfalls wäre das Inverkehrbringen des erschlachteten Fleisches als Lebensmittel nicht zu verantworten. Dabei sind diejenigen der sichtbaren Hygienemängel, die nicht allein auf den zeitlich befristeten Umbau bei laufendem Schlachtbetrieb zurückgeführt werden können, als gewichtiges Indiz für grundlegende Unzulänglichkeiten in der betrieblichen Organisation zu werten. Unter den gegebenen Umständen fungiert die Behörde an dem Standort in Kellinghusen mittlerweile nicht mehr nur innerhalb der ihr gesetzlich übertragenen Aufgaben als Instanz der hoheitlichen Überwachung, sondern sie wird von der Betreiberin der Schlachtstätte nebenher *de facto* als komplementäre betriebliche Ressource für die Aufsicht über betriebsangehöriges Personal instrumentalisiert. Das ist u. a. an zahlreichen einzelfallbezogenen Anweisungen abzulesen, die Bedienstete des Fleischhygieneamtes während der vergangenen Monate gegenüber Betriebsangehörigen der Firma R. Thomsen EU-Großschlachtere GmbH aussprechen mussten und ausgesprochen haben, um einen Mindeststandard in der Hygiene abzusichern und eine Kontaminierung von Schlachttierkörpern abzuwenden. Indessen gehört es *nicht* zu den gesetzlichen Aufgaben der Überwachungsbehörde im Lebensmittelrecht, anhaltende Missstände in der betrieblichen Organisation eines Lebensmittelunternehmens zu kompensieren; sondern ein jeder Lebensmittelunternehmer selbst hat nach Kapitel II Artikel 3 der VO (EG) Nr. 852/2004 sicherzustellen, dass auf allen seiner Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften dieser Verordnung erfüllt sind. Lebensmittelunternehmer, die im Sinne von Kapitel II Artikel 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, haben die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II der VO (EG) Nr. 852/2004 sowie etwaige spezielle Anforderungen der VO (EG) Nr. 853/2004 zu erfüllen (s. o.). Den ihr nach Kapitel II Artikel 3 und Artikel 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 obliegenden Pflichten zur Etablierung und Aufrechterhaltung eines effektiven betrieblichen Hygieneregimes kommt die Betreiberin der Schlachtstätte in Kellinghusen nicht hinreichend nach. Das von der Verantwortlichen seit vielen Monaten praktizierte pflichtwidrige Verhalten gefährdet konkret die primäre Zielsetzung, die der europäische Normgeber mit der VO (EG) Nr. 852/2004 verfolgt – nämlich die Bewahrung des Menschen vor dem Verzehr

genussuntauglicher und dabei möglicherweise gesundheitsgefährdender Lebensmittel tierischer Herkunft. Die VO (EG) Nr. 852/2004 ist Bestandteil der objektiven Rechtsordnung. Das pflichtwidrige Verhalten der Firma R. Thomsen EU-Großschlachtere GmbH an ihrer Betriebsstätte in Kellinghusen, Neuer Kamp 1, entfaltet eine negative Vorbildwirkung. Darauf könnten sich andere Lebensmittelunternehmer berufen und zur Vermeidung von Wettbewerbsnachteilen ihrerseits davon absehen, in dem erforderlichen Umfang in das eigene betriebliche Hygienemanagement zu investieren. Daraus könnten Defizite in der betrieblichen Hygiene in einer Vielzahl von Lebensmittelunternehmen resultieren. Die Produktsicherheit von Lebensmitteln tierischer Herkunft im Allgemeinen stünde dann infrage. Infolgedessen würde die primäre Zielsetzung aus der VO (EG) Nr. 852/2004 faktisch leerlaufen. Bei Eintritt einer solchen Konsequenz wäre die Volksgesundheit – Schutzgut der öffentlichen Sicherheit – konkret bedroht.

Das private Interesse der Firma R. Thomsen EU-Großschlachtere GmbH besteht darin, von behördlichen Eingriffen in ihren eingerichteten und ausgeübten Gewerbebetrieb und ihre betriebliche Vermögensdisposition verschont zu bleiben. Der eingerichtete und ausgeübte Gewerbebetrieb genießt als Unterfall des Eigentums im Sinne von Artikel 14 des Grundgesetzes für die Bundesrepublik Deutschland (GG) verfassungsrechtlichen Schutz. Der Schutz des privaten Eigentums – einschließlich des eingerichteten und ausgeübten Gewerbebetriebs – gilt indes von Verfassungen wegen nicht unumschränkt, sondern nach Artikel 14 Abs. 1 Satz 2 GG werden Inhalt und Schranken des Eigentums durch die Gesetze bestimmt. Um ein Gesetz in diesem Sinne handelt es sich bei dem Normenwerk des LFGB mitsamt dem Eingriffstatbestand des § 39 Abs. 2 LFGB. In concreto muss das private, eigentümerspezifische Interesse der Firma R. Thomsen EU-Großschlachtere GmbH hinter dem öffentlichen Interesse zurücktreten. Namentlich kann die Betreiberin der Schlachtstätte in Kellinghusen *nicht* für sich reklamieren, von jedweden behördlichen Eingriffen in ihren eingerichteten und ausgeübten Gewerbebetrieb und dabei auch von geldwerten Investitionen in notwendige Vorkehrungen zur betrieblichen Hygiene verschont zu bleiben, weil und soweit dem von der Überwachungsbehörde vertretenen Anliegen, den Menschen vor dem Verzehr genussuntauglicher – und möglicherweise gar gesundheitsschädlicher – Lebensmittel tierischer Herkunft zu bewahren, mehr Gewicht zukommt als dem eigentümerspezifischen Interesse der Lebensmittelunternehmerin. Das Schutzgut der Volksgesundheit überwiegt den – relativen – Anspruch der Unternehmerin auf völlige Integrität ihres eingerichteten und ausgeübten Gewerbebetriebs. Das gilt vorliegend umso mehr, als meine ordnungsbehördlichen Forderungen darauf angelegt sind, Mindeststandards der betrieblichen Hygiene durchzusetzen, wie sie das Recht der Europäischen Union – hier u. a.: Kapitel II Artikel 3 und Artikel 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 – als verbindlich statuiert. Das einschlägige Recht der Europäischen Union steht im Rang über dem nationalen Recht des jeweiligen Mitgliedsstaats. Auch unter diesem Aspekt muss sich die in Artikel 14 GG verbürgte Garantie des privaten Eigentums an den gesetzlichen Anforderungen messen lassen, die das öffentliche Recht der Lebensmittelhygiene an Lebensmittelunternehmen der in Rede stehenden Art stellt.

Meine ordnungsbehördlichen Forderungen vom 01.11.2017 und 03.11.2017 in der Gestalt, die sie eingangs in diesem Bescheid unter Nr. I. 1 bis 5 gefunden haben, erweisen sich nach Abwägung der widerstreitenden Interessen als angemessen.

Zu II.:

Verwaltungsakte, die auf Vornahme einer Handlung oder auf Duldung oder Unterlassung gerichtet sind, werden nach § 228 Abs. 1 LVwG im Wege des Verwaltungszwangs durchgesetzt (Vollzug). Um derartige Verwaltungsakte handelt es sich bei meinen mündlichen Forderungen vom 01.11.2017 und 03.11.2017 in der Gestalt, die sie eingangs unter I. in diesem Bescheid gefunden haben.

Als Pflichtige oder Pflichtiger kann gemäß § 232 Abs. 1 Nr. 1 LVwG diejenige oder derjenige in Anspruch genommen werden, gegen die oder den sich der Verwaltungsakt richtet.

Aufgrund von § 236 Abs. 1 Satz 1 LVwG kann die Vollzugsbehörde schriftlich Zwangsmittel androhen. Zwangsmittel sind das Zwangsgeld, die Ersatzvornahme und der unmittelbare Zwang. Das Zwangsgeld beträgt mindestens 15, höchstens 50 000 Euro. Die Androhung kann mit dem Verwaltungsakt, der vollzogen werden soll, verbunden werden. Sie soll mit ihm verbunden werden, wenn die sofortige Vollziehung angeordnet oder dem Rechtsbehelf keine aufschiebende Wirkung beigelegt ist. Das ist hinsichtlich der Forderungen oben unter Nr. 1, 3, 4 und 5 der Fall, weil ich insoweit aufgrund von § 80 Abs. 2 Satz 1 Nr. 4 VwGO die sofortige Vollziehung angeordnet habe.

In der Androhung des Zwangsmittels ist eine Frist zu bestimmen, innerhalb der die Erfüllung der Verpflichtung der oder dem Pflichtigen billigerweise zugemutet werden kann. Eine Frist braucht nicht bestimmt zu werden, wenn eine Duldung oder Unterlassung erzwungen werden soll.

Um zu erreichen, dass die Forderungen vorstehend unter Nr. 1, 3, 4 und 5 zeitnah vollumfänglich erfüllt werden, habe ich der Firma R. Thomsen EU-Großschlachtereie GmbH insoweit aufgrund der §§ 232 Abs. 1 Nr. 1 und 236 Abs. 1 Satz 1 LVwG die Festsetzung von Zwangsgeld für den Fall der Zuwiderhandlung angedroht.

Die Zwangsmittel können auch neben einer Strafe oder Geldbuße angewandt und so lange wiederholt und gewechselt werden, bis der Verwaltungsakt befolgt worden oder auf andere Weise erledigt ist.

Zu III.:

Ordnungsbehördliche Verfügungen auf dem Gebiet des Lebensmittelrechts greifen in Rechte des betroffenen Unternehmers ein und werden deshalb oft mit Rechtsbehelfen wie Widerspruch und der verwaltungsgerichtlichen Klage angefochten. Solche Rechtsbehelfe haben nach § 80 Abs. 1 Satz 1 VwGO grundsätzlich aufschiebende Wirkung. Bis darüber eine vollziehbare Sachentscheidung getroffen worden ist, kann erfahrungsgemäß geraume Zeit verstreichen. Die aufschiebende Wirkung der Anfechtung entfällt allerdings in den Fällen, in denen aufgrund von § 80 Abs. 2 Satz 1 Nr. 4 VwGO die sofortige Vollziehung im öffentlichen Interesse oder im überwiegenden Interesse eines Beteiligten behördlich angeordnet wird.

Bleibe es bei dem Grundsatz aus § 80 Abs. 1 Satz 1 VwGO, so würde die Firma R. Thomsen EU-Großschlachtereie GmbH ihre unzureichende Hygienepaxis bei der Gewinnung von Lebensmitteln aus der Schlachtung an dem Gewerbestandort in Kellinghusen, Neuer Kamp 1, während der gesamten Dauer eines Rechtsbehelfsverfahrens ohne Unterbrechung und unter Verstoß gegen einschlägiges Recht der Europäischen Union fortführen können. Infolgedessen wäre nicht mit Gewissheit ausgeschlossen, dass auch solches erschlachtetes Fleisch, das für den menschlichen Verzehr nicht geeignet ist, als Lebensmittel in den Verkehr gelangt. Die unzureichende Hygienepaxis in der Schlachtstätte in Kellinghusen könnte zudem andere Gewerbetreibende anregen, sich in vergleichbarer Weise über öffentliche Anforderungen an die Lebensmittelhygiene hinwegzusetzen. Dadurch könnte es zu einer Häufung von Zuwiderhandlungen gegen die objektive Rechtsordnung kommen. Eine derartige Konsequenz liefe den Schutzziele des öffentlichen Lebensmittelrechts eklatant zuwider; ihren Eintritt gilt es daher abzuwenden.

Damit auch nach einer möglichen Anfechtung dieser Ordnungsverfügung über die gesamte Dauer des anschließenden Rechtsbehelfsverfahrens in der Schlachtstätte in Kellinghusen die gesetzlichen Mindeststandards der Lebensmittelhygiene gewahrt werden und aus dieser Schlachtstätte kein genussuntaugliches Fleisch als Lebensmittel in den Verkehr gebracht wird, habe ich aufgrund von § 80 Abs. 2 Satz 1 Nr. 4 VwGO im öffentlichen Interesse die sofortige Vollziehung meiner behördlichen Forderungen angeordnet, die ich eingangs in diesem Bescheid unter Nr. 1, 3 bis 5 an die Firma R. Thomsen EU-Großschlachtereie GmbH erlassen habe.

Weil kraft Gesetzes jeder Lebensmittelunternehmer gehalten ist, bei der Herstellung und der Handhabung von Lebensmitteln eine gute Hygienepraxis walten zu lassen, würde jede behördliche Duldung derjenigen bekannten Missstände in der Schlachtstätte in Kellinghusen, die den obligatorischen Mindeststandard in der betrieblichen Hygiene verkennen, in Beziehung zu der Firma R. Thomsen EU-Großschlachtereie GmbH deren gesetzestreue Wettbewerber benachteiligen. Auch die Maxime der Gleichbehandlung stützt daher die Anordnung der sofortigen Vollziehung.

Gegen die Anordnung der sofortigen Vollziehung kann beim Schleswig-Holsteinischen Verwaltungsgericht in 24837 Schleswig, Brockdorff-Rantzau-Straße 13, die Wiederherstellung der aufschiebenden Wirkung des Widerspruchs beantragt werden. Die gesetzlichen Anforderungen an Form und Frist des Widerspruchs bitte ich der Rechtsbehelfsbelehrung weiter unten in diesem Bescheid zu entnehmen.

IV. Kostenfestsetzung

Aufgrund der §§ 13 Abs. 1 Nr. 1 und 14 Abs. 1 VwKostG SH und von § 1 LMBuaVwGebV SH in Verbindung mit Tarifstelle 1.6.3 der Anlage zur LMBuaVwGebV SH setze ich für meine ordnungsbehördlichen Forderungen vom 01.11.2017 und 03.11.2017 in der Gestalt, die sie in dieser Ordnungsverfügung gefunden haben, unter Berücksichtigung des Verwaltungsaufwands eine **Gebühr** in Höhe von **372,00 Euro** fest.

Die Gebühr in Höhe von **372,00 Euro** wird am **29.12.2017** zur Zahlung fällig und ist bis zu diesem Termin von der Firma R. Thomsen EU-Großschlachtereie GmbH, Kellinghusen, als Schuldnerin auf eines der Geschäftskonten des Kreises Steinburg zu überweisen. Bei der Zahlung ist das Buchungszeichen **122211.431110/PK1130** anzugeben. Der Zeitpunkt der Fälligkeit bleibt auch dann verbindlich, wenn gegen die Festsetzung der Gebühr oder die ihr zu Grunde liegende Amtshandlung Widerspruch erhoben wird.

Rechtsbehelfsbelehrung

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach seiner Bekanntgabe Widerspruch erhoben werden. Der Widerspruch wäre schriftlich oder zur Niederschrift bei dem Kreis Steinburg - Der Landrat -, Viktoriastraße 16, 25524 Itzehoe, einzulegen.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

[Redacted Signature]

[Redacted Signature]

Fundstellenverzeichnis

- LFGB – Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) in der Fassung der Bekanntmachung vom 03.06.2013 (BGBl. I S. 1426), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes zur Änderung futtermittelrechtlicher und tierschutzrechtlicher Vorschriften vom 30. Juni 2017 (BGBl. I S. 2147)
- LMBuaVwGebV SH – Landesverordnung über Verwaltungsgebühren in Angelegenheiten der Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung, des Weinrechts und der Veterinärverwaltung vom 08.09.2010 (GVOBl. S.-H. Seite 586), zuletzt geändert durch Landesverordnung vom 9. Mai 2017 (GVOBl. Schl.-H. S. 342)
- LVwG – Allgemeines Verwaltungsgesetz für das Land Schleswig-Holstein (Landesverwaltungsgesetz) in der Fassung der Bekanntmachung vom 2. Juni 1992 (GVOBl. Schl.-H. S. 243), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes zur Modernisierung der elektronischen Verwaltung vom 5. April 2017 (GVOBl. Schl.-H. S. 218)
- VO (EG) Nr. 852/2004 – Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30. April 2004, S. 1)
- VO (EG) Nr. 853/2004 – Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30. April 2004, S.55)
- VwGO – Verwaltungsgerichtsordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 19. März 1991 (BGBl. I S. 686), zuletzt geändert durch Artikel 5 des Gesetzes zur Anpassung des Umwelt-Rechtsbehelfsgesetzes und anderer Vorschriften an europa- und völkerrechtliche Vorgaben vom 29. Mai 2017 (BGBl. I S. 1298)
- VwKostG SH – Verwaltungskostengesetz des Landes Schleswig-Holstein vom 17.01.1974 (GVOBl. Schl.-H. S. 37), zuletzt geändert durch Artikel 7 des Gesetzes zum Zugang zu Informationen der öffentlichen Verwaltung (Informationszugangsgesetz) vom 19.01.2012 (GVOBl. Schl.-H. S. 89)

Von:

Gesendet:

Donnerstag, 18. Januar 2018 19:08

An:

Cc:

Betreff:

Vorläufige amtliche Beschlagnahme der Sauen- und Eberschlachtung am 18.01.2018

Sehr geehrte Herren,

hiermit teilen wir Ihnen mit, dass die am 18.01.2018 geschlachteten Sauen und Eber vorläufig amtlich beschlagnahmt sind.

Der Grund der Beschlagnahme ist der Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anhang III, Kapitel 4 Nr. 11. Die Gewinnung der Schweineköpfe dieser Schweinegruppe erfolgte nicht kontaminationslos. Die Köpfe berührten nach der Position des Trichinenprobennehmers durchgehend die Arbeitsbühne, sowie in Teilen auch die Paloxen des Unterfußkneifers und die Arbeitsbühne der Stichfleiscentfernung.

Die besagten Schlachttierkörper müssen im Zugriffsbereich des Veterinäramtes am Schlachthof verbleiben.

Gerne würden wir mit Ihnen am 19.01.2018 im Laufe des Vormittags den Sachverhalt erörtern. An dieser Besprechung werden auf Seiten des Veterinäramtes [REDACTED], [REDACTED] und [REDACTED] teilnehmen.

Mit freundlichen Grüßen

[REDACTED]

Fleischhygieneamt Kellinghusen

Neuer Kamp 1

25548 Kellinghusen

Email:

FON: +494822/9707 [REDACTED]

Fax: +494822/9707 [REDACTED]



Kreis Steinburg - Der Landrat | Postfach 1632 | D - 25506 Itzehoe

1. Firma
R. Thomsen EU-Großschlachtere GmbH
vertreten durch den Geschäftsführer
neuer Kamp 1
25548 Kellinghusen

Vfg.
Vorab per Fax, per
Post ab am
31.08.2018

Itzehoe, 31.08.2018

Lebensmittelüberwachung; Verstoß gegen Artikel 4 Absatz 2 in Verbindung mit Anhang II Kapitel II Nr. 1 Buchstabe b) der Verordnung (EG) Nr. 852/2004¹;

hier: Defekte Fliesen im Schlachtraum am 20.07.2018; Ordnungsverfügung gemäß § 39 Absatz 2, Satz 1 LFGB²

Sehr geehrte
sehr geehrte Damen und Herren,

am 20.07.2018 haben und Unterzeichner in Ihrem Betrieb defekte Fliesen im Schlachtraum

1. an der Wand am Übergang von der reinen in die unreine Seite (Durchgang von der Abtropf-/Wiegestrecke zum ersten Brenner) und
2. an der Wand/Säule vor der Abtropf-/Wiegestrecke vorgefunden.

Diese Mängel wurden Ihrem Qualitätsbeauftragten am 20.07.2018 mit der Aufforderung zur Mängelbeseitigung mitgeteilt.

hatte die Beseitigung der Mängel zugesagt.

Am 15.08.2018 hat festgestellt, dass die Mängel bis zum 15.08.2018 nicht beseitigt worden waren und hat am 15.08.2018 die Standortleiter und die Qualitätsbeauftragten nunmehr schriftlich aufgefordert eine Frist bis zur Beseitigung der genannten Mängel zu benennen. und haben eine Stellungnahme zu den Mängeln abgegeben und unbestimmte Fristen („bis Notaufgabe der Spreizhaken steht“, „Beginn 42. KW 2018 Umsetzung bis Jahresende 2018“) zur Beseitigung genannt.

Am 24.08.2018 habe ich gegenüber und die Beseitigung der oben genannten Mängel zu einem

¹ VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1) i.d.zz.g.Fassung

² Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 (BGBl. I S. 1426), das zuletzt durch Artikel 1 des Gesetzes vom 30. Juni 2017 (BGBl. I S. 2147) geändert worden ist

Amt
Veterinär- und
Lebensmittelüberwachungsamt

Dienstgebäude
Karlst. 3
Viktoriastr. 16-18

Ansprechpartner

Zimmer

Kontakt

Telefon: 04821/69
04821/69 0 (Zentrale)

Fax: 04821/69

E-Mail:

Datum u. Zeichen Ihres Schreibens

Mein Zeichen (bitte stets angeben)
76.2.1.1.02-OV28082018

Anschrift

Kreis Steinburg - Der Landrat
Viktoriastr. 16-18
D - 25524 Itzehoe

Besuchszeiten

Montag - Freitag
8.00 - 12.00 Uhr

Mittwoch
14.30 - 15.45 Uhr

www.steinburg.de



Bankverbindungen

Sparkasse Westholstein
BLZ 222 500 20 - Kto. 20 400
IBAN: DE73 2225 0020 0000 0204 00
BIC: NOLADE21WHO

Postbank Hamburg
BLZ 200 100 20 - Kto. 9694-205
IBAN: DE70 2001 0020 0009 6942 05
BIC: PBNKDEFF

Volksbank Raiffeisenbank eG Itzehoe
BLZ 222 900 31 - Kto. 620
IBAN: DE47 2229 0031 0000 0006 20
BIC: GENODEF1VIT

früheren Zeitpunkt als bis zum Jahresende 2019 mündlich angeordnet. Mit meiner Anordnung vom 24.08.2018 habe ich dem Betrieb die Möglichkeit zur Benennung einer Frist eingeräumt. Am 24.08.2018 wurde mir von [REDACTED] und [REDACTED] die Beseitigung der genannten Mängel bis zum 27.08.2018 mündlich zugesagt. Am 27.08.2018 wurde während einer Hygienekontrolle festgestellt, dass die genannten Mängel nicht beseitigt worden waren (Mitteilung [REDACTED]).

Daher ordne ich Ihnen

1. gemäß § 39 Absatz 2, Satz 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches hiermit die Beseitigung der o.g. Mängel bis spätestens zum 12.09.2018 an.

2. Gemäß § 80 Abs. 2 Satz 1 Nr. 4 VwGO³ ordne ich im öffentlichen Interesse die sofortige Vollziehung dieser Ordnungsverfügung an.

Hinsichtlich dieser behördlichen Forderung entfaltet daher ein Rechtsbehelf gegen diese Ordnungsverfügung **keine aufschiebende Wirkung.**

Begründung:

Zu 1.: Gemäß Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 haben „Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die den Arbeitsgängen gemäß Absatz 1 nachgeordnet sind, haben die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II sowie etwaige spezielle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu erfüllen“.

Anhang II Kapitel II Nr. 1 Buchstabe b) der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sieht vor, dass „Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), 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:

...
b) die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem 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,
 ...

Am 20.07.2018 und bei nachfolgenden Kontrollen am 15.08.2018 und 27.08.2018 wurde festgestellt, dass die Wand im Schlachtraum Ihres Betriebes in Teilen defekte Fliesen aufwies und damit die allgemeinen hygienischen Voraussetzungen (Basishygiene) zur Herstellung von Fleisch als Lebensmittel in Ihrem Betrieb in Teilen nicht erfüllt sind. Die festgestellten Defekte an den Fliesen haben eine raue, wasserundurchlässige, nicht leicht zu reinigenden und erforderlichenfalls zu desinfizierende Beschaffenheit der bemängelten Wandbereiche zur Folge.

Defekte Fliesen an Wänden Schlachträumen stellen kein sofortiges, unmittelbares Risiko für die Lebensmittel dar, da bei regulären Prozessabläufen ein Kontakt der Lebensmittel mit der Wandoberfläche unwahrscheinlich ist. Der Gesetzgeber verlangt dennoch einen einwand-

³ Verwaltungsgerichtsordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 19. März 1991 (BGBl. I S. 686), die zuletzt durch Artikel 7 des Gesetzes vom 12. Juli 2018 (BGBl. I S. 1151) geändert worden ist

freien Zustand der Wandflächen, weil über einen Zeitraum von mehreren Reinigungs- und Desinfektionszyklen (in Ihrem Betrieb täglich) hinweg das Spülwasser mit allen darin enthaltenen Stoffen (Eiweiß- und Fettreste, Reinigungs- und Desinfektionsmittelreste) in die darunter befindliche Bausubstanz eindringt. Mit zunehmender Dauer einer so durchlässigen Wandoberfläche wird ein Kontaminationsrisiko im Betrieb geschaffen, da in diesem Milieu Mikroorganismen (z.B. Salmonellen, Listerien oder Pasteurellen und Schimmelpilze) nicht nur bestehen bleiben, sondern sich vermehren können. Die möglichen Kontaminationsrisiken aus derartigen Quellen können insbesondere in Betrieben mit hohen Produktionsmengen zu Beginn der Lebensmittelkette (u.a. Schlachtbetriebe) ein vergleichsweise hohes Risiko für die menschliche Gesundheit darstellen. Dieses Risiko ist durch die rechtskonforme Instandhaltung der Oberflächen zu minimieren.

Nach § 39 Abs. 2 Satz 1 LFGB treffen die zuständigen Behörden die notwendigen Anordnungen und Maßnahmen, die zur Feststellung oder zur Ausräumung eines hinreichenden Verdachts eines Verstoßes oder zur Beseitigung festgestellter Verstöße oder zur Verhütung künftiger Verstöße sowie zum Schutz vor Gefahren für die Gesundheit oder vor Täuschung erforderlich sind.

Bei dem Erlass dieser Ordnungsverfügung habe ich das öffentliche und das private Interesse des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens gegeneinander abgewogen.

Das öffentliche Interesse besteht darin, den Menschen vor dem Verzehr von Lebensmitteln zu bewahren, die in Anwendung des Artikels 14 der VO (EG) Nr. 178/2002⁴ als nicht sicher zu qualifizieren sind. Im Übrigen liegt die Einhaltung der objektiven Rechtsordnung im öffentlichen Interesse.

Die Firma R. Thomsen EU-Großschlachtereie GmbH, Neuer Kamp 1, 25548 Kellinghusen gewinnt in ihrer Betriebsstätte in Kellinghusen Fleisch, um dieses für den menschlichen Verzehr als Lebensmittel in den Verkehr zu bringen. Die baulichen und sonstigen für die Hygiene in der Produktion relevanten Gegebenheiten werfen wegen der vorgefundenen Mängel Zweifel daran auf, dass das Fleisch mittel- und langfristig ohne Bedenken als Lebensmittel für den menschlichen Verzehr in den Verkehr gebracht werden kann, wodurch die Gesundheit des Verbrauchers – Schutzgut der öffentlichen Sicherheit – bedroht sein kann. Über diese Besorgnis hinaus hat sich eine Störung der öffentlichen Sicherheit schon verwirklicht, weil und soweit die baulichen Defizite in dem Schlachtbetrieb gegen verbindliche Anforderungen des öffentlichen Lebensmittelrechts – hier Art. 4 Absatz 2 in Verbdg. mit Anhang II Kapitel II Nr. Buchstabe b) der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 – verstoßen.

Zu 2.: Dem Erlass dieser Ordnungsverfügung ist meine mündliche Anordnung vom 20.07.2018 als Maßnahme der Gefahrenabwehr vorangegangen. Dabei hatte ich mich für diejenigen Maßnahmen zu entscheiden, die das Lebensmittelunternehmen am wenigsten beeinträchtigen. Nachdem bis zum 15.08.2018 und auch bis zum 24.08.2018 die genannten Mängel nicht beseitigt waren, wurde dem Betrieb die Möglichkeit eingeräumt, die Mängel in einer angemessenen und mit mir abgestimmten Frist zu beheben. Die Frist ist benannt worden: „bis spätestens zum 27.08.2018“. Die Frist habe ich unter Abwägung der mittel- und langfristigen Lebensmittelsicherheit, dem Besorgnis einer Verschlechterung und dem unmittelbaren Risiko für das dort gewonnene Fleisch akzeptiert und insoweit mit mir abgestimmt.

Defekte Fliesen an Wänden Schlachträumen stellen kein sofortiges unmittelbares Risiko für die Lebensmittel dar, da diese bei regulären Prozessabläufen nicht miteinander in Kontakt kommen. Der Gesetzgeber verlangt dennoch einen einwandfreien Zustand der Wandflächen, weil über einen Zeitraum von mehreren Reinigungs- und Desinfektionszyklen (in Ihrem Betrieb täglich) hinweg das Spülwasser mit allen darin enthaltenen Stoffen (Eiweiß- und Fettreste, Reinigungs- und Desinfektionsmittelreste) in die darunter befindliche Bausubstanz

⁴ VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1) i.d.zz.g. Fassung

eindringen. Mit zunehmender Dauer einer so durchlässigen Wandoberfläche wird ein Kontaminationsrisiko im Betrieb geschaffen, da in diesem Milieu Mikroorganismen (z.B. Salmonellen, Listerien oder Pasteurellen und Schimmelpilze) nicht nur bestehen bleiben, sondern sich auch vermehren können.

Die Besorgnis einer Verschlechterung ist bei einem Missstand dann anzunehmen, wenn bei realistischer Betrachtung zu erwarten ist, dass er weiter Platz greifen wird, sofern er nicht in einem angemessenen Zeitraum behoben wird.

Eine unmittelbare Gefahr für das gewonnene Fleisch bestünde dann, wenn dieses im Prozess der Gewinnung mit der defekten Oberfläche direkt in Kontakt käme. Das bedeutet andererseits nicht, dass die Beseitigung der genannten Mängel unangemessen lange hinausgeschoben werden kann. Ihr Unternehmen hat durch Unterlassen inzwischen soviel Zeit verstreichen lassen, dass das Risiko einer stetig ansteigenden Verschlechterung der Betriebshygiene derart angestiegen ist, dass ich nunmehr aus Besorgnis um die öffentliche Sicherheit die sofortige Vollziehung der Ordnungsverfügung anordne.

Im Übrigen ist kraft des öffentlichen Lebensmittelrechts jedes Lebensmittelunternehmen gehalten, bei dem Umgang mit Lebensmitteln, die zum Inverkehrbringen bestimmt sind, **jederzeit** eine gute Hygienepraxis walten zu lassen und als Voraussetzung dafür die baulichen Voraussetzungen **jederzeit** ordnungsgemäß instand zu halten. Daher stützt auch die Maxime der Gleichbehandlung die Anordnung der sofortigen Vollziehung.

Rechtsbehelfsbelehrung:

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach seiner Zustellung Widerspruch erhoben werden. Der Widerspruch wäre schriftlich oder zur Niederschrift bei dem Kreis Steinburg - Der Landrat -, Viktoriastraße 16, 25524 Itzehoe, einzulegen.

Gegen die Anordnung der sofortigen Vollziehung kann beim Schleswig-Holsteinischen Verwaltungsgericht in 24837 Schleswig, Brockdorff-Rantzau-Straße 13, die Wiederherstellung der aufschiebenden Wirkung des Widerspruchs beantragt werden. Die gesetzlichen Anforderungen an Form und Frist des Widerspruchs bitte ich der Rechtsbehelfsbelehrung weiter unten in diesem Bescheid zu entnehmen.

Hinweis:

Bitte beachten Sie den Gebührenbescheid im Anhang.

Für Fragen stehe ich Ihnen zur Verfügung.

[REDACTED]



Kreis Steinburg - Der Landrat
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Viktoriastraße 16-18 · 25524 Itzehoe
Fax: 048 21/69-361
e-mail: veterinaeramt@steinburg.de

☒
☐
☐

Kontrollbericht

Betrieb <i>Fa. Thomsen Ein-Preis-Flachbau</i> <i>R. Thomsen, Neue Klamp 1</i> <i>25548 Kellnhöfen</i>		☒ Plankontrolle ☐ Verdachtskontrolle ☐ Nachkontrolle ☒ gebührenpflichtig ☐	Datum: <i>05.02.20</i> Uhrzeit von: <i>11⁰⁰</i> bis: <i>12³⁰</i>
☒ Produktionsräume ☐ Eigenkontrollen	☐ Kennzeichnung ☐ Personalhygiene		

Bei der Überprüfung anwesend:

Feststellungen/Mängel:	Frist
<i>Bauliche Mängel in der Raumabteilung:</i>	
<i>- Kellraum 1 + 2</i>	
<i>- Kellraum</i>	
<i>- alte "Stein"</i>	
<i>- Verklebung</i>	
<i>⇒ Erstellung einer Bildmappe, die in</i>	
<i>Kunde eingestellt wird</i>	
<i>⇒ Schriftl. Mitteilung</i>	
<i>⇒ Größter Teil Mängel jetzt beseitigt</i>	
<i>am 13.02.20</i>	

Maßnahmen:

☐ Kontrollbericht sofort ausgehändigt

☒ Kontrollbericht folgt

☐ Nachkontrolle erforderlich

☐ Abstellen der Mängel sofort

☐ Rückmeldung erbeten bis zum _____

☒ Formelle Maßnahmen: *Aufklärung*

☒ *je fre 13.02.20 Thomsen*

Im Auftrag

Unterschrift Lebensmittelkontrolleur/in Amtsleiter/Arzt/Arztin

Unterschrift Betriebsinhaber/Beauftragte

Kreis Steinburg - Der Landrat Postfach 1632 D - 25506 Itzehoe

Firma

R. Thomsen EU-Großschlachtere GmbH
vertreten durch die Geschäftsführer

Neuer Kamp 1
25548 Kellinghusen

Itzehoe, den 03.03.2020/ vorab per e-mail

Amtliche Lebensmittelüberwachung;

**Anhörung im Verwaltungsverfahren vor Erlass einer gebührenpflichtigen
Ordnungsverfügung über die Beseitigung von Mängeln und die
Behebung von Verstößen gegen das öffentliche Lebensmittelrecht in
dem Schlachthof auf dem Grundstück in Kellinghusen, Neuer Kamp 1**

Sehr geehrte Damen und Herren,

die Firma R. Thomsen EU-Großschlachtere GmbH, Kellinghusen, betreibt auf dem Grundstück in Kellinghusen, Neuer Kamp 1, einen Schlachthof für das Schlachten von Schweinen. Die Schlachtleistung beläuft sich dort zurzeit auf ca. 90 000 Tiere je Monat.

Dem Betrieb des Schlachthofs liegt die amtliche Zulassung Nummer ES 91 zu Grunde, die nach Maßgabe der Hygienevorschriften der Europäischen Union über den Umgang mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs erteilt wurde. Die Zulassung erstreckt sich auf das Schlachten von Schweinen und das innergemeinschaftliche Inverkehrbringen der daraus gewonnenen Lebensmittel.

Der Schlachthof in Kellinghusen, Neuer Kamp 1, unterliegt gemäß § 39 Absatz 1 LFGB der behördlichen Überwachung und dem in der Verordnung (EU) 2017/625 normierten Regime der amtlichen Kontrollen. An dem Betriebsstandort in Kellinghusen nimmt der Landrat des Kreises Steinburg die Aufgaben der behördlichen Überwachung und der amtlichen Kontrollen wahr. Diese Behörde hat dafür am Ort des Schlachthofs eigens eine Dienststelle – das Fleischhygieneamt Kellinghusen – eingerichtet. Im Übrigen wird die Behörde für die genannten hoheitlichen Aufgaben durch das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt des Kreises Steinburg in Itzehoe vertreten.

In Wahrnehmung der gesetzlichen Befugnisse aus § 39 Absatz 1 LFGB und der Verordnung (EU) 2017/625 nahmen eine beamtete Tierärztin des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes des Kreises Steinburg und der Leiter des Fleischhygieneamtes Kellinghusen am 5. Februar 2020 diverse

Amt

Veterinär- und Lebensmittel-
überwachungsamt

Dienstgebäude

Beethovenstraße 7

Ansprechpartnerin

Zimmer

Kontakt

Telefon: 04821/699
04821/699 (Zentrale)

Fax: 04821/699

Datum u. Zeichen Ihres Schreibens

Mein Zeichen (bitte stets angeben)
7621.1.02.15/ Anhörung

Anschrift

Kreis Steinburg - Der Landrat
Viktoriastraße 16-18
D - 25524 Itzehoe

Besuchszeiten

Montag - Freitag
8.00 - 12.00 Uhr

Mittwoch
14.30 - 15.45 Uhr

www.steinburg.de

De-Mail

info@steinburg.de-mail.de



Bankverbindungen

Sparkasse Westholstein

IBAN: DE73 2225 0020 0000 0204 00
BIC: NOLADE21WHO

Postbank Hamburg

IBAN: DE70 2001 0020 0009 6942 05
BIC: PBNKDEFF

Volksbank Raiffeisenbank eG Itzehoe

IBAN: DE47 2229 0031 0000 0006 20
BIC: GENODEF1VIT

Räumlichkeiten in dem Schlachthof der Firma R. Thomsen EU-Großschlachtereie GmbH in Kellinghusen in Augenschein. Die Überprüfung diente dazu, in zu Erfahrung bringen, ob die Räumlichkeiten und das vorhandene bewegliche Inventar in Übereinstimmung mit den öffentlich-rechtlichen Vorschriften über die Lebensmittelhygiene beschaffen sind und genutzt werden.

Die Inaugenscheinnahme hat zu Beanstandungen geführt. Namentlich wurden dabei zahlreiche Mängel festgestellt, die eine Verletzung zwingender Anforderungen und/oder eine Gefährdung von Zielsetzungen aus der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 indizieren. Die gravierendsten Mängel sind nachstehend unter den Nummern 1 bis 10 mit Zuordnung zu dem jeweiligen Raum/Teilbereich aufgeführt.

1. Raum „alter Einser“

An der Decke des Raumes ist der Farbanstrich partiell abgängig. Sichtbare Farbabblösungen lassen darauf schließen, dass sich in der Vergangenheit Farbpartikel in nicht unerheblichem Maße aus dem Anstrich gelöst haben und innerhalb des Raumes niedergegangen sind. Ob von dem Substanzverlust auch der Verputz der Decke betroffen ist, bleibt durch die Firma R. Thomsen EU-Großschlachtereie GmbH als verantwortlicher Lebensmittelunternehmerin zu untersuchen.

In Anbetracht des Schadensbildes kann nicht ausgeschlossen werden, dass sich auch zukünftig Partikel aus dem Anstrich der Decke des Raumes lösen und unkontrolliert niederfallen werden.

Der Missstand verstößt gegen Artikel 3 und Artikel 4 Absatz 2 sowie Anhang II Kapitel II Nr. 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

2. Raum „alter Zweier“

An der Decke des Raumes haben sich in der Vergangenheit im Bereich des Kühlaggregats Teile des Farbanstrichs stellenweise abgelöst und sind herabgefallen. Außerdem ist dieser Bereich partiell mit Schwarz- und Rotschimmel befallen.

In demselben Raum ist die Bausubstanz im Bereich der Türzargen und -laibungen in unterschiedlichem Grade schadhaft. Dort sind an mehreren Stellen Blechverschalungen deformiert. Die Bleche kommen deshalb nicht mehr sämtlich umlaufend bündig auf ihrem Untergrund zu liegen. Punktuelle Reparaturen wurden zurückliegend unfachmännisch ausgeführt, indem dort Material zur Abdeckung der Schadenspartien entweder nicht an allen Seiten bündig abschließend oder aber nur lückenhaft aufgebracht wurde.

Des Weiteren ist im Bereich einer Türleibung und -zarge der aufgehende Fliesenverband oberhalb des Fußbodens defekt. Dort sind Bruchstellen vorhanden, und bei einer zurückliegenden Verspachtelung von Teilen der Schadenspartien ist eine unebene und raue Oberfläche entstanden, die nicht mühelos gereinigt und wirksam desinfiziert werden kann.

Die Missstände verstoßen gegen Artikel 3 und Artikel 4 Absatz 2 sowie Anhang II Kapitel II Nr. 1 Buchstaben b, c und e der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

3. Raum „alter Zehner“

Der Estrichfußboden ist am Austritt einer tragenden Stütze schadhaft. Infolge Substanzverlust hat sich dort ein Spalt mit unregelmäßigem Verlauf und unebener Oberflächenstruktur herausgebildet.

Der Defekt läuft Artikel 3 und Artikel 4 Absatz 2 sowie dem Anhang II Kapitel I Nr. 1, Kapitel II Nr. 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zuwider.

4. Raum „Alter 11er“/„Paloxenlager“

Am Zugang des Raumes ist ein Türelement installiert, dessen Türblatt über einen aufgeschraubten Metallgriff zu betätigen ist. Der Metallgriff war ehemals einheitlich in blauer Farbgebung beschichtet. Die Beschichtung ist – insbesondere am oberen Scheitel des bogenförmigen Metallgriffs – abgängig. Ebenso wie sich dort in der Vergangenheit Partikel aus dem aufgetragenen Material gelöst haben und zu Boden gefallen sein müssen, können sich solche Substanzverluste bei mechanischem Kontakt auch zukünftig jederzeit ereignen.

Der Mangel verstößt gegen Artikel 3 und Artikel 4 Absatz 2 sowie Anhang II Kapitel I Nr. 1, Kapitel II Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

5. „alter BU-Bunker“

In der Decke des Raumes befinden sich zwei nebeneinanderliegende kreisförmige Öffnungen. Diese hatten augenscheinlich ehemals einer Durchführung von Rohrleitungen gedient. Im Bereich dieser beiden – unverschlossenen – Öffnungen ist die Oberflächenstruktur der Decke erheblich gestört.

An der Türleibung ist die Blechabdeckung in Bodennähe deformiert. Infolgedessen haben sich dort eine unregelmäßige Oberflächenstruktur und unterhalb des Bleches ein Hohlraum herausgebildet, der für Reinigungsarbeiten und Desinfektion schwer zugänglich ist.

Bei der amtlichen Kontrolle am 5. Februar 2020 war in die Wandhalterung ein blauer Schlauch eingehängt, der einer ausschließlichen Verwendung für Reinigungsarbeiten im Lebensmittelbereich vorbehalten ist. Dieser Schlauch war am Tag der Inaugenscheinnahme derart um die Halterung gewickelt, dass er in seinem Verlauf an mehreren Stellen auf dem Fußboden zu liegen kam.

Die bauliche Beschaffenheit der Decke und der Schaden an der Metallverschalung im Bereich der Türleibung verstoßen gegen Artikel 3 und Artikel 4 Absatz 2 sowie Anhang II Kapitel II Nr. 1 Buchstaben b und c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004. Das unsachgemäße Einhängen des Schlauches in die Wandhalterung – unter Inkaufnahme eines mechanischen Kontaktes mit der Fußbodenoberfläche – stellt darüber hinaus die Zielsetzungen infrage, die der Normgeber in dem Anhang II Kapitel I Nr. 1 und Nr. 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 verfolgt, indem er dort für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, Sauberkeit und angemessene Reinigungsmöglichkeiten verlangt.

6. Raum „BU-Bunker“

Die Decke des Raumes ist örtlich mit Rot- und Schwarzsimmel befallen. In den Wandflächen befindet sich an zwei Stellen jeweils ein unverschlossenes Loch. Im Verlauf einer der aufgehenden Raumkanten und der danebenliegenden Wandpartie ist der Putz von einzelnen Rissen durchzogen. Im Bereich dieser Raumkante sind zudem Putzablösungen sichtbar. Ferner weist die an der Wand montierte Metallschiene, in die das Schiebetürelement eingehängt ist, gravierende Korrosionsschäden auf.

Das Handwaschbecken und die beiden darüber an der Wand montierten Dosierspender für Händereinigungs- und -desinfektionsmittel waren am 5. Februar 2020 verschmutzt und nicht funktionsfähig.

Die Computertastatur auf der Wandkonsole war ebenfalls verunreinigt. Die Verschmutzung ist dort augenscheinlich durch eine längere zurückreichende Vernachlässigung von Reinigungsarbeiten bedingt.

Die beschriebenen Missstände kollidieren mit Artikel 3 und Artikel 4 Absatz 2 sowie Anhang II Kapitel I Nr. 1, Nr. 2 Buchstaben a und b sowie Kapitel II Nr. 1 Buchstaben b, c und f und Nr. 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

7. Umkleideraum Männer

Die an der Decke als Verkleidung montierten Tafeln lassen an zwei Stellen Verfärbungen erkennen, die möglicherweise auf einen vorausgegangenen Eintritt von Feuchtigkeit zurückzuführen sind. Im Sinne der öffentlich-rechtlichen Vorschriften über die Lebensmittelhygiene sind die Verfärbungen als Verunreinigungen zu charakterisieren.

In der Wand ist – augenscheinlich infolge Setzung – ein Riss mit unregelmäßigem Verlauf entstanden. Durch diesen Riss ist die ansonsten glatte Oberflächenstruktur der Wand beeinträchtigt.

Die Unzulänglichkeiten verstoßen gegen Artikel 3 und Artikel 4 Absatz 2 sowie Anhang II Kapitel I Nr. 1 und Kapitel II Nr. 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

8. Hygieneschleuse (reine Seite)

An der Decke des Raumes löst sich der Farbanstrich stellenweise ab. Deshalb können aus diesem Anstrich jederzeit einzelne Farbpartikel unkontrolliert herabfallen.

Der Missstand verstößt gegen Artikel 3 und Artikel 4 Absatz 2 sowie Anhang II Kapitel I Nr. 1 und Kapitel II Nr. 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

9. Raum „Verladung Hygieneschleuse“

Die Farbanstriche an der Decke sind nicht intakt. Dort muss es in der Vergangenheit zu Abblätterungen und Substanzverlust gekommen sein. Außerdem ist eine der Deckenpartien erheblich verunreinigt.

Die Beschichtung des Fußbodens ist stark abgängig und infolgedessen nicht mehr vollständig erhalten. An den Bruchkanten der verbliebenen Beschichtung haben sich zwangsläufig Unebenheiten in der Bodenfläche herausgebildet; dort können Wasser und flüssiges Reinigungsmittel die noch vorhandene Beschichtung unterwandern.

In einer Ecke des Raumes war am 5. Februar 2020 ein zweckfremder Gegenstand (Bürste) abgestellt.

Die Missstände laufen Artikel 3 und Artikel 4 Absatz 2 sowie Anhang II Kapitel I Nr. 1 und Nr. 2 Buchstaben a und b sowie Kapitel II Nr. 1 Buchstaben a und c der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zuwider.

10. Lagerraum für Lebensmittelkisten

Das Türelement einschließlich der Zarge weist erhebliche substanzielle Beschädigungen auf. Die Blechhaut auf dem Türblatt ist in Fußbodennähe deformiert und eingerissen. An der Zarge des Türelements hat sich – ebenfalls in Fußbodennähe – eine Blechtafel stellenweise von ihrem Untergrund abgelöst, woraufhin sich dort ein offener Spalt aufgetan hat.

Abgesehen von einer möglichen Unfall-/Verletzungsgefahr kollidiert das Schadensbild an dem Türelement mit Artikel 3 und Artikel 4 Absatz 2 sowie dem Anhang II Kapitel I Nr. 1 und Kapitel II Nr. 1 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

Die Firma R. Thomsen EU-Großschlachtereie GmbH hat in ihrer Eigenschaft als Lebensmittelunternehmerin gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sicherzustellen, dass in dem von ihr betriebenen Schlachthof in Kellinghusen, Neuer Kamp 1, auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen der aus der Schlachtung gewonnenen Lebensmittel die einschlägigen Hygienevorschriften dieser Verordnung erfüllt sind. Als Lebensmittelunternehmerin, die in dem Schlachthof in Kellinghusen auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln nach Maßgabe des Artikels 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 tätig ist, hat die Firma R. Thomsen EU-Großschlachtereie GmbH in dieser Betriebsstätte die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß dem Anhang II derselben Verordnung zu erfüllen.

Laut Anhang II Kapitel I Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 müssen **Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein**. Nach Anhang II Kapitel I Nr. 2 derselben Verordnung müssen Betriebsstätten der genannten Art so **angelegt, konzipiert, gebaut** gelegen und bemessen sein, dass

- a) eine angemessene Instandhaltung, **Reinigung** und/oder **Desinfektion** möglich ist, und
- b) die **Ansammlung von Schmutz**, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das **Eindringen von Fremdeilchen in Lebensmittel**, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder **unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen** vermieden wird.

Laut Anhang II Kapitel I Nr. 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 müssen in Betriebsstätten der vorgenannten Art an geeigneten Standorten genügend **Handwaschbecken** vorhanden sein. Diese müssen **Warm- und Kaltwasserzufuhr** haben; darüber hinaus müssen **Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen** vorhanden sein.

Nach Anhang II Kapitel II Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 müssen innerhalb von Betriebsstätten der vorgenannten Art solche **Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden**, so konzipiert und angelegt sein, dass eine **gute Lebensmittelhygiene gewährleistet** ist und **Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen** vermieden werden. Die Räume müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

- a) Die **Bodenbeläge** sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend **wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest** sein;
- b) die **Wandflächen** sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend **wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest** sein und bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe **glatte Flächen aufweisen**;
- c) **Decken 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;
- d) ...
- e) **Türen** müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend **glatte und wasserabstoßende Oberflächen** haben;
- 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.

Soweit die am 5. Februar 2020 in dem Schlachthof in Kellinghusen festgestellten Missstände gegen verbindliche Anforderungen aus der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 verstoßen, hat sich in der Betriebsstätte eine Störung der öffentlichen Sicherheit verwirklicht.

Über die Störung der öffentlichen Sicherheit hinaus hat sich in dem Schlachthof eine Gefährdung für die Gesundheit des Menschen – Schutzgut der öffentlichen Sicherheit – konkretisiert, weil die diversen substanziellen Mängel und im Einzelfall auch die Vernachlässigung von Sorgfaltspflichten im Verhalten von Personal eine nicht hinnehmbare nachteilige Beeinflussung des Lebensmittels, das aus der Schlachtung gewonnen wird, zur Folge haben können. Eine solche nachteilige Beeinflussung ist insbesondere dann möglich, wenn sich aus einer der schadhafte Decken- oder Wandpartien in einem der Räume „alter Einser“, „alter Zweier“, „alter BU-Bunker“ oder dem „BU-Bunker“ zukünftig unkontrolliert Farb- oder Putzpartikel ablösen, während dort mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird. Dann nämlich könnten solche Partikel unbemerkt als unerwünschte Fremdstoffe auf das Lebensmittel und jenes – ungeachtet seines fortan nicht mehr einwandfreien Zustands – zum menschlichen Verzehr in den Verkehr gelangen.

Ähnlich verhält es sich mit der Korrosion an der Metallschiene, in die in dem Raum „BU-Bunker“ das Schiebetürelement eingehängt ist. Dort wird beim Betätigen der Tür naturgemäß wiederkehrend mechanisch auf den korrodierten Metallkörper eingewirkt, woraufhin einzelne Eisenoxidpartikel nebst möglicher Staub- und Schmutzanhaftungen in Bewegung geraten und unkontrolliert niedergehen können. Aber auch der mehrfache Befall mit Rot- und Schwarzsimmel in Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sowie die Schäden an Wänden, Decken und Fußbodenpartien im Allgemeinen begünstigen einen möglichen Eintrag unerwünschter Fremdpartikel/-Stoffe in das Lebensmittel und führen folglich zu einer nachteiligen Beeinflussung. Denkbar ist beispielsweise, dass Fremdpartikel oder -stoffe der genannten Arten und Herkunft an der Kleidung des betriebseigenen Personals anhaften und über diesen Umweg auf das Lebensmittel gelangen, wenn ein Beschäftigter mit dem Lebensmittel oder mit Behältnissen, in denen das Lebensmittel aufbewahrt oder verpackt wird, umgeht. Für dieses nachweisbare Risiko, das die Lebensmittelunternehmerin durch Anwendung der ihr zumutbaren Sorgfalt vermeiden kann, gibt es keine hinreichende Rechtfertigung.

Weitere – vermeidbare – Beiträge zur Gefährdung bzw. nachteiligen Beeinflussung des Lebensmittels leisten der Schimmelbefall in den Räumen „alter Zweier“ und „BU-Bunker“, die Verunreinigungen in den Räumen „BU-Bunker“, „Verladung Hygieneschleuse“ und in dem Männer-Umkleideraum, die zahlreichen Schäden an Materialoberflächen in mehreren Räumen, die Dysfunktionalität des Handwaschbeckens im Raum „BU-Bunker“ und die Vernachlässigung der gebotenen Sorgfalt beim Umgang mit beweglichem Inventar. Dabei mag dem einzelnen Defizit als möglicher Ursache für eine Verunreinigung und Kontamination des Lebensmittels eine vermeintlich untergeordnete Bedeutung zuzumessen sein; die hohe Anzahl an Unzulänglichkeiten bedingt indes eine überproportionale Verschärfung der Gefahrenlage, weil erfahrungsgemäß gegenüber nur wenigen einzelnen Mängeln eine große Summe an Missständen, die unmittelbar oder mittelbar eine Kontamination bzw. nachteilige Beeinflussung des Lebensmittels zur Folge haben können, in der alltäglichen Praxis nicht mehr zuverlässig durch erhöhte Arbeitssorgfalt oder ähnliche Verhaltensmaßregeln kompensiert werden kann.

Die Firma R. Thomsen EU-Großschlachtereie GmbH betreibt den Schlachthof in Kellinghusen, Neuer Kamp 1, in der Eigenschaft einer Lebensmittelunternehmerin im Sinne des Artikels 3 Nr. 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002. Gemäß Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 liegt daher die Hauptverantwortung für die Sicherheit der aus der Schlachtung gewonnenen Lebensmittel bei der Firma R. Thomsen EU-Großschlachtereie GmbH. Zudem ist die Firma R. Thomsen EU-Großschlachtereie GmbH nach § 219 Absatz 1 LVwG als Eigentümerin des Schlachthofs dafür verantwortlich, das bewegliche und unbewegliche Inventar dieser Betriebsstätte mit den verbindlichen Anforderungen aus der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Einklang zu bringen. Soweit die Betreiberin die tatsächliche Gewalt über ihre

Immobilie und das dort verwendete bewegliche Inventar ausübt, ist sie auch nach Maßgabe des § 219 Absatz 2 Satz 1 LVwG für eine Legalisierung verantwortlich.

Nach § 39 Absatz 1 LFGB ist es die Aufgabe der zuständigen Behörden, die Einhaltung der Vorschriften dieses Gesetzes, der aufgrund dieses Gesetzes erlassenen Rechtsverordnungen und der unmittelbar geltenden Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union im Anwendungsbereich des LFGB über Erzeugnisse und lebende Tiere im Sinne des § 4 Absatz 1 Nr. 1 LFGB zu überwachen. Laut § 39 Absatz 2 Satz 1 LFGB treffen die zuständigen Behörden die notwendigen Anordnungen und Maßnahmen, die zur Feststellung oder zur Ausräumung eines hinreichenden Verdachts eines Verstoßes oder zur Beseitigung festgestellter Verstöße oder zur Verhütung künftiger Verstöße sowie zum Schutz vor Gefahren für die Gesundheit oder vor Täuschung erforderlich sind.

Wird in einem Betrieb, der nach Maßgabe der Verordnung (EU) 2017/625 der amtlichen Kontrolle unterliegt, ein Verstoß festgestellt, so ergreifen die zuständigen Behörden aufgrund von Artikel 138 Absatz 1 Satz 1 dieser Verordnung

- a) die erforderlichen Maßnahmen, um Ursprung und Umfang des Verstoßes sowie die Verantwortung des Unternehmers zu ermitteln und
- b) geeignete Maßnahmen, um zu gewährleisten, dass der betreffende Unternehmer den Verstoß beendet und dass er erneute Verstöße dieser Art verhindert.

Um die konkrete Gefährdung und die Störung der öffentlichen Sicherheit auszuräumen, ziehe ich in Betracht, **der Firma R. Thomsen EU-Großschlachtere GmbH** aufgrund von Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, von § 219 Absatz 1, Absatz 2 Satz 1 LVwG, von § 39 Absatz 2 Satz 1 LFGB und von Artikel 138 Absatz 1 Satz 1 der Verordnung (EU) 2017/625 **im Wege einer gebührenpflichtigen Ordnungsverfügung Nachstehendes aufzugeben.**

„Den Schlachthof auf dem Grundstück in Kellinghusen, Neuer Kamp 1 betreffend, sind zur Gewährleistung einer hinreichenden Lebensmittelhygiene und -sicherheit sowie zur Legalisierung der Betriebsstätte folgende Anforderungen zu erfüllen:

I. Instandsetzung von Decken in Räumen

Die Decken der Räume ‚alter Einser‘, ‚alter Zweier‘, ‚alter BU-Bunker‘, ‚BU-Bunker‘, ‚Umkleide Männer‘ und ‚Hygieneschleuse‘ (reine Seite) sind sämtlich in einen ordnungsgemäßen Zustand zu versetzen. Dafür sind alle Verunreinigungen und der Befall mit Schwarz- und Rotschimmel fachmännisch zu entfernen. Loser Putz und lose Farbanstriche sind ebenfalls vollständig zu entfernen. Die verfärbten Platten an der Decke des Raumes ‚Umkleide Männer‘ sind durch einwandfreies Material in hellem Farbton zu ersetzen, sodass danach weder Lücken noch Unebenheiten in der Deckenfläche zurückbleiben. Die Löcher in der Decke des Raumes ‚alter BU-Bunker‘ sind lückenlos zu schließen, und alle übrigen Unebenheiten, die sich durch das Abtragen losen Putzes an Deckenpartien auf tun, sind zu nivellieren, indem dort geeignetes Material fachmännisch dauerhaft aufgetragen wird. Die abgängigen Farbanstriche in den genannten Räumen sind durch neue Anstriche in einheitlichem hellem Farbton zu ersetzen; bevor die neuen Anstriche aufgetragen werden, ist der Untergrund tragfähig herzurichten.

II. Instandsetzung von inneren Wänden, Türelementen und Fußbodenpartien/-anschlüssen

In den Räumen ‚alter Zweier‘, ‚alter Zehner‘, ‚alter 11er‘, ‚Paloxenlager‘, ‚alter BU-Bunker‘, ‚BU-Bunker‘, ‚Hygieneschleuse‘ (reine Seite), ‚Verladung Hygieneschleuse‘ und in dem Lagerraum für Kisten sind die Wandpartien, Türdurchbrüche und

-elemente sowie die Fußböden sämtlich in einen ordnungsgemäßen Zustand zu versetzen.

Dafür ist der **gesamte lose Wandputz zu entfernen**, und sowohl die danach zurückbleibenden Unebenheiten als auch zuvor schon vorhandene Risse sind **fachmännisch bündig und ebenmäßig zu verputzen**. Die beiden Löcher in der Wand des Raumes **'BU-Bunker'** sind **fachmännisch dauerhaft mit geeignetem Material zu verschließen**. Die so instand gesetzten Wandpartien sind farblich in der Weise nachzuarbeiten, dass sie einen jeweils **einheitlichen Anstrich in hellem Farbton** erhalten.

Die schadhafte **Fußbodenbeschichtung in dem Raum 'Verladung Hygieneschleuse'** ist **vollständig aufzunehmen und fachmännisch durch einen ebenmäßigen Fußbodenverlag zu ersetzen**, der **leicht gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert** werden kann.

In dem Raum **'BU-Bunker'** ist der **Rostansatz von der Metallschiene**, in die das Türblatt eingehängt ist, **restlos zu beseitigen**. Sodann ist das Metall mit einem einheitlichen Anstrich dauerhaft **gegen Korrosion zu schützen**. Der Anstrich muss **zur Verwendung im Lebensmittelbereich zugelassen** sein. *Hinweis: Anstatt einer Sanierung der Metallschiene würde ich als Alternative akzeptieren, wenn dieses Bauteil vollständig entfernt und durch intaktes neues Material ersetzt wird.*

In dem Raum **'alter Zweier'** sind die **abgängigen und alle schadhafte Wandfliesen** – auch im Bereich der Türleibung – **aufzunehmen und fachmännisch durch neue Fliesen in hellem Farbton zu ersetzen**. Dabei sind die **Anschlüsse an den Übergängen zum Fußboden bündig herzustellen**.

Sämtliche Bleche an Türelementen, die sich infolge Deformierung von ihrem Untergrund abgelöst haben, sind **aufzunehmen und durch neues Material gleicher Art und Güte zu ersetzen**. Die neuen Bleche sind **fachmännisch so aufzubringen, dass sie umlaufend lückenlos abschließen**. *Hinweis: Alternativ würde ich akzeptieren, wenn ein einzelnes Blech, das durch Deformierung beschädigt ist, aber noch repariert werden kann, instand gesetzt und belassen wird unter der Voraussetzung, dass danach eine einheitliche glatte Fläche zurückbleibt, von der keine Verletzungsgefahr ausgeht und die leicht und sicher gereinigt und desinfiziert werden kann.*

Die abgängige **Beschichtung des Türgriffs in dem Raum 'alter 11er', 'Paloxenlager'** ist **vollständig abzutragen**. Dabei ist sicherzustellen, dass der Türgriff eine glatte Oberfläche erhält, die leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren ist.

In dem Raum **'alter Zehner'** ist der **Anschluss am Austritt der tragenden Stütze aus dem Fußboden zu sanieren**. Die **abgängige und lose Bausubstanz** ist dort **vollständig aufzunehmen**, und sodann ist die **Fuge umlaufend mit geeignetem Material dauerhaft so zu verschließen, dass keine Öffnungen oder Unebenheiten zurückbleiben, in die Wasser oder Schmutz eindringen kann**.

Das Loch in der Wand des Raumes **'BU-Bunker'** ist **fachmännisch dauerhaft bündig zu verschließen**. Sodann ist dort ein **Anstrich in hellem Farbton aufzutragen**.

III. Herrichtung des Handwaschbeckens nebst Dosierspendern für Händereinigungs- und -desinfektionsmittel im Raum 'BU-Bunker'

In dem Raum **'BU-Bunker'** sind das **Handwaschbecken und die beiden darüber montierten Dosierspender für Händereinigungs- und -desinfektionsmittel gründlich zu säubern**. Anschließend sind diese Vorrichtungen in einen **voll funktionsfähigen Zustand zu versetzen**.

IV. Basishygiene sowie sachgerechter Umgang mit Arbeitsutensilien und sonstigen Gegenständen im Lebensmittelbereich

Die Computertastatur auf der Wandkonsole in dem Raum 'BU-Bunker' ist gründlich zu reinigen; sie ist fortan dauernd sauber zu halten.

Der zweckfremde Gegenstand (Bürste) ist aus dem Raum 'Verladung Hygieneschleuse' zu entfernen. Dieser Raum ist fortan auf Dauer von zweckfremden Gegenständen freizuhalten.

Alle Personen, die von der Firma R. Thomsen EU-Großschlachtere GmbH dazu bestellt sind, im Lebensmittelbereich des Schlachthofs in Kellinghusen Reinigungsarbeiten unter Zuhilfenahme wasserführender Schläuche zu verrichten, sind über die korrekte Handhabung dieser Utensilien unter besonderer Berücksichtigung der lebensmittelspezifischen Hygieneanforderungen zu belehren. Hierbei ist darauf Bedacht zu nehmen, dass die Schläuche im Ruhezustand stets ordnungsgemäß gelagert und sie beim Einhängen in vorgesehene Wandhalterungen so gewickelt werden müssen, dass sie an keiner Stelle mit der Fußbodenoberfläche in Kontakt geraten können."

Der Firma R. Thomsen EU-Großschlachtere GmbH stelle ich anheim, in diesem Verwaltungsverfahren mitzuwirken, indem sie

1. ein Konzept für eine unverzügliche vollumfängliche Behebung aller Beanstandungen entwickelt, die ich anlässlich der amtlichen Kontrolle vom 5. Februar 2020 in diesem Verwaltungsverfahren aufgegriffen habe;
2. dem Landrat des Kreises Steinburg, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Beethovenstraße 7, 25524 Itzehoe, bis zum 20. März 2020 eine schriftliche Dokumentation des Konzeptes laut vorstehender Ziffer 1 zuleitet und verbindlich erklärt, welcher einzelne Mangel bis zu welchem Termin abgestellt worden sein wird;
3. die Mängel in ihrer Betriebsstätte in Kellinghusen in Übereinstimmung mit ihrem eigenen Konzept und unter Einhaltung der dafür vorgesehenen Fertigstellungstermine fachmännisch abarbeitet.

Wenn die verantwortliche Lebensmittelunternehmerin in dieser Weise tätig wird, könnte ich von dem Erlass einer ordnungsbehördlichen Anordnung zur Mängelbeseitigung absehen.

Bevor ich der Firma R. Thomsen EU-Großschlachtere GmbH unter Androhung von Zwangsgeld aufbehe, die Anforderungen vorstehend unter den Nummern I bis IV innerhalb von mir bestimmter Fristen vollständig zu erfüllen, gebe ich ihr Gelegenheit, sich bis zum 20. März 2020 zu denjenigen Tatsachen zu äußern, die für meine Entscheidung in diesem Verwaltungsverfahren erheblich sein können.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

[Redacted Signature]

[Redacted Signature]

Fundstellenverzeichnis

LFGB

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) in der Fassung der Bekanntmachung vom 03.06.2013 (BGBl. I S. 1426), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 24. April 2019 (BGBl. I. S. 498)

LVwG

Allgemeines Verwaltungsgesetz für das Land Schleswig-Holstein (Landesverwaltungsgesetz) in der Fassung der Bekanntmachung vom 2. Juni 1992 (GVOBl. Schl.-H. S. 243), zuletzt geändert durch Gesetz vom 13. Februar 2019 (GVOBl. Schl.-H. S. 42)

Verordnung (EG) Nr. 178/2002

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1. Februar 2002, S. 1)

Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30. April 2004, S. 1)

Verordnung (EU) 2017/625

Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) (Abi. L 95 S. 1)