Landkreis Celle
DER LANDRAT

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

Torsten Dierks

An der Mühle 1
29355 Beedenbostel

Dienststelle: Veterinärangelegenheiten und Verbraucherschutz

Dienstgebäude: Alte Grenze 7
29221 Celle

AnsprechpartnerIn: [redacted]
Telefon: 05141 - 916 [redacted]
Telefax: 05141 - 916 59 99
E-Mail: [redacted]
Internet: www.landkreis-celle.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

23.03.2021

Am 18.03.2021 von 09:30 bis 11:30 Uhr hat [redacted] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

Torsten Dierks
Landfleischerei Dierks
An der Mühle 1
29355 Beedenbostel
CE-00284H

Anwesende Person/en:

Betrieb:
Ansprechpartner vor Ort:
Herr Torsten Dierks (Inhaber)

Behörde:
Behördenvertreter:
[redacted]

Begleitpersonen:
[redacted]

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Küche

1. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
   Anordnung: Der Fußboden ist zu reinigen.
   Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
   Frist: unverzüglich

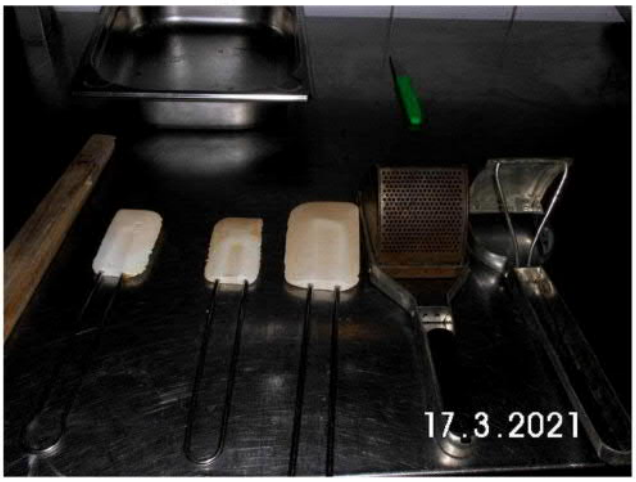
2. Die Randbereiche bzw. Übergang zur Decke wurden schwarzschimmelähnliche Belege festgestellt.
   Anordnung: Die Wände sind zu reinigen und zu desinfizieren.
   Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
   Frist: unverzüglich

3. Die Entlüftungsgitter der Belüftung wiesen starke Verschmutzungen und schwarzschimmelähnlichen Ansätze auf.
   Anordnung: Das Gitter der Belüftung ist zu reinigen.
   Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
   Frist: unverzüglich

4. Das Besteck und andere Utensilien waren z. T. angerostet bzw verschlissen.
   Anordnung: Das Besteck ist instand zu setzen.
   Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b
   Frist: unverzüglich

5. Das Sieb war beschädigt.
   Anordnung: Die Sieb ist instand zu setzen.
   Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b
   Frist: unverzüglich

6. Die Teigschaber waren beschädigt.
   Anordnung: Der Teigschaber ist instand zu setzen.
   Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b
   Frist: unverzüglich



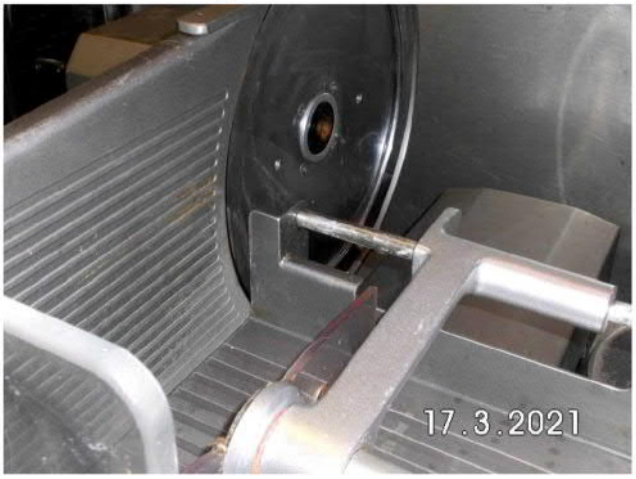
7. Die Schubladen des Arbeitstisches war stark verunreinigt.
   Anordnung: Die Schublade des Arbeitstisches ist zu reinigen.
   Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
   Frist: unverzüglich

Schlachtraum Produktion

8. Das Türblatt oberhalb der Decke war stark angerostet.
   Anordnung: Das Türblatt ist instand zu setzen.
   Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
   Frist: unverzüglich

9. Die Aufschnittmaschine wies in einigen Bereichen Verschmutzungen auf.

Anordnung: Die Aufschnittmaschine ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a
Frist: unverzüglich



10. Der Türrahmen im Durchgangsbereich zur Küche war angerostet.
Anordnung: Der Türrahmen ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

11. Die Rohrbahn war verunreinigt.
Anordnung: Die Rohrbahn ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Wurstküche

12. Die Silikonfuge des Fußbodens war beschädigt.
    Anordnung: Die Silikonfuge ist instand zu setzen.
    Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
    Frist: unverzüglich

13. Mehrere Reinigungsgeräte waren beschädigt bzw. so abgenutzt, dass eine einwandfreie Funktion nicht mehr gewährleistet war.
    Anordnung: Die Reinigungsgeräte sind zu ersetzen.
    Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
    Frist: unverzüglich

14. Das Handwaschbecken wies im gesamten Bereich starke Ablagerungen auf.
    Anordnung: Das Handwaschbecken ist gründlich zu reinigen.
    Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
    Frist: unverzüglich

15. Die Fensterbank war verunreinigt und mit Schwarzschimmelansätzen behaftet.
Anordnung: Die Fensterbank ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

16. Rechts neben dem Arbeitstisch war der gesamte Bereich stark verschmutzt. Auch die Zuleitungen der Anlage waren mit einer starken Staubschicht behaftet.
Anordnung: Der gesamte Bereich ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

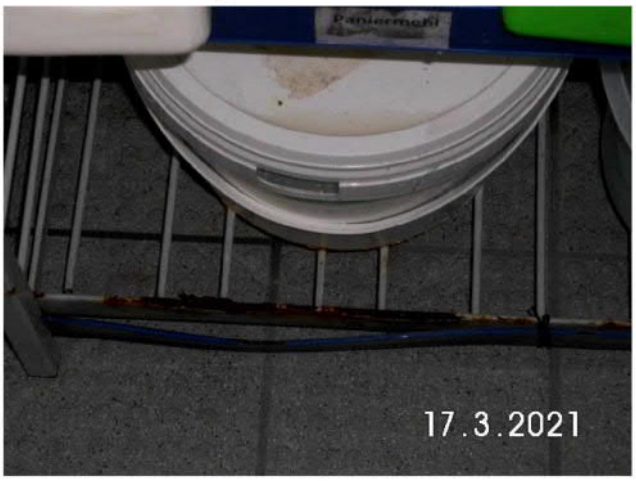
Gewürzlager

17. Die Decke über dem begehbarem Kühlhaus war stark schimmelähnlich verunreinigt.

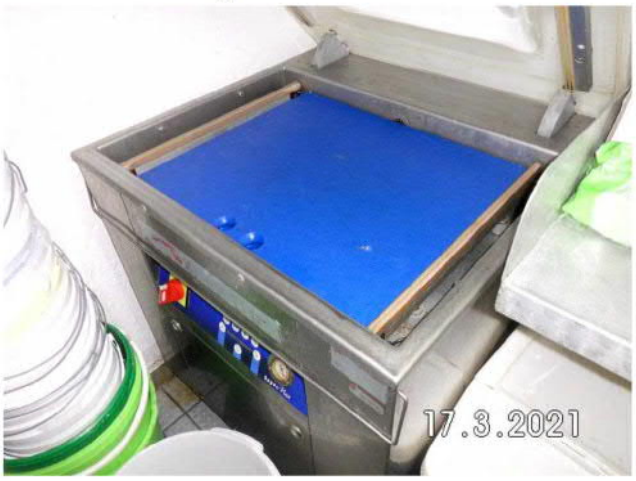
Anordnung: Die Decke ist in einen hygienisch einwandfreien Zustand zu versetzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

18. Die Silikonfuge am Arbeitstisch war schimmelähnlich verunreinigt.
Anordnung: Der Arbeitstisch ist zu reinigen und zu desinfizieren.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. III Nr. 1
Frist: unverzüglich

19. Das Gewürzregal war angerostet.
Anordnung: Das Gewürzregal ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich



20. Der Innenbereich, insbesondere die Randbereiche des Vakuumier Gerätes waren stark verunreinigt.
Anordnung: Das Vakuumiergerät ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich



Kühlhaus begehbar Zelle, Gewürzlager

21. Der Türgriff war angerostet.
Anordnung: Der Türgriff ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

22. Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.
Anordnung: Das Verdampferschutzgitter ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

23. Die Wände waren teilweise im Bodenbereich verunreinigt.
Anordnung: Die Wände sind zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Spülküche / Backofen

24. Ein Wandabschluss fehlte an der Abwaschspüle.
Anordnung: Der Wandabschluss ist anzubringen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

25. Der Innenraum der Geschirrspülmaschine war mit alten Rückständen verunreinigt.
Anordnung: Die Geschirrspülmaschine ist zu reinigen.

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

26. Mehrere Reinigungsgeräte waren beschädigt bzw. so abgenutzt, dass eine einwandfreie Funktion nicht mehr gewährleistet war.
Anordnung: Die Reinigungsgeräte sind zu ersetzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

27. Der dort befindliche Wasserhahn an der Wand war stark verrostet.
Anordnung: Der Wasserhahn ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene)

28. Zum Zeitpunkt der Kontrolle konnten keine Untersuchungsergebnisse anhand der mikrobiologischen Prozesshygienekriterien für selbst hergestellte Fleischzubereitungen vorgelegt werden.
Anordnung: Die selbst hergestellten Fleischzubereitungen sind anhand der mikrobiologischen Prozesshygienekriterien untersuchen zu lassen. Hierzu ist ein akkreditiertes Untersuchungslabor zu beauftragen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 1 und 2 VO (EG) Nr. 2073/2005 i.V.m. Anh. I Kap. 2 Nr. 2.1.8.
Frist: unverzüglich

29. Aufgrund der festgestellten Hygienemängel war zu erkennen, dass der vorhandene Reinigungs- und Desinfektionsplan nicht eingehalten wurde.
Anordnung: Die Gewährleistung der Hygiene in der Betriebsstätte ist durch geeignete Maßnahmen sicherzustellen, der Reinigungs- und Desinfektionsplan ist einzuhalten.
Rechtsgrundlage: Art. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Art. 17 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002
Frist: unverzüglich

Infektionsschutz

30. Es wurden Personen beschäftigt, für die keine Bescheinigungen des Gesundheitsamtes über die Durchführung der Infektionsschutz-Erstbelehrung bzw. keine vor dem 01.01.2001 ausgestellten Gesundheitszeugnisse vorlagen.
Anordnung: Die Personen müssen unverzüglich an einer Erstbelehrung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes teilnehmen. Die Erstbelehrungsbescheinigungen sind im Betrieb auf Verlangen vorzulegen.
Rechtsgrundlage: § 43 Abs. 1 IfSG
Frist: unverzüglich

Personalschulung

31. Es wurde Personal beschäftigt, das mit Lebensmitteln umgeht, aber nicht entsprechend der Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult war.
Anordnung: Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, sind entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen und/oder zu schulen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr.1
Frist: unverzüglich

Personalhygiene

32. Die vorgefundene Gummischürze war im oberen Bereich total ausgefranst.
Anordnung: Eine geeignete Schutzkleidung ist zu tragen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1
Frist: unverzüglich

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Kühlraum, Tiefkühlzelle, Lagerraum / Trockenlager, Personaltoiletten, Laden, Räucherraum, Geschirr-Lager, Schädlingskontrolle, Betriebliche Organisation / Mitwirkungspflicht, Kennzeichnung, Rückverfolgbarkeit, Eigenkontrollen (HACCP - mikrobiologische Untersuchungen)

Allgemeine Maßnahmen:

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

Kostenpflichtige Nachkontrolle:

Am 19.03.2021 um 07:00 ist eine Nachkontrolle vorgesehen.

Bemerkung:

Der Betrieb befand sich zum Zeitpunkt der Überprüfung in keinem hygienischen guten Zustand.

D. wurde aufgefordert, umgehend den Betrieb in einem sauberen Zustand zu bringen.
Während der Inspektion wurde von den anwesenden Mitarbeitern mit der Reinigung begonnen.
Von weiteren Maßnahmen wurde vorerst abgesehen.

D. teilte mit, dass er seit kurzem einen Verkaufswagen besitze und auf vers. Märkten (u.a. Burgdorf, Hannover, Otze) LM in den Verkehr bringe. In diesem Zusammenhang würde seine Hackfleischproduktion steigen und er erkundigte sich nach der Gültigkeit seiner Ausnahmegenehmigung (mikrobiologische Eigenkontrollen) in Hinblick auf die kl. Mengen Regelung. Es wurde ihm erläutert, dass die Ausnahmegenehmigung eine Hackfleisch-Menge von bis zu 2,5t pro Woche abdeckt. Diese Menge würde nicht erreicht werden. Der Verkaufswagen soll i.R. der nächsten RPK mit kontrolliert werden.
Die Ergebnisse der mikrobiologischen Eigenkontrollen (Produkt- sowie Umgebungsproben) für 2020 liegen nicht vor. Er gibt an, aufgrund der unbefriedigenden Ergebnisse in Bezug auf Listeria monocytogenes Ende 2019 die Reinigung nach Rücksprache mit [redacted] angepasst zu haben, indem er kochendes Wasser zum Nachspülen der Umgebung nutze und das Anmischen des Reinigungsmittels optimiert habe. Diese Reinigungsanpassung sowie [redacted] seien ursächlich für die nicht durchgeführten mikrobiologischen Proben von 2020. Die mikrobiologischen Eigenkontrollen für 2021 seien bereits geplant.

Hr. Dierks wurde aufgefordert einen schriftlichen Maßnahmenplan im Falle unbefriedigender Ergebnisse zu verfassen.

Ihre Rechte (Rechtsbehelfsbelehrung):
Gegen diesen Bescheid können Sie innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe Klage beim Verwaltungsgericht Lüneburg, Adolph-Kolping-Str. 16, 21337 Lüneburg einlegen.
Hinweis:
Durch eine Änderung der Rechtslage in Niedersachsen können Sie unmittelbar nach der Bekanntgabe des Bescheides Klage beim Verwaltungsgericht Lüneburg erheben, ohne dass es einer nochmaligen Überprüfung durch den Landkreis Celle bedarf. Ich empfehle Ihnen, sich zunächst mit mir in Verbindung zu setzen, um denkbare Unstimmigkeiten abzuklären. Hierdurch könnten entstehende Kosten vermieden werden. Beachten Sie bitte, dass hierdurch die in der Rechtsbehelfsbelehrung genannte Klagefrist unberührt bleibt.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag
[redacted]