

Landkreis Celle | Postfach 3211 | 29232 Celle

Auskunft erteilt

Postfach 3211  
29232 Celle

Dienstgebäude  
Zimmer

Alte Grenze 7

Telefon

05141-916-

Telefax

05141-916-

E-Mail

@lkcelle.de

Bei Antwort bitte angeben!

Ihre Zeichen, Ihre Nachricht vom

Mein Zeichen

Kassenzeichen

Celle, den

59-CE-00327H

02.09.2022

**Herausgabe von Informationen über Beanstandungen/Verstöße mit Erzeugnissen der lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen der letzten fünf Jahre nach § 2 Abs. 1 S. 1 Nr. 1 Buchst. a-c VIG<sup>1</sup>**

**Objekt: Fischer, Detlef  
Steinförder Str. 10  
29323 Wietze**

Sehr geehrte

wie in meinem Bescheid vom 27.07.2022 angekündigt, übersende ich Ihnen anliegend die Kontrollberichte.

Mit freundlichen Grüßen  
Im Auftrag

Anlagen

<sup>1</sup> Verbraucherinformationsgesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Oktober 2012 in der z. Zt. geltenden Fassung.

**Hinweise zur Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten:** Der Landkreis Celle verarbeitet Ihre Daten im Rahmen einschlägiger Gesetze, insbesondere § 3 NDSG i.V.m. Art. 6 Abs. 1 lit. e DSGVO. Sie können Ihre Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung, Einschränkung, Übertragbarkeit und Widerspruch gegenüber dem Landkreis Celle geltend machen. Weitere Informationen finden Sie unter <https://www.landkreis-celle.de/datenschutz.html>. Sollten Sie ein gedrucktes Exemplar wünschen, können Sie dieses gerne unter den oben angegebenen Kontaktdaten anfordern.

**Wir sind für Sie da**  
Montag und Dienstag 8.00 - 16.00 Uhr  
Mittwoch und Freitag 8.00 - 13.00 Uhr  
Donnerstag 8.00 - 17.00 Uhr

**So erreichen Sie uns**  
Telefon: (0 51 41) 916-0 | Telefax: (0 51 41) 916-1718  
Hausadresse: Trift 26, 29221 Celle  
E-Mail: [info@lkcelle.de](mailto:info@lkcelle.de) | Internet: [www.landkreis-celle.de](http://www.landkreis-celle.de)

**Unsere Bankverbindung**  
IBAN: DE80 2695 1311 0000 0034 00  
BIC: NOLADE21GFW  
Gläubiger-ID: DE44 ZZZ0 0000 1629 13



**Niedersächsisches Landesamt  
für Verbraucherschutz  
und Lebensmittelsicherheit**  
• Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg

Nieders.Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit  
Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg • Postfach 24 62 • 26014 Oldenburg

Landkreis Celle  
Amt für Veterinärangelegenheiten und Verbraucherschutz  
Alte Grenze 7

29221 Celle

Bearbeitet von:

Telefax:  
0441 9985- [REDACTED]

E-Mail:

Mein Zeichen (Bei Antwort angeben)  
Auftrags-Nr.: 101905-004323  
Gesch.-Z.: 51.21.8-44112

Durchwahl Oldenburg  
+49 441 9985- [REDACTED] 02.07.2019

## Amtliche Kontrolle der Lebensmittel

### Prüfbericht

**Proben-Nr. des Einsenders:** CE-Geh-0097-2019  
Einsender: Landkreis Celle  
Bezeichnung der Probe lt. Entnahmebericht: **Heidschnucken-Leberwurst**

Entnahmebetrieb lt. Entnahmebericht: Fischer, Detlef  
Steinförder Str. 10  
29323 Wietze

Probenahmedatum: 09.05.2019  
Eingangsdatum: 10.05.2019  
Untersuchungszeitraum: 13.05.2019 bis 03.06.2019

Proben-Nr. des Institutes: **10-21019-0486**  
Probenahmegrund: Planprobe  
Probenumfang / Verpackung: 3 Dosen a 200 g Nennfüllmenge  
Angebotsform: abgepackt

Kennzeichnung / Kenntlichmachung:  
Angabe zur Haltbarkeit: 10.04.2020

Weitere Angaben: siehe Anlage(n)



Dienstgebäude u. Paketanschrift	Briefanschrift	Telefon Telefax	Besuchszeiten	Bankverbindung
Martin-Niemöller-Straße 2 26133 Oldenburg	Postfach 24 62 26014 Oldenburg	0441 9985-0 0441 9985-121	Mo.-Fr. 08:00-16:00 Uhr	IBAN: DE44 2505 0000 1900 1537 39 SWIFT-BIC: NOLA DE 2H
Philosophenweg 38 26121 Oldenburg	Postfach 24 62 26014 Oldenburg	0441 9713-0 0441 9713-814	Mo.-Fr. 08:00-16:00 Uhr	IBAN: DE44 2505 0000 1900 1537 39 SWIFT-BIC: NOLA DE 2H
Internet www.laves.niedersachsen.de	E-Mail Poststelle.LVI-OL@laves.niedersachsen.de		Besuche bitte möglichst vereinbaren.	

Material: Leberwürste grob gekörnt Konserven

**Untersuchungsergebnis/se**

<u>Parameter</u>	<u>Einheit</u>	<u>Ergebnis</u>	<u>NG/BG</u>
Sensorik		arteigen/unauffällig	

PV 21-Senso 2012-12-14

Rohprotein	g/100g	14,7	
------------	--------	------	--

ASU L 06.00-7 2007-04

Wasser	g/100g	47,6	
Fett	g/100g	33,7	
Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß	g/100g	12,0	
BEFFE			
Anteil an bindegewebeisweißsfreiem Fleischeiweiß im Fleischeiweiß	g/100g	85,5	

PV 21-NIR 2012-12-14

Fett-Eiweiß-Quotient		2,3	
Wasser-Eiweiß-Quotient		3,2	

Berechnungen zur Zusammensetzung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

**Serviceuntersuchung(en)****Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig / Hannover**

<u>Parameter</u>	<u>Einheit</u>	<u>Ergebnis</u>	<u>NG/BG</u>
* Volleipulver	mg/kg	< 1	1/5

Eianteil in Lebensmitteln, ELISA Kit r-Biopharm Ridascreen Fast Ei R6402, 2017-06

Gluten	mg/kg	< 5	1/5
--------	-------	-----	-----

Gluten in Lebensmitteln, ELISA Kit Ridascreen Gliadin R7001, 2016-01

Milchanteil	mg/kg	< 1	1/5
-------------	-------	-----	-----

Milchanteil in Lebensmitteln, ELISA Kit Veratox Milk Allergen, 2016-01

* Senfanteil	mg/kg	< 1	1/5
--------------	-------	-----	-----

Senfanteile in Lebensmitteln, ELISA Kit RomerLabs nutri linia mustard-E, 2016-01

Sojaprotein	mg/kg	< 1	1/10
-------------	-------	-----	------

Sojaanteil in Lebensmitteln ELISA Kit r-Biopharm Ridascreen FAST Soja R7102, 2017-10

Hausgeflügelprotein	qual	Neg	
Schweineprotein	qual	Pos	
Rinderprotein	qual	Neg	

ASU §64 LFGB L06.00-47, 2002-12, modifiziert

Dienstgebäude u. Paketschrift	Briefanschrift	Telefon Telefax	Besuchszeiten	Bankverbindung
Martin-Niemöller-Straße 2 26133 Oldenburg	Postfach 24 62 26014 Oldenburg	0441 9985-0 0441 9985-121	Mo.-Fr. 08:00-16:00 Uhr	IBAN: DE44 2505 0000 1900 1537 39 SWIFT-BIC: NOLA DE 2H
Philosophenweg 38 26121 Oldenburg	Postfach 24 62 26014 Oldenburg	0441 9713-0 0441 9713-814	Mo.-Fr. 08:00-16:00 Uhr	IBAN: DE44 2505 0000 1900 1537 39 SWIFT-BIC: NOLA DE 2H
Internet www.laves.niedersachsen.de	E-Mail Poststelle.LVI-OL@laves.niedersachsen.de		Besuche bitte möglichst vereinbaren.	

---

Pflanzenarten-spezifische DNA-Sequenzen Pos  
*DIN EN ISO 21571:2013-08*

---

Sellerie-spezifische DNA-Sequenzen qual/Probe n.n.  
*DIN EN ISO 21571:2013-08*

---

\* Hausparameter; keine elektronische Übermittlung!

**Abkürzungen:**

BG Bestimmungsgrenze  
 NG Nachweisgrenze  
 MU Messunsicherheit  
 WF Wiederfindungsrate

---

Dienstgebäude u. Paketanschrift	Briefanschrift	Telefon Telefax	Besuchszeiten	Bankverbindung
Martin-Niemöller-Straße 2 26133 Oldenburg	Postfach 24 62 26014 Oldenburg	0441 9985-0 0441 9985-121	Mo.-Fr. 08:00-16:00 Uhr	IBAN: DE44 2505 0000 1900 1537 39 SWIFT-BIC: NOLA DE 2H
Philosophenweg 38 26121 Oldenburg	Postfach 24 62 26014 Oldenburg	0441 9713-0 0441 9713-814	Mo.-Fr. 08:00-16:00 Uhr	IBAN: DE44 2505 0000 1900 1537 39 SWIFT-BIC: NOLA DE 2H
<b>Internet</b> www.laves.niedersachsen.de	<b>E-Mail</b> Poststelle.LVI-OL@laves.niedersachsen.de		Besuche bitte möglichst vereinbaren.	

## Beurteilung

1. Gemäß Art. 17 Abs. 1 der LMIV wird ein Lebensmittel mit seiner rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung bezeichnet. Fehlt eine solche, so wird das Lebensmittel mit seiner verkehrsüblichen Bezeichnung oder, falls es keine verkehrsübliche Bezeichnung gibt oder diese nicht verwendet wird, mit einer beschreibenden Bezeichnung bezeichnet (s. a. Art. 2 Abs. 2 Buchstaben n, o und p der genannten VO).

Die vorgelegte Probe wird unter der **Bezeichnung „Heidschnucken-Leberwurst“** an Endverbraucher in den Verkehr gebracht. Entsprechend den Angaben im Zutatenverzeichnis wurde neben 50 % Heidschnuckenfleisch auch 21 % Schweinefleisch bei der Herstellung verwendet. Dies geht aus der Bezeichnung nicht hervor. Auf die Regelungen zur üblichen Angabe von Tierarten in der Bezeichnung in den u. g. Leitsätzen für Fleischerzeugnisse Ziffer 2.11 wird verwiesen.

Die Bezeichnung „Heidschnucken-Leberwurst“ wird nicht den o. g. Anforderungen von Art. 17 Abs. 1 der LMIV gerecht, da sie das Erzeugnis nicht ausreichend charakterisiert. Auf das Verkehrsverbot gemäß § 5 Abs. 1 Nr. 1 LMIDV wird verwiesen.

2. Bei „Lüneburger Heidschnucke“ handelt es sich um eine **geschützte Ursprungsbezeichnung** (g. U.) im Sinne von Art. 5 in Verbindung mit Art. 11 Abs. 1 VO (EU) 1151/2012. Auf der Banderole ist ein entsprechendes **Unionszeichen** abgedruckt.

Gemäß Anhang X Nr. 4 zu Art. 13 Abs. 1 der DVO (EU) Nr. 668/2014 muss der Durchmesser des EU-Zeichens mindestens 10 mm betragen. Die Farbgestaltung richtet sich nach Anhang X Nr. 1 der genannten Verordnung (rot / gelb für geschützte Ursprungsbezeichnungen; blau / gelb für geschützte geografische Angaben g. g. A. und für geschützte traditionelle Spezialitäten g. t. S.).

Auf der vorliegenden Verpackung beträgt der Durchmesser des Unionszeichens nur 7 mm. Die Farbgestaltung ist blau / gelb und entspricht somit ebenfalls nicht den Vorgaben.

### Normabweichung(en)

(gem. Beanstandungsgrund der AVV DATA): 11

### Beurteilungsgrundlagen

- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 179 vom 19.06.2014, S. 36) idgF
- Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. Nr. L 343 S. 1 ff) idgF
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel - LMIV - (ABl. Nr. L 304 S. 18) idgF
- Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der Neufassung vom 25.11.2015 (BAnz. AT vom 23.12.2015 B4) idgF

Dienstgebäude u. Paketanschrift	Briefanschrift	Telefon Telefax	Besuchszeiten	Bankverbindung
Martin-Niemöller-Straße 2 26133 Oldenburg	Postfach 24 62 26014 Oldenburg	0441 9985-0 0441 9985-121	Mo.-Fr. 08:00-16:00 Uhr	IBAN: DE44 2505 0000 1900 1537 39 SWIFT-BIC: NOLA DE 2H
Philosophenweg 38 26121 Oldenburg	Postfach 24 62 26014 Oldenburg	0441 9713-0 0441 9713-814	Mo.-Fr. 08:00-16:00 Uhr	IBAN: DE44 2505 0000 1900 1537 39 SWIFT-BIC: NOLA DE 2H

Internet  
www.laves.niedersachsen.de

E-Mail  
Poststelle.LVI-OL@laves.niedersachsen.de

Besuche bitte möglichst vereinbaren.

Im Auftrage



Dieses Dokument wurde automatisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

#### Anlage/n

Niederschrift über eine Probenahme (Original auf üblichem Postweg)

Kostenmitteilung (wird nachgereicht)

Kopie der Kennzeichnung

Die vorgenannten Ergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Detaillierte Informationen zu verwendeten Methoden und analytischen Kenndaten sowie dem Umfang der Untersuchungen können bei Bedarf vom Labor zur Verfügung gestellt werden.

Ohne schriftliche Genehmigung des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg, darf der vorstehende Prüfbericht nicht, auch nicht auszugsweise, an Dritte weitergegeben bzw. vervielfältigt bzw. zu anderen Zwecken als seiner ursprünglichen Bestimmung verwendet werden. Von der Genehmigungspflicht ausgenommen ist die ausschließliche Weitergabe zur dienstlichen Aufgabenerfüllung von Behörden und anderen staatlichen Stellen. Die Interpretation der vorstehenden Ergebnisse und insbesondere die rechtlichen Beurteilungen sind dem LAVES vorbehalten.

Dienstgebäude u. Paketanschrift	Briefanschrift	Telefon Telefax	Besuchszeiten	Bankverbindung
Martin-Niemöller-Straße 2 26133 Oldenburg	Postfach 24 62 26014 Oldenburg	0441 9985-0 0441 9985-121	Mo.-Fr. 08:00-16:00 Uhr	IBAN: DE44 2505 0000 1900 1537 39 SWIFT-BIC: NOLA DE 2H
Philosophenweg 38 26121 Oldenburg	Postfach 24 62 26014 Oldenburg	0441 9713-0 0441 9713-814	Mo.-Fr. 08:00-16:00 Uhr	IBAN: DE44 2505 0000 1900 1537 39 SWIFT-BIC: NOLA DE 2H
<b>Internet</b> www.laves.niedersachsen.de	<b>E-Mail</b> Poststelle.LVI-OL@laves.niedersachsen.de		Besuche bitte möglichst vereinbaren.	



**Niedersächsisches Landesamt  
für Verbraucherschutz  
und Lebensmittelsicherheit**  
• Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg

Nieders.Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit  
Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg • Postfach 24 62 • 26014 Oldenburg

Landkreis Celle  
Amt für Veterinärangelegenheiten und Verbraucherschutz  
Alte Grenze 7

29221 Celle

Telefax:  
0441 9985- [redacted]

E-Mail:  
[redacted]

Mein Zeichen (Bei Antwort angeben)  
Auftrags-Nr.: 101905-004322  
Gesch.-Z.: 51.21.8-44112

Durchwahl Oldenburg  
+49 441 9985 [redacted] 02.07.2019

## Amtliche Kontrolle der Lebensmittel

### Prüfbericht

**Proben-Nr. des Einsenders:** CE-Geh-0098-2019  
Einsender: Landkreis Celle  
Bezeichnung der Probe lt. Entnahmebericht: **Heidschnucken-Sülze**

Entnahmebetrieb lt. Entnahmebericht: Fischer, Detlef  
Steinförder Str. 10  
29323 Wietze

Probenahmedatum: 09.05.2019  
Eingangsdatum: 10.05.2019  
Untersuchungszeitraum: 13.05.2019 bis 29.05.2019

Proben-Nr. des Institutes: **10-21019-0485**  
Probenahmegrund: Planprobe  
Probenumfang / Verpackung: 3 Dosen a 200 g Nennfüllmenge  
Angebotsform: abgepackt

Kennzeichnung / Kenntlichmachung:  
Angabe zur Haltbarkeit: 06.03.2020

Weitere Angaben: siehe Anlage(n)



Dienstgebäude u. Paketanschrift	Briefanschrift	Telefon Telefax	Besuchszeiten	Bankverbindung
Martin-Niemöller-Straße 2 26133 Oldenburg	Postfach 24 62 26014 Oldenburg	0441 9985-0 0441 9985-121	Mo.-Fr. 08:00-16 :00 Uhr	IBAN: DE44 2505 0000 1900 1537 39 SWIFT-BIC: NOLA DE 2H
Philosophenweg 38 26121 Oldenburg	Postfach 24 62 26014 Oldenburg	0441 9713-0 0441 9713-814	Mo.-Fr. 08:00-16:00 Uhr	IBAN: DE44 2505 0000 1900 1537 39 SWIFT-BIC: NOLA DE 2H
<b>Internet</b> www.laves.niedersachsen.de	<b>E-Mail</b> Poststelle.LVI-OL@laves.niedersachsen.de		Besuche bitte möglichst vereinbaren.	

Material: Sülzen und Aspikwaren Konserven

**Untersuchungsergebnis/se**

<u>Parameter</u>	<u>Einheit</u>	<u>Ergebnis</u>	<u>NG/BG</u>
Sensorik		arteigen/unauffällig	
<i>PV 21-Senso 2012-12-14</i>			
Rohprotein	g/100g	17,4	
<i>ASU L 06.00-7 2007-04</i>			
Diphosphate	qual	nachgew.	
Triphosphate	qual	n.n.	
Polyphosphate	qual	n.n.	
<i>ASU L 06.00-15 1982-11</i>			
Gesamtposphor Gesamt-Phosphat (berechnet als P2O5)	g/100g	0,180	
<i>ASU L 06.00-9 2008-06</i>			
P-Zahl berechnet aus Eiweiß und Phosphat		1,0	
<i>Berechnungen zur Zusammensetzung von Fleisch und Fleischerzeugnissen</i>			
Nitrit als Natriumnitrit (NaNO <sub>2</sub> )	mg/kg	< 20	4/20
Nitrat als Natriumnitrat	mg/kg	< 28	6/28
<i>ASU § 64 LFGB L 07.00-12, 1990-12, modifiziert</i>			

**Serviceuntersuchung(en)****Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig / Hannover**

<u>Parameter</u>	<u>Einheit</u>	<u>Ergebnis</u>	<u>NG/BG</u>
Schafprotein		nicht auswertbar	
<i>ASU §64 LFGB L06.00-29, 1990-12, modifiziert</i>			
* Volleipulver	mg/kg	< 1	1/5
<i>Eianteil in Lebensmitteln, ELISA Kit r-Biopharm Ridascreen Fast Ei R6402, 2017-06</i>			
Gluten	mg/kg	< 5	1/5
<i>Gluten in Lebensmitteln, ELISA Kit Ridascreen Gliadin R7001, 2016-01</i>			
Milchanteil	mg/kg	< 1	1/5
<i>Milchanteil in Lebensmitteln, ELISA Kit Veratox Milk Allergen, 2016-01</i>			
* Senfanteil	mg/kg	< 1	1/5
<i>Senfanteile in Lebensmitteln, ELISA Kit RomerLabs nutri linia mustard-E, 2016-01</i>			

Dienstgebäude u. Paketanschrift	Briefanschrift	Telefon Telefax	Besuchszeiten	Bankverbindung
Martin-Niemöller-Straße 2 26133 Oldenburg	Postfach 24 62 26014 Oldenburg	0441 9985-0 0441 9985-121	Mo.-Fr. 08:00-16:00 Uhr	IBAN: DE44 2505 0000 1900 1537 39 SWIFT-BIC: NOLA DE 2H
Philosophenweg 38 26121 Oldenburg	Postfach 24 62 26014 Oldenburg	0441 9713-0 0441 9713-814	Mo.-Fr. 08:00-16:00 Uhr	IBAN: DE44 2505 0000 1900 1537 39 SWIFT-BIC: NOLA DE 2H
Internet www.laves.niedersachsen.de	E-Mail Poststelle.LVI-OL@laves.niedersachsen.de		Besuche bitte möglichst vereinbaren.	



---

Sojaprotein	mg/kg	< 1	1/10
-------------	-------	-----	------

*Sojaanteil in Lebensmitteln ELISA Kit r-Biopharm Ridascreen FAST Soja R7102, 2017-10*

---

Hausgeflügelprotein	qual	Neg
Schweineprotein	qual	Pos
Rinderprotein	qual	Neg

*ASU §64 LFGB L06.00-47, 2002-12, modifiziert*

---

Pflanzenarten-spezifische DNA-Sequenzen	Pos
---	-----

*DIN EN ISO 21571:2013-08*

---

Sellerie-spezifische DNA-Sequenzen	qual/Probe	n.n.
------------------------------------	------------	------

*DIN EN ISO 21571:2013-08*

---

\* Hausparameter; keine elektronische Übermittlung!

**Abkürzungen:**

BG	Bestimmungsgrenze
NG	Nachweisgrenze
MU	Messunsicherheit
WF	Wiederfindungsrate

---

Dienstgebäude u. Paketanschrift	Briefanschrift	Telefon Telefax	Besuchszeiten	Bankverbindung
Martin-Niemöller-Straße 2 26133 Oldenburg	Postfach 24 62 26014 Oldenburg	0441 9985-0 0441 9985-121	Mo.-Fr. 08:00-16:00 Uhr	IBAN: DE44 2505 0000 1900 1537 39 SWIFT-BIC: NOLA DE 2H
Philosophenweg 38 26121 Oldenburg	Postfach 24 62 26014 Oldenburg	0441 9713-0 0441 9713-814	Mo.-Fr. 08:00-16:00 Uhr	IBAN: DE44 2505 0000 1900 1537 39 SWIFT-BIC: NOLA DE 2H
Internet www.laves.niedersachsen.de	E-Mail Poststelle.LVI-OL@laves.niedersachsen.de		Besuche bitte möglichst vereinbaren.	

## Beurteilung

1. In der Probe wurde **Diphosphat** nachgewiesen. Diphosphat (E 450) kommt natürlich weder in Fleisch noch in zu Fleischerzeugnissen verwendeten Zutaten vor. Der Nachweis belegt daher die Verwendung dieses Zusatzstoffes bei der Herstellung.

Gemäß Art. 18 Abs. 1 der LMIV besteht das Zutatenverzeichnis aus einer Aufzählung sämtlicher Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels. Entsprechend Anhang VII Teil C zu Art. 18 Abs. 4 LMIV sind Lebensmittelzusatzstoffe, die zu einer der in diesem Teil aufgeführten Klassen gehören, mit der Bezeichnung dieser Klasse zu benennen, gefolgt von ihrer speziellen Bezeichnung oder gegebenenfalls der E-Nummer.

Bei der vorliegenden Probe fehlt die Angabe von Diphosphat (E 450) im Verzeichnis der Zutaten. Auf das Verkehrsverbot gemäß § 5 Abs. 1 Nr. 2 LMIDV wird verwiesen.

2. Gemäß Art. 17 Abs. 1 der LMIV wird ein Lebensmittel mit seiner rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung bezeichnet. Fehlt eine solche, so wird das Lebensmittel mit seiner verkehrsüblichen Bezeichnung oder, falls es keine verkehrsübliche Bezeichnung gibt oder diese nicht verwendet wird, mit einer beschreibenden Bezeichnung bezeichnet (s. a. Art. 2 Abs. 2 Buchstaben n, o und p der genannten VO).

Die vorgelegte Probe wird unter der **Bezeichnung „Heidschnucken-Sülze“** an Endverbraucher in den Verkehr gebracht. Entsprechend den Angaben im Zutatenverzeichnis wurde neben 40 % Heidschnuckenfleisch auch 20 % Schweinekopffleisch bei der Herstellung verwendet. Dies geht aus der Bezeichnung nicht hervor. Auf die Regelungen zur üblichen Angabe von Tierarten in der Bezeichnung in den u. g. Leitsätzen für Fleischerzeugnisse Ziffer 2.11 wird verwiesen.

Die Bezeichnung „Heidschnucken-Sülze“ wird nicht den o. g. Anforderungen von Art. 17 Abs. 1 der LMIV gerecht, da sie das Erzeugnis nicht ausreichend charakterisiert. Auf das Verkehrsverbot gemäß § 5 Abs. 1 Nr. 1 LMIDV wird verwiesen.

3. Gemäß Art. 18 Abs. 2 der LMIV werden die Zutaten im Zutatenverzeichnis mit ihrer speziellen Bezeichnung, ggf. nach Maßgabe der Bestimmungen in Art. 17 und Anh. VI, bezeichnet. Die Zutatenbezeichnung **„Fleischbrühe“** auf der vorliegenden Probe entspricht nicht dieser Anforderung, es fehlt die **Tierart**. Auf das Verkehrsverbot gemäß § 5 Abs. 1 Nr. 2 LMIDV wird verwiesen.

4. Gemäß Art. 13 Abs. 1 der LMIV sind die verpflichtenden Informationen über Lebensmittel an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und ggf. dauerhaft anzubringen.

Bei der vorgelegten Probe ist bei beiden Dosen das **Mindesthaltbarkeitsdatum schlecht lesbar**. Auf das Verkehrsverbot gemäß § 5 Abs. 1 Nr. 15 c LMIDV wird verwiesen.

5. Bei „Lüneburger Heidschnucke“ handelt es sich um eine **geschützte Ursprungsbezeichnung** (g. U.) im Sinne von Art. 5 in Verbindung mit Art. 11 Abs. 1 VO (EU)

Dienstgebäude u. Paketanschrift	Briefanschrift	Telefon Telefax	Besuchszeiten	Bankverbindung
Martin-Niemöller-Straße 2 26133 Oldenburg	Postfach 24 62 26014 Oldenburg	0441 9985-0 0441 9985-121	Mo.-Fr. 08:00-16:00 Uhr	IBAN: DE44 2505 0000 1900 1537 39 SWIFT-BIC: NOLA DE 2H
Philosophenweg 38 26121 Oldenburg	Postfach 24 62 26014 Oldenburg	0441 9713-0 0441 9713-814	Mo.-Fr. 08:00-16:00 Uhr	IBAN: DE44 2505 0000 1900 1537 39 SWIFT-BIC: NOLA DE 2H
<b>Internet</b> www.laves.niedersachsen.de	<b>E-Mail</b> Poststelle.LVI-OL@laves.niedersachsen.de		Besuche bitte möglichst vereinbaren.	

1151/2012. Auf der Banderole ist ein entsprechendes **Unionszeichen** abgedruckt.

Gemäß Anhang X Nr. 4 zu Art. 13 Abs. 1 der DVO (EU) Nr. 668/2014 muss der Durchmesser des EU-Zeichens mindestens 10 mm betragen. Die Farbgestaltung richtet sich nach Anhang X Nr. 1 der genannten Verordnung (rot / gelb für geschützte Ursprungsbezeichnungen; blau / gelb für geschützte geografische Angaben g. g. A. und für geschützte traditionelle Spezialitäten g. t. S.).

Auf der vorliegenden Verpackung beträgt der Durchmesser des Unionszeichens nur 7 mm. Die Farbgestaltung ist blau / gelb und entspricht somit ebenfalls nicht den Vorgaben.

### Normabweichung(en)

(gem. Beanstandungsgrund der AVV DATA): 11

### Beurteilungsgrundlagen

- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 179 vom 19.06.2014, S. 36) idgF
- Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. Nr. L 343 S. 1 ff) idgF
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel - LMIV - (ABl. Nr. L 304 S. 18) idgF
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV) vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272) idgF
- Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der Neufassung vom 25.11.2015 (BAnz. AT vom 23.12.2015 B4) idgF

Im Auftrage



Dieses Dokument wurde automatisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

### Anlage/n

Niederschrift über eine Probenahme (Original auf üblichem Postweg)  
 Kostenmitteilung (wird nachgereicht)  
 Kopie der Kennzeichnung

Die vorgenannten Ergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Detaillierte Informationen zu verwendeten Methoden und analytischen Kenndaten sowie dem Umfang der Untersuchungen können bei Bedarf vom Labor zur Verfügung gestellt werden.

Ohne schriftliche Genehmigung des Niedersächsischen Landesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Lebensmittel- und Veterinärinstitut Oldenburg, darf der vorstehende Prüfbericht nicht, auch nicht auszugsweise, an Dritte weitergegeben bzw. vervielfältigt bzw. zu anderen Zwecken als seiner ursprünglichen Bestimmung verwendet werden. Von der Genehmigungspflicht ausgenommen ist die ausschließliche Weitergabe zur dienstlichen Aufgabenerfüllung von Behörden und anderen staatlichen Stellen. Die Interpretation der vorstehenden Ergebnisse und insbesondere die rechtlichen Beurteilungen sind dem LAVES vorbehalten.

Dienstgebäude u. Paketanschrift	Briefanschrift	Telefon Telefax	Besuchszeiten	Bankverbindung
Martin-Niemöller-Straße 2 26133 Oldenburg	Postfach 24 62 26014 Oldenburg	0441 9985-0 0441 9985-121	Mo.-Fr. 08:00-16:00 Uhr	IBAN: DE44 2505 0000 1900 1537 39 SWIFT-BIC: NOLA DE 2H
Philosophenweg 38 26121 Oldenburg	Postfach 24 62 26014 Oldenburg	0441 9713-0 0441 9713-814	Mo.-Fr. 08:00-16:00 Uhr	IBAN: DE44 2505 0000 1900 1537 39 SWIFT-BIC: NOLA DE 2H
Internet www.laves.niedersachsen.de	E-Mail Poststelle.LVI-OL@laves.niedersachsen.de		Besuche bitte möglichst vereinbaren.	

E  
**Protokoll Betriebskontrolle Zulassung**

1) Laves, Dez. 21. 7, 44112/CE

5.03.2020

**Protokoll der Betriebskontrolle**

**Anlass**

- Begehung zum Zweck der Zulassung
- Kontrolle der Einhaltung der Zulassungsvoraussetzungen
- Zulassungserweiterungskontrolle
- Beratung
- Missionskontrolle (Drittland oder EU)
- Kontrolle bei Akutfällen

**Betriebsdaten**

Betrieb: **Fleischerei Detlef Fischer**

Straße: Steinförder Str. 10

Ort: 29323 Wietze

Telefon: 05146 [REDACTED]

Fax: 05146 [REDACTED]

E-Mail: [REDACTED]

Internet: [REDACTED]

Zulassungsnummer: **NI 10324**

bei Schlachtbetrieben: Registriernummer nach VVO: 03 351 023 2556

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer: Detlef Fischer

Ggf. abweichende Postanschrift: keine

**Abnahme/Betriebskontrolle**

Datum: 5.03.2020

Uhrzeit: 10.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Bezug: letzte Zulassungskontrolle v. 22.09.2015

Teilnehmer:

Herr Fischer, Inh.

Unterzeichner

**Produktspezifischer Teil**

Abgleich Betriebsspiegel

**Tätigkeitsbereiche des Betriebes**

- Schlachten     Schwein    Rind    Schaf    Ziege    Einhufer    Geflügel    Farmwild
- Zerlegen         Schwein    Rind    Schaf    Ziege    Einhufer    Geflügel    Farmwild
- Bearbeiten von Wild

## Protokoll Betriebskontrolle Zulassung

- Bearbeiten von Mägen, Blasen und Därmen
- Herstellen von:  Fleischerzeugnissen  Hackfleisch  Fleischzubereitungen
- Speisen unter Verwendung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
- Einfrieren von Lebensmitteln
- Lagern von gekühlten / tiefgefrorenen Lebensmitteln
- Wiederumhüllen von gekühlten / tiefgefrorenen Lebensmitteln
- Be- und Verarbeiten von Fischereierzeugnissen
- Sammeln von Rohmilch
- Herstellen von Milcherzeugnissen (<Produkt>)
- Herstellen von Eiprodukten
- sonstiges:

### Vermarktungswege

- Verbraucher
  - mobile Verkaufseinrichtungen
- Einzelhandel.
- Ausgabestellen in Kita, Schule, Altenheim, etc.
- Großhandel
- Weiterverarbeitende Betriebe
- EU-Mitgliedstaaten
- Drittlandexporte nach
- Internet-Handel

### 1. Vorbesprechung

#### 1.1. Vollständigkeit der eingereichten Unterlagen


Ein aktualisierter Betriebsspiegel wurde übergeben.

#### 1.2. Waschplatz für Transportmittel

- im Betrieb. Tiere werden mit dem eigenen Viehanhänger geholt.
- Ausnahmegenehmigung seitens der Überwachungsbehörde nach VVVO
- Reinigung und Desinfektion der Transportmittel für Tiere

Der Termin dient der risikoorientierten turnusmäßigen Zulassungsüberprüfung. Herr Fischer erörtert die betriebliche Entwicklung seit der letzten Überprüfung.



noch. Das Fleisch wird fast ausschließlich für die eigene Produktion verwendet. Die Vermarktung erfolgt über das angeschlossene Ladengeschäft und eine Filiale in Winsen. Lohnschlachtungen finden kaum statt. In Schlachtung und Produktion sind  Mitarbeiter tätig.



### 2. Kontrolle der Betriebshygiene und Betriebsabläufe

(Photodokumentation Digitalcamera Canon Ixus 185 JPG 0331-0349 v. 5.03.2020).

Es wurden die Personal-, Lager- und Produktionsräume besichtigt.

## Protokoll Betriebskontrolle Zulassung

Der Personallhygienebereich (Umkleideraum, Toiletten, Hygieneschleuse) ist gegenüber der letzten Überprüfung unverändert.

Die Arbeitskleidung wird weiterhin über einen Wäschedienst bereitgestellt [REDACTED]

Zutrieb Schlachttiere:

Dieser erfolgt über den Hof. Die Schlachttiere werden am Schlachttag morgens geholt und vom Viehanhänger über den Treibgang in den Schlachtraum verbracht.

Eine Schlachtung fand am Überprüfungstag nicht statt. Diese soll ggf. zu einem gesonderten Termin noch einmal in Augenschein genommen werden.

Für Rind und Schwein stehen getrennte Kühlräume zur Verfügung. Rinder müssen aufgrund der geringen Raumhöhe an Ort und Stelle abgeviertelt werden. Die Schlachtkörper gelangen über die Rohrbahn der überdachten Hoffläche zu den Kühlräumen.

Das Außentor der überdachten Hoffläche weist an der Oberkante einen offenen Spalt auf. Fluginsekten können hier eindringen. Der Spalt ist in geeigneter Weise zu verschließen.

Insgesamt ist der bauliche und einrichtungstechnische Zustand des Betriebes weiterhin ohne größere Mängel.

### **3. Prüfung der Dokumentation der Eigenkontrolle (Dokumente und Nachweise)**

#### **3.1 Ggf. Genehmigungen nach gewerbe-, immissionsschutz- und baurechtlichen Bestimmungen**

Keine akt. Erweiterungen, Genehmigung nach BimSchG liegt nicht vor.

#### **3.2 Personal und Sachkunde**

##### **3.2.1 Organigramm und aktuelle Personalübersicht**

Organigramm und Personalliste sind vorhanden.

##### **3.2.2 Berufliche Qualifikation/Fachkenntnis nach § 4 LMHV für empfindliche Lebensmittel**

Herr Fischer ist Fleischermeister.

##### **3.2.3 Dokumentation der Erst-/Folgebelehrungen gem. IfSG**

Vorhanden. Folgebelehrungen erfolgen alle 2 Jahre über den [REDACTED] Inhalte sind dargestellt.

##### **3.2.4 Durchführung und Dokumentation von Personalschulungen (ggf. Nachweis der Fachkenntnis des Schulungsbeauftragten, entsprechen die Inhalte der Schulung den betrieblichen Anforderungen)**

Schulungen erfolgen. Zuletzt im November 2019.

##### **3.2.5 Arbeitskleidung**

Bereitstellung über Wäschedienst [REDACTED]

#### **3.3 HACCP-System**

## Protokoll Betriebskontrolle Zulassung

Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in Betrieben des Fleischerhandwerks („Gelber Ordner“) liegt vor.

### 3.3.1 Fließschema

Vorhanden (s. Leitlinie)

### 3.3.2 Gefahrenanalyse

S.o.

### 3.3.3 Kritische Kontrollpunkte (CCP)/Kontrollpunkte (CP)

Keine CCP bei der Schlachtung, nur CP.

### 3.3.4 Grenz- und Richtwerte/Toleranzen

Vorhanden (z.B. Festlegung Kühltemperaturen).

### 3.3.5 Überwachungs- und Kontrollverfahren

Temperaturerfassung

#### 3.3.5.1 Temperaturregistrierung

Temperaturerfassung erfolgt elektronisch über Datenlogger. Ausdrucke liegen vor. Sollwerte sind hinterlegt.

### 3.3.6 Prüfmittelüberwachung

Prüfmittelüberwachung ist jährlich zu dokumentieren.

### 3.3.7 Korrekturmaßnahmen bei Abweichungen

Keine CCP

### 3.3.8 Dokumentation

Protokolle vorhanden.

### 3.3.9 Verifizierung des HACCP-Konzeptes

Durch regelmäßige Revision der Leitlinie.

## 3.4 Reinigung und Desinfektion des Betriebes

### 3.4.1 Auflistung aller verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel mit Anwendungskonzentration und Einwirkdauer; Vorhandensein der Betriebsanweisungen und Produkthinweisen (Gebrauchsanweisungen / Wirksamkeitsnachweise)

Vorhanden. Sicherheitsdatenblätter sind hinterlegt.

### 3.4.2 Beschreibung des Reinigungs- bzw. Desinfektionsablaufes für die verschiedenen Produktionsbereiche und Sozialräume

Reinigungsplan der [REDACTED] ist unverändert erstellt. Reinigungsintervalle sind festgelegt. Für die Reinigung der schwer zugänglichen Bereiche der Hoffläche sind noch gesonderte Reinigungsintervalle festzulegen (z.B. Dachfläche Gewürzlager):

### 3.4.3 Dokumentation der Durchführung und visuelle Überprüfung

Erfolgt in Wochenlisten. Abweichungen werden vermerkt.

## 3.5 Eigenkontrollen (insb. Laboruntersuchungen)

## Protokoll Betriebskontrolle Zulassung

### 3.5.1 Mikrobiologische Kontrolle R&D (inkl. Umgebungsproben Listerien nach R&D und während der Produktion)

#### 3.5.1.1 Probenplan (Lokalisation, Frequenz)

Ein Probenplan ist nicht vorhanden. Dieser ist jährlich zu erstellen. Zwei- bis dreimal jährlich werden jeweils 10 Abklatschproben auf GKZ und Enterobacteriaceae entnommen. Weiterhin jährlich mindestens 10 Schwammtupfer auf *Listeria monocytogenes* (L.m.).

#### 3.5.1.2 Probenahmenvorschrift (inkl. Material)

DIN ISO Normen (s. Laborbefund)

#### 3.5.1.3 Beauftragtes Labor

[REDACTED]

#### 3.5.1.4 Untersuchungsergebnisse und Untersuchungsmethoden

Aktuelle Befunde ohne wesentliche Abweichungen. Tupfer auf L.m. negativ

#### 3.5.1.5 Bewertung und Maßnahmen bei Abweichungen

Nachreinigung und Ursachenanalyse im Falle von Abweichungen.

### 3.5.2 Untersuchung der Produkte nach VO (EG) Nr. 2073/2005 (inkl. Listerien)

#### 3.5.2.1 Zuordnung in LM-Kategorien

Keine Zulassung für die Herstellung von Fleischerzeugnissen.

#### 3.5.2.2 Probenplan (Frequenzen und Anzahl n)

s.o.

#### 3.5.2.3 Probenahmenvorschrift

s.o.

#### 3.5.2.4 Beauftragtes Labor

s.o.

#### 3.5.2.5 Untersuchungsergebnisse und Untersuchungsmethoden

s.o.

#### 3.5.2.6 Bewertung und Maßnahmen bei Abweichungen

s.o.

### 3.5.3 Sonstige Untersuchungen – Produkte nach anderen Standards und Untersuchungszielen

Schlachtkörperbeprobungen Schwein einmal jährlich 5 Schlachtkörper (n=5), Schafe zweimal jährlich 5 Schlachtkörper (n=5) [REDACTED]

[REDACTED] Frequenzen unter Berücksichtigung derzeitiger Schlachtmengen ausreichend. Ergebnisse ohne wesentliche Abweichungen.

## 3.6 Trinkwasserunbedenklichkeit



## Protokoll Betriebskontrolle Zulassung

Art des Trinkwassers:  öffentliche Trinkwasserversorgung  eigener Brunnen  
Versorgungsunternehmen XXXXXXXXXX

### 3.6.1 Aktueller Zapfstellen- und Leitungsplan

Vorhanden. Anzahl der Zapfstellen unverändert.

### 3.6.2 Chem.-phys. Wasseranalyse (nur bei eigenem Brunnen)

Nicht einschlägig.

### 3.6.3 Mikrobiologische Wasseranalyse

Gemäß Probenplan. Risikoorientierte Beprobung. Zwei Zapfstellen-Untersuchungen jährlich.

### 3.6.4 Akkreditiertes Labor für die Trinkwasseruntersuchung

XXXXXXXXXX Probenuntersuchung nach Trinkwasser-VO. Probenahme selbst (außerhalb des akkreditierten Bereichs).

### 3.6.5 Bewertung und Maßnahmen bei Abweichungen

Abweichungen sind ggf. zu verfolgen.

## 3.7 Rückverfolgbarkeit

### 3.7.1 Wareneingangskontrolle (inkl. Rohwarenspezifikation)

LM-Ketteninformation, Schlachttieruntersuchung bei Schlachttieren.

### 3.7.2 Wareneingangsverzeichnis

Über Lieferscheine, Schlachttagebuch.

### 3.7.3 Definition der internen Partie/Charge

Wochenschlachtungen.

### 3.7.4 Produktspezifikation, Rezepturen

Sind hinterlegt.

### 3.7.5 Produktionsprotokoll

Nicht einschlägig.

### 3.7.6 Warenausgangskontrolle (WA)

Erfassung Kühltemperaturen. Ansonsten keine gesonderte WA.

### 3.7.7 Warenausgangsverzeichnis

Über Rechnungen, Lieferscheine. Fleisch wird hpts. für die eigene Produktion verwendet.

### 3.7.8 Umgang mit Retouren und Rework

Keine Retouren.

### 3.7.9 Prüfung des Rückverfolgbarkeitskonzeptes

Verwendung der Schlachtkörper für die eigene Produktion. Schlachtgewichte gehen aus Abrechnungen mit den anliefernden Mastbetrieben hervor.

### 3.8 Krisenmanagement

#### 3.8.1 Aktueller Notfallordner

Notfalltelefonliste hinterlegt.

#### 3.8.2 Darstellung der Abläufe im Krisenfall (Rückruf)

Aufgrund Betriebsgröße und Vermarktungsstruktur nicht erforderlich.

### 3.9 Tierschutz im Schlachtbetrieb/ bei der Schlachtung

#### 3.9.1 Sachkundenachweis

Aktualisierte Sachkundenachweise für Herrn Fischer und die an der Schlachtung beteiligten Mitarbeiter liegen vor.

#### 3.9.2 Betäubungsgeräte (Wartung, Instandhaltung/Reinigung, arbeitstägl. Kontrolle und Funktionsprüfung)

Keine Mängel bei der visuellen Prüfung Bolzenschussapparate. Das vorhandene Modell Blitz Kerner wird aus wirtschaftlichen Gründen nicht zur externen Wartung geschickt sondern bei Bedarf erneuert. Das Elektrobetäubungsgerät Haas TBG 200 wurde zuletzt im März 2019 ohne Beanstandungen geprüft.

#### 3.9.3 Standardarbeitsanweisungen (arbeitsplatzbezogene Arbeitsanweisungen)

„Grüner Ordner“ liegt vor.

#### 3.9.4 Tierschutzbeauftragter und Stellvertreter (ab 1.000 GVE/Jahr, bzw. ab 150.000 Stück Geflügel oder Hasentiere/Jahr)

Nicht erforderlich

#### 3.9.5 Dokumentation der elektrischen Schlüsselparameter der Betäubung bzw. Gaskonzentration und Aufenthaltsdauer

Sind hinterlegt.

#### 3.9.6 Dokumentation der Betäubungskontrolle (Wirksamkeit der Betäubung)

Betäubungsprotokolle werden erstellt (Formblatt gem. grünem Ordner)

### 3.10 Wartungs- und Instandhaltungspläne für Geräte, Maschinen, Einrichtungsgegenstände und Räumlichkeiten

Wartung und Instandhaltung erfolgen als interne oder Fremdwartung. Kühlanlagen per Wartungsvertrag. Ansonsten Instandhaltung nach Bedarf.

### 3.11 Beseitigung tierischer Nebenprodukte

#### 3.11.1 Dokumentation der Tierischen-Nebenprodukte-Beseitigung (Listung der zu beseitigenden Nebenprodukte; Nachweise)

Über Rechnungen bzw. Abholnachweise.

#### 3.11.2 Anschrift und Zulassungsnummer der Entsorgungsunternehmen

[REDACTED]

#### 3.11.3 Lagerung und Kühlung

Kühlzelle auf dem Hof vorhanden.

### 3.12 Systematisches Schädlingsmonitoring

## Protokoll Betriebskontrolle Zulassung

### 3.12.1 Durchführung durch zugelassenen Schädlingsbekämpfer



### 3.12.2 Vorliegen eines aktuellen Köderplans

Lageplan vorhanden.

### 3.12.3 Dokumentation der Befallskontrolle

In Prüfberichten. Intervall der Kontrollen alle 6 Wochen im Innenbereich, alle 12 Wochen im Außenbereich.

### 3.12.4 Maßnahmen bei Befall

Sind dargestellt

### 3.12.5 Bekämpfungsmittel (Auflistung) und Produkthinweise

Vorhanden. Non-Tox-Beköderung ist im Innenbereich umgesetzt.

## 4. Zusammenfassung, Ergebnis und weitere Verfahrensweise

Bei der Abschlussbesprechung wurden die bestehenden Mängel erörtert.

Die baulichen und einrichtungstechnischen Mängel sind kurzfristig zu beseitigen.  
Das betriebliche Eigenkontrollsystem ist eingerichtet und in den genannten Punkten noch zu ergänzen.

Die Zulassungsvoraussetzungen sind auch weiterhin gegeben.

2) Der Landkreis Celle und der Betrieb erhalten eine Durchschrift dieses Vermerks zur Kenntnis.

