



LANDKREIS PEINE

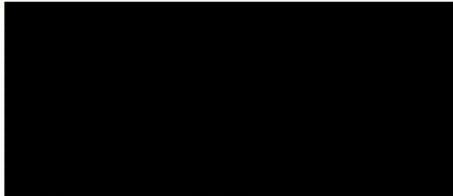
Der Landrat

Fachdienst Veterinärwesen
und Lebensmittelüberwachung

Internet: www.landkreis-peine.de

E-Mail: lebensmittel.tiere@landkreis-peine.de

Landkreis Peine • Postfach 1360 • 31203 Peine



Postanschrift:

Burgstraße 1, 31224 Peine

Sprechzeiten:

Mo., Di., Do., Fr. 8.30 – 12.00 Uhr
Mi. nur Terminvergabe
Di. 14.00 – 16.00, Do. 14.00 - 17.00 Uhr
(oder mit Terminvereinbarung!)

Ansprechpartner/in:

E-Mail:


@landkreis-peine.de

Besuchsadresse


Werner-Nordmeyer-Str. 19A, 31226 Peine

Zimmer:

Telefon:

 0 51 71 / 401

Fax:

 0 51 71 / 401


Außerhalb der Dienstzeit in Notfällen
☎ 0531/2345-0 Integrierte
Regionalleitstelle Braunschweig/Peine

Ihr Zeichen / Ihre Nachricht vom

Mein Zeichen
246717/4-II-PO

Datum
02.09.2022

Antrag auf Erteilung einer Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) zu dem Betrieb Schlachterei Harald Lüddecke, Marktstraße 6, 31246 Lahstedt
Mein Schreiben vom 23.06.2022

Sehr geehrte 

zu Ihrem Antrag auf Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz zu dem Betrieb Schlachterei Harald Lüddecke, Marktstraße 6, 246 Lahstedt, vom 30.12.2020 sowie Ihrem erweiterten Antrag auf Auskunft vom 28.10.2021 übersende ich Ihnen beigefügt die Kontrollberichte über die von mir am 07.02.2018, 25.03.2019 und 19.07.2021 durchgeführten Betriebskontrollen.

Personen bezogene Angaben wurden in diesen Kontrollberichten geschwärzt.

Zu den vorbezeichneten Kontrollen fand am 27.03.2017 außerdem eine Kontrolle durch die Zulassungsbehörde für die EU-Zulassung, dem Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Röwerskamp 5, 26203 Wadenburg, statt.

Bei Interesse an dem Kontrollergebnis wenden Sie sich bitte an das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit.

Mein Bescheid vom 23.06.2022 ändere ich im Übrigen wie folgt ab:

Auf Seite 2 wird im ersten Absatz der Text geändert in:

Wann haben in den vergangenen fünf Jahren lebensmittelrechtliche Betriebsüberprüfungen in folgendem Betrieb stattgefunden:

Schlachterei Harald Lüddecke, Marktstraße 6, 31246 Lahstedt

Im viertletzten Absatz auf Seite 2 wird der Text wie folgt formuliert:

Dieses ist bei den von mir am 07.02.2018, 25.05.2019 und 19.07.2021 durchgeführten Kontrollen in dem Betrieb der Fall gewesen.

Der von Ihrem Antrag betroffene Lebensmittelunternehmer erhält zeitgleich eine Ausfertigung dieses Schreibens.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrage



246902/1 Wo

Peine, den 27.02.2018

Niederschrift

Amtliche Lebensmittelüberwachung;

Betriebsüberprüfung des Schlacht- und Fleischereibetriebes des Herrn Harald Lüddecke in 31246 Ilsede-Groß Lafferde, Marktstraße 6, am 07.02.2018

1. Verordnung EG Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28.01.2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (Amtsblatt Nr. L 31, Seite 1)
2. Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB vom 09.01.2005 (BGBl. I S. 2618), in der Fassung der Bekanntmachung der Neufassung vom 03.06.2013 (BGBl. I S. 1426), zuletzt geändert durch Art. 1 des Gesetzes zur Änderung futtermittelrechtlicher und Tierschutzrechtlicher Vorschriften vom 30.06.2017 (BGBl. S. 2147)
3. Verordnung über die Anforderungen an Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 21.06.2016 (BGBl. I S. 1469)
4. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene (Amtsblatt Nr. L 139, Seite 1) in geltender Fassung geändert durch VO (EG) Nr. 219/2009 vom 31.03.2009 (ABl. Nr. L 87 S. 109)
5. Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (Amtsblatt Nr. L 139, Seite 55) in der Fassung der Berichtigung vom 25.06.2004 (Amtsblatt Nr. L 226, S. 22)
6. Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045) in geltender Fassung
7. Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZZuV) vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230) in geltender Fassung
8. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates vom 25.10.2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittel- Informationsverordnung - LMIV) (ABl. Nr. L 304/18) in geltender Fassung
9. Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV) vom 05.07.2017 (BGBl. I S. 2272) in geltender Fassung

Am Mittwoch, den 07.02.2018, wurden die o.g. Betriebsräume in der Zeit von ca. 09.45 Uhr bis ca. 11.40 Uhr durch [REDACTED] überprüft.

Während der Überprüfung war [REDACTED] für den Schlacht- und Fleischereibetrieb sowie [REDACTED] für die Dokumentation der Eigenkontrollen anwesend.

Die nachfolgend aufgeführten Mängel wurden festgestellt:

Personalumkleide/-Toilette

1. An der Handwascheinrichtung der Personaltoilette war zum Zeitpunkt der Kontrolle kein Handdesinfektionsmittel vorhanden. 1)

Lager mit Kühlzelle

Ohne Beanstandung.

Gewürzraum

2. Im hinteren Wandbereich, insbesondere hinter dem Kessel, waren vermehrt Spinnweben sowie vereinzelte bereits tote Spinnen festzustellen. 1)
3. Zum Zeitpunkt der Kontrolle lag eine Schädnerköderbox auf der Ablagefläche des weißen Unterschranks. Unmittelbar davor standen Glas- und Dosenkonserven mit Lebensmitteln. Aus hiesiger Sicht ist eine nachteilige Beeinflussung durch die hier aufgestellte Schädnerköderbox nicht auszuschließen, insbesondere, weil laut Angaben von [REDACTED] [REDACTED] eine Köderbox aufgrund Befalls mit einem Giftköder ausgetauscht worden ist, jedoch anhand der Dokumentation nicht nachvollzogen werden konnte, um welche der Köderboxen es sich dabei handelt. 1), 9)

Kühlhaus

4. Die Rohrbahnweichensteller waren im oberen Bereich mit weißen und schwarzen Belägen behaftet. 1)

Räucherraum

5. In den oberen Wandbereichen waren vereinzelt Spinnweben festzustellen. 1)

Wurstküche

Ohne Beanstandung.

Schlachtraum

Ohne Beanstandung.

Darmlager

Ohne Beanstandung.

Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen/Betriebspersonal

6. Vor Ort wurden die Eigenkontrolldokumentationen anhand des Dokuments „MFB-05-212-00 Version 3.0“ ausführlich besprochen. Einzelheiten können der im Anhang beigefügten Kopie entnommen werden.



Fußnotensystem der Niederschrift

- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. I ₁
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. IX ₉

246902/1 Wo

Peine, den 16.04.2019

Niederschrift

Amtliche Lebensmittelüberwachung;

Betriebsüberprüfung des Schlacht- und Fleischereibetriebes des Herrn Harald Lüddeke in 31246 Ilsede-Groß Lafferde, Marktstraße 6, am 25.03.2019

1. Verordnung EG Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28.01.2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (Amtsblatt Nr. L 31, Seite 1)
2. Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB vom 09.01.2005 (BGBl. I S. 2618), in der Fassung der Bekanntmachung der Neufassung vom 03.06.2013 (BGBl. I S. 1426), zuletzt geändert durch Art. 1 des Gesetzes zur Änderung futtermittelrechtlicher und Tierschutzrechtlicher Vorschriften vom 30.06.2017 (BGBl. S. 2147)
3. Verordnung über die Anforderungen an Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 21.06.2016 (BGBl. I S. 1469)
4. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene (Amtsblatt Nr. L 139, Seite 1) in geltender Fassung geändert durch VO (EG) Nr. 219/2009 vom 31.03.2009 (ABl. Nr. L 87 S. 109)
5. Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (Amtsblatt Nr. L 139, Seite 55) in der Fassung der Berichtigung vom 25.06.2004 (Amtsblatt Nr. L 226, S. 22)
6. Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045) in geltender Fassung
7. Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZZuV) vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230) in geltender Fassung
8. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates vom 25.10.2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittel- Informationsverordnung - LMIV) (ABl. Nr. L 304/18) in geltender Fassung

Am Mittwoch, den 25.03.2019, wurden die o.g. Betriebsräume in der Zeit von ca. 06.00 Uhr bis ca. 09:20 Uhr durch [REDACTED] überprüft.

Während der Überprüfung war [REDACTED] für den Schlacht- und Fleischereibetrieb sowie [REDACTED] für die Dokumentation der Eigenkontrollen anwesend.

Die nachfolgend aufgeführten Mängel wurden festgestellt:

Personalumkleide

1. Der Wandbelag (Tapete) löste sich stellenweise ab. 2)

Personaltoilette

2. An der Handwascheinrichtung fehlte ein Handdesinfektionsmittel. Zum Zeitpunkt der Kontrolle stand hier nur Handwaschseife zur Verfügung. 1)

Lager mit Kühlzelle

3. Die Oberfläche der Fliegen-Leimfalle wies anhaftende gelbliche Beläge auf. 1)
4. Der offene Bereich rechts neben der Kühlzelle wies Staubablagerungen, Spinnenweben und mehrere tote Insekten auf. 1)
5. Der Verdampfer der Kühlzelle war im Bereich des Gitters und an den Eckbereichen durch bräunliche Beläge verunreinigt. 1), 2)
6. An der Leuchteinheit der Kühlzelle fehlte ein geeigneter Splitterschutz. 1)

Gewürzraum

7. Die Gewürzdosen waren teilweise mit Klebeband, welches sich stellenweise löste, beklebt und boten somit keine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche. Zudem waren die Gewürzdosen durch anhaftende klebrige Beläge und Griffschmutz verunreinigt. 5)
8. Der weiße Unterschrank wies insbesondere an den unteren Bereichen der Türen abgestoßene Kanten auf. 2)

Kühlhaus

9. Oben rechts am Eingangsbereich waren noch stellenweise Rückstände der Schutzfolie vorzufinden. Um eine leichte, einwandfreie hygienische Reinigung zu gewährleisten wird empfohlen, die Rückstände der Schutzfolie zu entfernen. 1)

Räucherraum

Ohne Beanstandung.

Wurstküche

10. Der Wasserschlauch war insbesondere im Bereich der Handbrause durch dunkle Beläge verunreinigt. 1)
11. Die Schneidebretter waren durch Furchenbildung verbraucht. Es wird empfohlen, in regelmäßigen Abständen Schneidebretter abzuschleifen oder auszutauschen. 5)
12. Bei der rechten Schwingtür zum Schlachtraum löste sich im unteren Bereich die Türverkleidung stellenweise ab. 2)

Schlachtraum

13. Zum Zeitpunkt der Überprüfung wurde der an der Wasserzapfstelle angeschlossene Schlauch zum Abspülen der Schlachtkörper genutzt. Dieser Schlauch war nicht für die Zufuhr von Trinkwasser geeignet.

Hinweis:

Wasserschläuche in den Betriebsräumen müssen den Anforderungen der Trinkwasserverordnung entsprechen und nach KTW (Kat. A) und DVGW-W270 geprüft sein.

14. Die Tür zum Hof war innen stellenweise schadhaft durch abblätternden Farbbeleg. 2)
15. Der untere Bereich der Tür zum Hof bot keinen ausreichenden Schutz vor Schädlingen. Es wird empfohlen, eine geeignete Türbesendichtung anzubringen. 1), 2), 9)

Darmlager

Ohne Beanstandung.

Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen/Betriebspersonal

Vor Ort wurden die Eigenkontrolldokumentationen anhand des Dokuments „MFB-05-212-00“ ausführlich besprochen. Einzelheiten können der im Anhang beigefügten Kopie entnommen werden.

Fußnotensystem der Niederschrift

- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. I 1
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. II 2
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. V 5
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. IX 9

Niederschrift

Amtliche Lebensmittelüberwachung;

Betriebsüberprüfung des Schlacht- und Fleischereibetriebes des Herrn Harald Lüddecke in 31246 Ilsede-Groß Lafferde, Marktstraße 6, am 19.07.2021

1. Verordnung EG Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28.01.2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (Amtsblatt Nr. L 31, Seite 1)
2. Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB vom 09.01.2005 (BGBl. I S. 2618), in der Fassung der Bekanntmachung der Neufassung vom 03.06.2013 (BGBl. I S. 1426), zuletzt geändert durch Art. 1 des Gesetzes zur Änderung futtermittelrechtlicher und Tierschutzrechtlicher Vorschriften vom 30.06.2017 (BGBl. S. 2147)
3. Verordnung über die Anforderungen an Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 21.06.2016 (BGBl. I S. 1469)
4. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene (Amtsblatt Nr. L 139, Seite 1) in geltender Fassung geändert durch VO (EG) Nr. 219/2009 vom 31.03.2009 (ABl. Nr. L 87 S. 109)
5. Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (Amtsblatt Nr. L 139, Seite 55) in der Fassung der Berichtigung vom 25.06.2004 (Amtsblatt Nr. L 226, S. 22)
6. Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045) in geltender Fassung
7. Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung - LMZDV) in geltender Fassung
8. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates vom 25.10.2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittel- Informationsverordnung - LMIV) (ABl. Nr. L 304/18) in geltender Fassung

Am Montag, den 19.07.2021, wurden die o.g. Betriebsräume in der Zeit von ca. 09.15 Uhr bis ca. 10:10 Uhr durch [REDACTED] überprüft.

Während der Überprüfung war [REDACTED] anwesend.

Die nachfolgend aufgeführten Mängel wurden festgestellt:

Personalumkleide

1. Der Wandbelag (Tapete) löste sich im Bereich links unten vom Eingang zum Lager stellenweise ab. 2)

Personaltoilette

2. An der Handwascheinrichtung fehlte ein Handdesinfektionsmittel. Zum Zeitpunkt der Kontrolle stand hier nur Handwaschseife zur Verfügung. 1)

Hinweis Handwaschbecken:

Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen. Darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen (z.B. Handwaschseife) und hygienischen Händetrocknen (z.B. Einmalpapier und Handdesinfektionsmittel) vorhanden sein.

3. Im Deckenbereich waren Spinnweben festzustellen, insbesondere das Lüftungsgitter war durch staubbehaftete Spinnweben stärker verunreinigt. 1)

Lager mit Kühlzelle

4. Die Oberfläche der Fliegen-Leimfalle wies anhaftende gelbliche Beläge auf. 1)
5. Insbesondere die bodennahen Regalflächen wiesen vermehrt Spinnweben auf. 1)
6. Hinter dem Heizkörper waren zahlreiche tote Insekten vorhanden. 1)
7. An der Handwascheinrichtung fehlte ein Abfallkorb für das benutzte Einmalpapier. 1)

Kühlzelle

8. Rechts von der Tür wies die Kühlzelle bräunliche Verfärbungen auf. 1)
9. Der Verdampfer der Kühlzelle war durch bräunliche Beläge verunreinigt. 1), 2)
10. Der Bodenbelag war stellenweise abgenutzt. 1), 2)

Gewürzraum

11. Der weiße Unterschrank wies insbesondere an den unteren Bereichen der Türen abgestoßene Kanten auf. 2)
12. Das Rollbratenrohr wies innenseitig dunkle Beläge auf. 1), 5)

Kühlhaus

Zum Zeitpunkt der Kontrolle wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt.

Räucherraum

13. Das Türblatt wies dunklen Griffschmutz auf. 1)

Wurstküche

14. Während der Kontrolle waren auf dem Fußboden am Randbereich vereinzelt tote Kellerasseln und Fliegen festzustellen. Zudem befanden sich auf den Fensterbänken vereinzelt tote Insekten. 1), 9)

Schlachtraum

15. Die Rohrbahnmanschette wies schwarze schmierige Rückstände auf. 1)
16. Der Türsturz wies dunkle Verfärbungen auf. 1), 2)
17. Die Tür zum Hof war innen stellenweise schadhaft durch abblätternen Farbbelag. 2)
18. Der untere Bereich unter der Tür zum Hof bot durch Spaltbildung keinen ausreichenden Schutz vor dem Eindringen von Schädlingen. Es wird erneut empfohlen, eine geeignete Türbesendichtung o. ä. anzubringen. 1), 2), 9)

Darmlager (Abstellbereich neben Schlachtraum)

19. An der Decke waren dunkle stipperähnliche Beläge festzustellen. 1), 2)
20. Während der Reinigungsarbeiten des Schlachthauses standen hier Behälter mit Saitlingen, welche nicht ausreichend umhüllt waren. Zudem lagerten hier die Reinigungsmittel.
Um eine nachteilige Beeinflussung ausschließen zu können, sind die Saitlinge an einem anderen Ort, z.B. im Gewürzlager, getrennt von Reinigungsmitteln aufzubewahren. Zudem sollten diese bei Nichtnutzung dennoch abgedeckt werden. 1), 9)

Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen/Betriebspersonal

Vor Ort wurden die Eigenkontrolldokumentationen anhand des Dokuments „MFB-08-056-00“ ausführlich besprochen. Einzelheiten können der im Anhang beigefügten Kopie entnommen werden.

