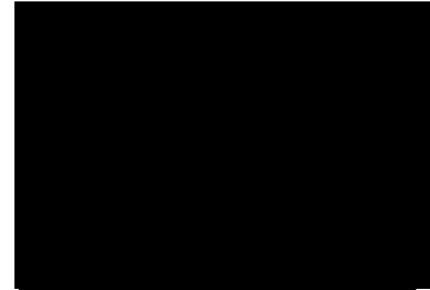
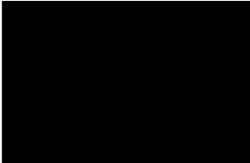


Landkreis Oldenburg • Postfach 14 64 • 27781 Wildeshausen



**Wir machen es möglich!
Sprechzeiten ohne Wartezeiten
Bitte vereinbaren Sie einen Termin!**

Datum und Zeichen Ihres Schreibens:
Antrag vom 15.04.2022

Aktenzeichen:



Wildeshausen



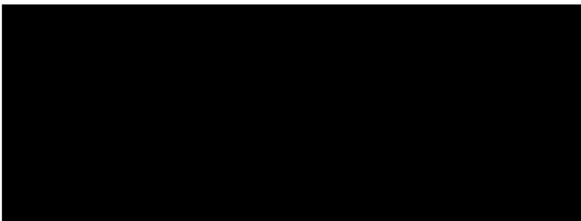
**Antrag auf Informationsgewährung bezüglich des Betriebes „Gut Altona“, Wildeshauser Str. 34
in 27801 Dötlingen / Altona.**

hier: Informationsgewährung



neben dem Ihnen zugewandten Bescheid wurde auch die am Verfahren zu beteiligende Dritte von uns über die beabsichtigte Informationsgewährung unterrichtet. Der Drittbeteiligte hat von seinem Recht ein Rechtsmittel gegen die beabsichtigte Informationsgewährung einzulegen, keinen Gebrauch gemacht, so dass der Bescheid vom 16.06.2022 (zugestellt am 21.06.2022) nunmehr bestandskräftig ist. Die von Ihnen begehrten Informationen erhalten Sie in der Anlage.

Für weitere Rückfragen stehen wir gern zur Verfügung.



Seite: 2
Aktenzeichen: 39 VIG Altona/Cz
Datum: 11.07.2022

Anlage zur VIG-Anfrage vom 10.05.2022

1. *Wann haben die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen im folgenden Betrieb stattgefunden:*

*Gut Altona,
Wildeshauser Str. 34
27801 Dötlingen / Altona*

Antwort:

Die letzten lebensmittelrechtlichen Kontrollen haben am 08.10.2020 und am 05.04.2022 stattgefunden.

2. *Kam es hierbei zu Beanstandungen? Falls ja, beantragte ich hiermit die Herausgabe des entsprechenden Kontrollberichts an mich.*

Unter „Beanstandungen“ verstehe ich unzulässige Abweichungen von den Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) oder anderen geltenden Hygienevorschriften. Sollte es zu einer oder mehreren Beanstandungen gekommen sein, beantrage ich die Herausgabe des entsprechenden, vollständigen Kontrollberichts – unabhängig davon, wie Ihre Behörde die Beanstandungen eingestuft hat (bspw. als „geringfügig“ oder „schwerwiegend“.

Antwort:

Es wurden folgende Mängel festgestellt:

Bei der Kontrolle am 08.10.2020 war der Flurboden, insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen, verunreinigt. Im Kühlraum war das Türblatt verunreinigt, sowie das Gitter der Belüftung schimmelähnlich. Im Obst- und Gemüse Kühlraum war ebenfalls das Türblatt verunreinigt sowie auch im Fleisch/Wurstkühlraum. Es wurde Personal ohne wissenschaftliche Ausbildung bzw. ohne eine abgeschlossene Berufsausbildung beschäftigt. Dieses Personal stellte leicht verderbliche Lebensmittel her oder behandelte diese oder brachte diese in den Verkehr, ohne entsprechende Fachkenntnisse nachweisen zu können.

Bei der Kontrolle am 05.04.2022 war im Kühlraum das Gitter der Belüftung verunreinigt.

Die Kontrollberichte vom 08.10.2020 und am 05.04.2022 liegen in Kopie an. Personenbezogene Daten wurden unkenntlich gemacht.

Für weitere Rückfragen stehen wir gern zur Verfügung.

Landkreis Oldenburg Veterinäramt 39 - Veterinäramt Delmenhorster
Straße 6 27793 Wildeshausen



Dienststelle: 39 - Veterinäramt

Dienstgebäude: Delmenhorster Straße 6
27793 Wildeshausen

AnsprechpartnerIn: [REDACTED]
Telefon: (0 44 31) 85 - [REDACTED]
Telefax: (0 44 31) 85 - [REDACTED]
E-Mail: [REDACTED]@oldenburg-
kreis.de
Internet: www.oldenburg-kreis.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

08.10.2020

Am 08.10.2020 ab 00:00 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

Heinrich Ahrmann
Gut Altona
Wildeshauser Str. 34
27801 Dötlingen
OL-04229

Anwesende Person/en:

Betrieb:

Ansprechpartner vor Ort:

[REDACTED]

Behörde:

Behördenvertreter:

[REDACTED] (LM-Kontrolleur)

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Flur

1. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
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

Kühlraum

2. Das Türblatt war verunreinigt.
Das Türblatt ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
3. Das Gitter der Belüftung war schimmelähnlich verunreinigt.
Das Gitter der Belüftung ist 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

Obst- u. Gemüse Kühlraum

4. Das Türblatt war verunreinigt.
Das Türblatt ist zu reinigen.

Fleisch/Wurstkühlraum

5. Das Türblatt war verunreinigt.
Das Türblatt ist zu reinigen.

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

Personalschulung

6. Es wurde Personal ohne wissenschaftliche Ausbildung bzw. ohne eine abgeschlossene Berufsausbildung beschäftigt.
Dieses Personal stellte leicht verderbliche Lebensmittel her oder behandelte diese oder brachte diese in den Verkehr, ohne entsprechende Fachkenntnisse nachweisen zu können.
Personen ohne wissenschaftliche Ausbildung bzw. ohne eine abgeschlossene Berufsausbildung, in der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt werden, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen oder behandeln oder in den Verkehr bringen, müssen ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf den Sachgebieten: 1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels, 2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels, 3. Lebensmittelrecht, 4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung, 5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit, 6. Havarieplan, Krisenmanagement, 7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels, 8. Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels, 9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen, 10. Reinigung und Desinfektion) nachweisen können.

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr. 3 ; § 4 Abs. 1 LMHV
Frist: unverzüglich

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Küche, Spülküche, Tiefkühlraum, Trockenlager, Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene), Eigenkontrollen (HACCP), Schädlingskontrolle, Infektionsschutz, Kennzeichnung, Personalhygiene, Rückverfolgbarkeit

Allgemeine Maßnahmen:

- Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel, belehrte Person: [REDACTED]

[REDACTED]

Landkreis Oldenburg Veterinäramt 39 - Veterinäramt Delmenhorster
Str. 6 27739 Wildeshausen

Wildeshauser Str. 34
27801 Dötlingen

Dienststelle: 39 - Veterinäramt

Dienstgebäude: Delmenhorster Str. 6
27739 Wildeshausen

AnsprechpartnerIn: [REDACTED]
Telefon: 04431-85 [REDACTED]
Telefax: [REDACTED]
E-Mail: [REDACTED]@oldenburg-kreis.de
Internet: www.oldenburg-kreis.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

05.04.2022

Am 05.04.2022 wurde in der Zeit von 10:30 bis 11:00 Uhr durch [REDACTED] in der folgenden Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

Heinrich Ahrmann
Gut Altona
Wildeshauser Str. 34
27801 Dötlingen
OL-04229

Anwesende Person/en:

Betrieb:
Ansprechpartner vor Ort:
[REDACTED]

Behörde:
Behördenvertreter:

Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden mit nachstehendem Ergebnis überprüft:

Kühlraum

1. Das Gitter der Belüftung war verunreinigt.
Anordnung: Das Gitter der Belüftung ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 853/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Flur, Küche, Spülküche, Tiefkühlraum, Trockenlager, Obst- u. Gemüse Kühlraum, Fleisch/Wurstkühlraum, Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene), Eigenkontrollen (HACCP), Schädlingskontrolle, Infektionsschutz, Kennzeichnung, Personalhygiene, Personalschulung, Rückverfolgbarkeit

Allgemeine Maßnahmen:

- Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel, belehrte Person: [REDACTED]

Jahresumsatz:

[REDACTED]