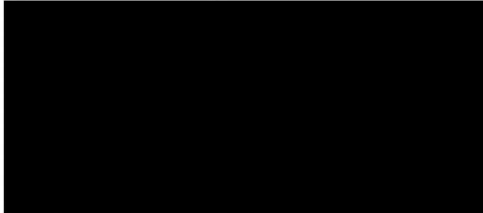




Kreis Stormarn · Der Landrat · 23840 Bad Oldesloe



## Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung

Zuständig:



Telefon:

Telefax:

E-Mail:

veterinaerwesen@kreis-stormarn.de

Erreichbar:

Mo., Di., Do. + Fr. 08.30 - 12.00 Uhr,  
Do. 14.00 - 17.00 Uhr und nach  
Vereinbarung

Adresse:

Elly-Heuss-Knapp- Str. 7,  
23843 Bad Oldesloe

Aktenzeichen: 42/213-591-18

Datum:

18. Oktober 2022

## Informationsgewährung nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG);

Mein Bescheid vom 27.09.2022



entsprechend meines Bescheides vom 27.09.2022 gewähre ich Ihnen hiermit folgende Informationen i. S. d. § 2 Abs. 1 Nr. 1 lit. a) VIG über den Betrieb „NCS Norddeutsche Catering + Services GmbH, Rögen 17, 23843 Bad Oldesloe“:

1. Die letzten amtlichen Lebensmittelkontrollen fanden am 30.07.2021, 24.09.2020, 28.05.2019, 19.04.2016 und 22.01.2015 statt.
2. Es sind im Rahmen dieser Kontrollen teilweise Beanstandungen festgestellt worden. Einzelheiten der Beanstandungen entnehmen Sie bitte den beigefügten Kontrollberichten.

Mit freundlichen Grüßen  
Im Auftrag



## Durchführung einer Betriebskontrolle

Betriebskontrolle am 22.01.2015

Sehr geehrter Herr ,

in der Anlage übersenden wir einen Bericht über die Kontrolle Ihres Betriebes, Pitz vom 22.01.2015 um 13:15

Der Umfang und die Gewichtigkeit der festgestellten Mängel veranlassen uns, sie darauf hinzuweisen, dass es sich bei den Verstößen um Ordnungswidrigkeiten handelt, die mit Geldbuße geahndet werden können.

- 1.) Die Gummidichtungen der Kühlhäuser waren defekt. (Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1f)
- 2.) Zum Teil waren die Rollwagen an den Rollen stark korrodiert. (Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a)
- 3.) Die Verdampferlamellen sowie das Schutzgitter waren verflust (Wurst/Käsekühlraum). (Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1)
- 4.) Die Silikonfugenmasse am Spülbecken war schwärzlich verunreinigt. (Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1f)
- 5.) Der Schockkühler für die warmen Speisen war zum Zeitpunkt der Kontrolle defekt (Reperatur wurde schon vor der Kontrolle in Auftrag gegeben). (Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 6)

Sie werden hiermit aufgefordert, die Missstände unverzüglich zu beseitigen.

Sollte sich bei einer Nachkontrolle Ihres Betriebes keine deutliche Verbesserung der Verhältnisse erkennen lassen, werden von hier aus weitere Maßnahmen eingeleitet.

Hochachtungsvoll

i.A.



## Kontrollen – Anlage

18.10.2022

Datum der  
Überprüfung:

22.01.2015

Überprüfter Standort:

Pitz

Rögen 17 A

23843 Bad Oldesloe

Überprüfung

durch:

Team:

Kontrollart:

planmäßige Routinekontrolle

### Verstöße

- Die Gummidichtungen der Kühlhäuser waren defekt.
- Zum Teil waren die Rollwagen an den Rollen stark korrodiert.
- Die Verdampferlamellen sowie das Schutzgitter waren verflust (Wurst/Käsekühlraum).
- Die Silikonfugenmasse am Spülbecken war schwärzlich verunreinigt.
- Der Schockkühler für die warmen Speisen war zum Zeitpunkt der Kontrolle defekt (Reperatur wurde schon vor der Kontrolle in Auftrag gegeben).



## Durchführung einer Betriebskontrolle

Betriebskontrolle am 19.04.2016

Sehr geehrter Herr ,

in der Anlage übersenden wir einen Bericht über die Kontrolle Ihres Betriebes, Pitz vom 19.04.2016 um 00:00

Der Umfang und die Gewichtigkeit der festgestellten Mängel veranlassen uns, sie darauf hinzuweisen, dass es sich bei den Verstößen um Ordnungswidrigkeiten handelt, die mit Geldbuße geahndet werden können.

1.) Küche: Am Dachfenster war ein schwarzsimmelartiger Belag.

Der Lack der Rührmaschine blätterte ab.

Spülraum: Die Silikonabdichtung am und um das Handwaschbecken wies schwarzsimmelartige Verunreinigungen auf. (Art. 4 VO (EG) Nr. 852/2004)

2.) Die Gummidichtung des Tageskühlschranks wies eine schwarzsimmelartige Verunreinigung auf. (Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1)

3.) Portionierraum: In der Deckenlampe befanden sich tote Insekten. (Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1)

Sie werden hiermit aufgefordert, die Missstände unverzüglich zu beseitigen.

Sollte sich bei einer Nachkontrolle Ihres Betriebes keine deutliche Verbesserung der Verhältnisse erkennen lassen, werden von hier aus weitere Maßnahmen eingeleitet.

Hochachtungsvoll

i.A.



## Kontrollen – Anlage

18.10.2022

Datum der  
Überprüfung:

19.04.2016

Überprüfter Standort:

Pitz

Rögen 17 A

23843 Bad Oldesloe

Überprüfung

durch: [REDACTED]

durch:

Team:

Kontrollart:

planmäßige Routinekontrolle

### Verstöße

- **Küche:** Am Dachfenster war ein schwarzschimmelartiger Belag.  
Der Lack der Rührmaschine blätterte ab.  
Spülraum: Die Silikonabdichtung am und um das Handwaschbecken wies schwarzschimmelartige Verunreinigungen auf.
- Die Gummidichtung des Tageskühlschranks wies eine schwarzschimmelartige Verunreinigung auf.
- Portionierraum: In der Deckenlampe befanden sich tote Insekten.

## Kontrollen – Anlage

18.10.2022

Datum der  
Überprüfung:

24.09.2020

Überprüfter Standort:

Pitz

Rögen 17 A

23843 Bad Oldesloe

Überprüfung

durch:

Team:

D [REDACTED] n (Kreis Stormarn)

Kontrollart:

planmäßige Routinekontrolle

### Verstöße

- Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen mit Verpackungs- und Lebensmittelresten verunreinigt.
- Die Silikonfuge des Fußbodenabflusses war im Randbereich zum Teil stark beschädigt.
- Es wurden keine ständigen Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, eingerichtet, durchgeführt und aufrechterhalten und die branchenspezifische Leitlinie zur Erfüllung der HACCP-Grundsätze nur unvollständig angewendet.



## Durchführung einer Betriebskontrolle

Betriebskontrolle am 24.09.2020

Sehr geehrter Herr ,

in der Anlage übersenden wir einen Bericht über die Kontrolle Ihres Betriebes, Pitz vom 24.09.2020 um 00:00

Der Umfang und die Gewichtigkeit der festgestellten Mängel veranlassen uns, sie darauf hinzuweisen, dass es sich bei den Verstößen um Ordnungswidrigkeiten handelt, die mit Geldbuße geahndet werden können.

- 1.) Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen mit Verpackungs- und Lebensmittelresten verunreinigt. (Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1)
- 2.) Die Silikonfuge des Fußbodenabflusses war im Randbereich zum Teil stark beschädigt. (Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1)
- 3.) Es wurden keine ständigen Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, eingerichtet, durchgeführt und aufrechterhalten und die branchenspezifische Leitlinie zur Erfüllung der HACCP-Grundsätze nur unvollständig angewendet. (Art. 5 Abs. 1 und 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Art. 7)

Sie werden hiermit aufgefordert, die Misstände unverzüglich zu beseitigen.

Sollte sich bei einer Nachkontrolle Ihres Betriebes keine deutliche Verbesserung der Verhältnisse erkennen lassen, werden von hier aus weitere Maßnahmen eingeleitet.

Hochachtungsvoll

i.A.

