



Fachdienst Bürgerservice, Öffentliche Sicherheit und Ordnung  
Postanschrift: Großflecken 63 24534 Neumünster  
Dienstgebäude: Großflecken 23, 24534 Neumünster

## Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

E-Mail [veterinaer@neumuenster.de](mailto:veterinaer@neumuenster.de)

24516 Stadt Neumünster Postfach 2640 32.1.2

Aktenzeichen: 32.1.2/07.11.22Th

Öffnungszeiten  
nach telefonischer Vereinbarung

Neumünster, den 07.11.2022

### **Informationsgewährung nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) Unser Bescheid vom 25.10.2022**

entsprechend unseres Bescheides vom 25.10.2022 gewähren wir Ihnen hiermit folgende Informationen i. S. d. § 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 VIG über den Betrieb Wolfgang Behnke, Haart 11, 24534 Neumünster. Die letzten beiden amtlichen lebensmittelrechtlichen Kontrollen fanden am 19.08.2020 und 01.09.2021 in dem Zeitraum vom 19.08.2020 bis 29.03.2022 statt.

Als Anlage fügen wir die entsprechenden Kontrollberichte bei.

Mit freundlichen Grüßen  
Im Auftrage

<b>Stadt Neumünster</b> Der Oberbürgermeister Veterinär- und Lebensmittelaufsicht Postfach 2640 und 2660 24531 Neumünster Tel: 04321 / 942-0 Fax: 04321 / 942-2082		<b>Kontrollblatt</b> <b>LEBENSMITTELÜBERWACHUNG</b>	
<b>Betriebsdaten:</b>		<b>Kontrolldaten:</b>	
Betrieb	Behnke, ██████████	Art der Kontrolle:	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung
Nachname	Behnke	Datum der Kontrolle	19.08.2020
Vorname	██████████	Uhrzeit	00:00 - 00:00
Straße	Haart 11	durchgeführt von:	██████████
PLZ / Ort	D-24534 Neumünster	Anwesendes Betriebspersonal	

<b>Gesamtergebnis der Kontrolle (Kurzform):</b>
Verstoß

<b>Bemerkungen zur Kontrolle:</b>
13. Dokumentation HACCP: a) Wareneingangskontrolle: Wareneingangsstempel auf LS, Verbrauchsdaten händisch, i.O. b) Dokumentation Kühlhäuser/ Froster: stichprobenartig i.O. c) R+D- Plan/ Liste: vorhanden, Liste in den jeweiligen Bereichen, i.O. d) R+D Kontrolle: wird gemacht und dokumentiert, i.O. e) letztes Untersuchungsergebnis Hack- Fleischzubereitungen vom 10.06.2020, i.O. f) Mibi- Kontrollen: letzte Untersuchung vom 23.03.2020 o.B. g) Entsorgung TNP: aktuell geführt, nachvollziehbar, i.O. h) Erst-/Folgebelehrung IfSG+ LMHV: stichprobenartig Frau Regansec i.O. i) Schädlingsmonitoring: 'letzter Bericht vom 20.02.2020', Depots im Keller sind angelaufen, Kotspuren vorhanden-> die Kontrollen sollten verkürzt werden-> Mitteilung über neue Kontrollfrequenz senden j) es ist ein Reinigungs- und Desinfektionsnachweis des Tiertransporteurs zur Einsicht bereit zu halten k) Überprüfung der Sauberkeit der Schlachttiere ist dokumentiert, i.O:  14. Tierschutzrechtliche Dokumentation vorhanden, o.B. 15. Konformitätserklärung Bedarfsgegenstände zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht einsehbar, zur Einsicht bereit halten

<b>Lebensmittelbetriebsgattung</b>	<b>Lebensmittelbetriebsart</b>	<b>Kontrolliert</b>
Hersteller die im Wesentlichen auf der Stufe des Einzelhandels verkaufen	Fleischerei/Metzgerei mit Schlachthaus	X

Kontrollpunkte und Verstöße Nr.	Kontrollbereich	Verstoß
1. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b> 1. Personalumkleide: a) Straßenschuhe stehen regellos herum b) in den Randbereichen leichte Verunreinigungen	<b>Umkleideraum</b>	X
2. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>	<b>Sozialraum</b>	
3. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b> 3. Kühlhaus: a) Temperaturen stichprobenartig i.O. b) Schwarzsimmelartige Beläge an Fleisen und Silikonfugen c) gelber Sack( leer) lagert im Kühlhaus	<b>Kühlraum Laden</b>	X
4. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b> 4. Küche: a) Gewürzregal: gewürze tw. nicht rückverfolgbar ( alte Etiketten) mit abgelaufenen MHD's b) Fußboden in den Randbereichen tw. altverschmutzt, insbesondere unter dem Herd	<b>Küche</b>	X
5. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</b>	<b>Verkaufsraum</b>	X

Stadt Neumünster Der Oberbürgermeister Veterinär- und Lebensmittelaufsicht Postfach 2640 und 2660 24531 Neumünster Tel: 04321 / 942-0 Fax: 04321 / 942-2082		<b>Kontrollblatt</b> <b>LEBENSMITTELÜBERWACHUNG</b>	
<b>Betriebsdaten:</b>		<b>Kontrolldaten:</b>	
Betrieb	Behnke, [REDACTED]	Art der Kontrolle:	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung
Nachname	Behnke	Datum der Kontrolle	01.09.2021
Vorname	[REDACTED]	Uhrzeit	10:00 - 11:30
Straße	Haart 11	durchgeführt von	[REDACTED]
PLZ / Ort	D-24534 Neumünster	Anwesendes Betriebspersonal	

<b>Gesamtergebnis der Kontrolle (Kurzform):</b>
Verstoß

<b>Bemerkungen zur Kontrolle:</b>

Lebensmittelbetriebsgattung	Lebensmittelbetriebsart	Kontrolliert
Hersteller die im Wesentlichen auf der Stufe des Einzelhandels verkaufen	Fleischerei/Metzgerei mit Schlachthaus	X

Kontrollpunkte und Verstöße Nr.	Kontrollbereich	Verstoß
1. <i>Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), System der Rückverfolgbarkeit nach VO (EG) 178/2002</i>	Gefrierraum	X
2. <i>Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), System der Rückverfolgbarkeit nach VO (EG) 178/2002</i> Einfrierdatum fehlte auf manchen Lebensmitteln (Fleisch)	Gefrierraum Küche	
3. <i>Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)</i>	Hygieneschleuse	X
Hygiene - Betriebliche Eigenkontrolle		
4. <i>Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)</i>	Sozialraum	X
Hygiene - Betriebliche Eigenkontrolle		
5. <i>Kennzeichnung und Aufmachung</i>	Verkaufsraum	X
Mängel aufgrund der Kennzeichnung/Aufmachung		
6. <i>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</i>	Schlachtraum	X
Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal		
7. <i>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</i>	Kühlraum Laden	X
Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal		
8. <i>Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</i>	Verarbeitungsraum	X
Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal		

<b>Maßnahmen</b>	<b>Stand</b>
Datum: 01.09.2021   Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel	