



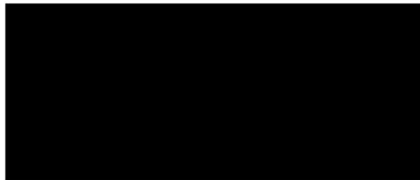
LANDKREIS PEINE

Der Landrat

Fachdienst Veterinärwesen
und Lebensmittelüberwachung

Internet: www.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: [Redacted]
E-Mail: lebensmittel.tiere@landkreis-peine.de
Besuchsadresse: Werner-Nordmeyer-Str. 19A, 31226 Peine
Zimmer: [Redacted]
Telefon: [Redacted]
Fax: [Redacted]

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

Ihr Zeichen / Ihre Nachricht vom

Mein Zeichen
246717/4-II-VIG

Datum
24.11.2022

**Ihr Antrag vom 16.03.2022 auf Erteilung einer Auskunft nach dem Verbraucherinformati-
onsgesetz (VIG) über meine Kontrollergebnisse in den letzten fünf Jahren in der Landflei-
scherei Klusmann & Cuypers, Kniepenburg 6, 38176 Wendeburg**



nachdem die Rechtsbehelfsfrist meines Bescheides vom 28.06.2022 abgelaufen ist, übersende ich Ihnen anliegend eine Kopie meiner Kontrollergebnisse der letzten fünf Jahre vor dem Zeit-
punkt Ihrer Antragstellung im o. g. Betrieb am 30.01.2018, 20.03.2018, 26.03.2019, 29.09.2020
und vom 27.04.2021. Personenbezogene Angaben wurden in den Kontrollberichten ge-
schwärzt.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag



Peine, den 02.02.2018

Niederschrift

Amtliche Lebensmittelüberwachung;

Betriebshygienische Überprüfung der Landfleischerei Klußmann & Cuypers, [REDACTED]
[REDACTED], in 38176 Wendeburg-Meerdorf, Kniepenburg 6, am 30.01.2018

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 (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)
4. 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)
5. 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)
6. Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV) vom 08.08.2007 (BGBl. I S. 1828) in geltender Fassung
7. Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045) in geltender Fassung

Am Dienstag, den 30.01.2018, wurden die o.g. Betriebsräume in der Zeit von ca. 09.40 Uhr bis ca. 11.00 Uhr durch [REDACTED] und den Unterzeichner in Begleitung von [REDACTED] überprüft.

Während der Überprüfung waren [REDACTED] und [REDACTED] anwesend.

Die nachfolgend aufgeführten Mängel wurden festgestellt:

Personalraum vom Durchgang zum Ehemaligen Schlachtraum zugänglich

1. Die im Personalraum aufgestellte Stiefelwaschanlage war nicht in Betrieb.

2. Die Handwascheinrichtung in der Personalumkleide „Damen“ war nicht in Betrieb. Der Seifenspender war nicht befüllt.
3. Im Bereich des Bodenablaufes war eine Wasserpfütze vorhanden. Offensichtlich war der Abfluss nicht funktionstüchtig.
4. In der nicht genutzten Handwascheinrichtung befand sich ein Stofftuch und eine Baseball-Mütze, welche Schimmelbildung aufwies.
5. Im oberen Decken- und Wandbereich war stellenweise Schimmelbildung vorhanden.

Personaltoilette vom Durchgang zum ehemaligen Schlachtraum zugänglich

6. Der Warmwasseranschluss der Handwascheinrichtung war nicht funktionstüchtig.

Durchgang zum ehemaligen Schlachtraum

7. Der Desinfektionsmittelspender im Wandbereich vor dem Lamellenvorhang zum ehemaligen Schlachtraum war nicht befüllt.

Ehemaliger Schlachtraum (wird derzeit ausschließlich zur Reinigung und Lagerung von Bedarfsgegenständen genutzt)

8. Der Deckenanstrich war stellenweise schadhaft und wies graue Verfärbungen auf.
9. Die laufende Betriebshygiene in diesem Raum war nicht ausreichend. In mehreren Bereichen waren Verunreinigungen vorhanden.
10. Zum Zeitpunkt der Überprüfung befanden sich mehrere Bedarfsgegenstände in diesem Raum, welche offensichtlich nicht mehr für den Betriebsablauf benötigt werden.
11. Es war keine funktionierende Handwascheinrichtung vorhanden.

Ehemalige Kuddelai (Bedarfsgegenständelager)

12. Die Fensterbank wies Verunreinigungen auf.
13. Der Fußboden war in den Übergangsbereichen zu den Wänden stellenweise verunreinigt.

Ehemaliger Tierarzttraum

14. Das untere Glasbausteinfenster war infolge Korrosionserscheinungen schadhaft.
15. Der Fußboden war in den Eckbereichen stellenweise verunreinigt.
16. Mehrere Bedarfsgegenstände, die hier im Regal aufbewahrt wurden, wiesen Schimmelbildung auf.

Ehemaliger Rinderkühlraum, zur Zeit ungenutzt

17. In diesem Raum war infolge der fehlenden Lüftung Schimmelbildung vorhanden.

Ehemaliger Schweinekühlraum, zur Zeit nicht genutzt, aber in offener Verbindung zum Kühlraum

18. Die noch vorhandenen Rohrbahnteile wiesen stellenweise Korrosionserscheinungen auf.

Kühlraum

19. An einer Deckenleuchte fehlte die Splitterschutzabdeckung.
20. Das Verdampfergehäuse war im Anstrich durch abblätternde Farbe stellenweise schadhaft.
21. Die Rohrbahnaufhängung wies stellenweise Korrosionserscheinungen auf. In mehreren Bereichen der Rohrbahnaufhängung waren Farbablösungen vorhanden.
22. Im Wandbereich waren mehrere Dübellöcher vorhanden.

Kühlraum hinterer Raumteil

23. Das Verdampfergehäuse war im Anstrich aufgrund stellenweise abblätternder Farbe stellenweise schadhaft.
24. Die Im Deckenbereich befindliche Rohrkonstruktion, welche als kabeldurchführung dient, war aufgrund des abblätternden Anstriches schadhaft.

Tiefkühlraum

25. Zum Zeitpunkt der Überprüfung wurden mehrere Behältnisse mit Lebensmitteln direkt auf dem Fußboden gelagert.

Wurstküche

26. Die Rohrbahn war aufgrund des stellenweise abblätternden Anstriches schadhaft.
27. Im Fußboden waren teilweise tief ausgewaschene Fugen vorhanden.
28. Die Mengmaschine wies stellenweise Korrosionserscheinungen auf und war im Anstrich schadhaft.
29. Der Fußboden war im hinteren Raumteil der ehemaligen Kesselanlage stellenweise schadhaft.
30. Die Dosenverschlussmaschine wies erhebliche Korrosionserscheinungen auf und war im Anstrich schadhaft.

Pökelraum

31. Der Türrahmen war stellenweise schadhaft. Weiterhin wies die Dichtung Verunreinigungen auf.
32. In dem Regal des Reiferaumes befanden sich Naturdärme, bei denen die Rückverfolgbarkeit unzureichend war.

Verkaufsraum

33. Der Innenbereich des Kühltresens wies stellenweise Korrosionserscheinungen auf.
34. Die Kennzeichnung des Mindesthaltbarkeitsdatums war bei mehreren Konservendosen unzureichend.

Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen

35. Die Dokumentation des Eigenkontrollkonzeptes war noch immer unzureichend. Nach Angabe von [REDACTED] findet am 19.02.2018 eine erneute Betriebsbegehung mit dem Betriebsberater, [REDACTED], statt.

Betriebspersonen

36. Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz sowie Nachweise über Folgebelehrungen konnten nicht vorgelegt werden.

[REDACTED]

Peine, den 23.03.2018

Niederschrift

Ämtliche Lebensmittelüberwachung;

Betriebshygienische Überprüfung der Landfleischerei Klußmann & Cuypers, [REDACTED]
[REDACTED] n 38176 Wendeburg-Meerdorf, Kniepenburg 6, am 20.03.2018

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 (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)
4. 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)
5. 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)
6. Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV) vom 08.08.2007 (BGBl. I S. 1828) in geltender Fassung
7. Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045) in geltender Fassung

Am Dienstag, den 20.03.2018, wurden die o.g. Betriebsräume in der Zeit von ca. 10:50 Uhr bis ca. 12.05 Uhr durch [REDACTED] und den Unterzeichner überprüft.

Während der Überprüfung waren [REDACTED] und [REDACTED] anwesend.

Die nachfolgend aufgeführten Mängel wurden festgestellt:

Gewürzraum vom Hof zugänglich

1. Mehrere Regalflächen bestanden aus unbehandeltem Holz.

2. Der linke Seitenholm wies Korrosionserscheinungen auf. Weiterhin hatte sich die untere Ablagefläche gelöst und war somit schadhaft.

Personalraum vom Durchgang zum Ehemaligen Schlachtraum zugänglich

3. Die im Personalraum aufgestellte Stiefelwaschanlage war nicht in Betrieb.
4. Die Handwascheinrichtung in der Personalumkleide „Damen“ war nicht in Betrieb. Der Seifenspender war nicht befüllt.
5. Es fehlte eine konsequente Trennung von Arbeits- und Privatkleidung.
6. Im oberen Decken- und Wandbereich war stellenweise Schimmelbildung vorhanden.

Durchgang zum ehemaligen Schlachtraum

7. Der Desinfektionsmittelspender im Wandbereich vor dem Lamellenvorhang zum ehemaligen Schlachtraum war nicht befüllt.

Ehemaliger Schlachtraum (wird derzeit ausschließlich zur Reinigung und Lagerung von Bedarfsgegenständen genutzt)

8. Der Deckenanstrich war stellenweise schadhaft und wies graue Verfärbungen auf.
9. Es war keine funktionierende Handwascheinrichtung, die die Ventile nicht von Hand bedienbar waren, vorhanden.

Ehemaliger Tierarzttraum

10. Das untere Glasbausteinfenster war infolge Korrosionserscheinungen schadhaft.

Ehemaliger Rinderkühlraum, zur Zeit ungenutzt

11. Die noch vorhandenen Rohrbahnteile wiesen stellenweise Korrosionserscheinungen auf.

Ehemaliger Schweinekühlraum, zur Zeit nicht genutzt, aber in offener Verbindung zum Kühlraum

12. Die noch vorhandenen Rohrbahnteile wiesen stellenweise Korrosionserscheinungen auf.
13. Im Deckenbereich an den noch vorhandenen Rohrbahnkonstruktionen war stellenweise Schwarzsimmelbildung vorhanden.

Kühlraum

14. An einer Deckenleuchte fehlte die Splitterschutzabdeckung.

15. Das Verdampfergehäuse war im Anstrich durch abblätternde Farbe stellenweise schadhaft.
16. Die Rohrbahnaufhängung wies stellenweise Korrosionserscheinungen auf.
17. Im Wandbereich waren mehrere Dübellöcher vorhanden.

Kühlraum hinterer Raumteil

18. Das Verdampfergehäuse war im Anstrich aufgrund stellenweise abblätternder Farbe stellenweise schadhaft.
19. Die Im Deckenbereich befindliche Rohrkonstruktion, welche als Kabeldurchführung diente, war aufgrund des abblätternden Anstriches schadhaft.

Wurstküche

20. Die Rohrbahn war aufgrund des stellenweise abblätternden Anstriches schadhaft.
21. Im Fußboden waren teilweise ausgewaschene Fugen vorhanden.
22. Der Fußboden war im hinteren Raumteil der ehemaligen Kesselanlage stellenweise schadhaft.
23. Die Dosenverschlussmaschine wies erhebliche Korrosionserscheinungen auf und war im Anstrich schadhaft.

Pökelraum

24. Der Türrahmen war aufgrund eines gelösten Bleches stellenweise schadhaft.

Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen

25. Die Dokumentation des Eigenkontrollkonzeptes wurde durch den Betriebsberater, [REDACTED], erstellt. Eine Umsetzung des Konzeptes war noch nicht vollständig erfolgt. .

Betriebspersonen

26. Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz sowie Nachweise über Folgebelehrungen konnten nicht für alle Mitarbeiter vorgelegt werden.

[REDACTED]

Peine, den 3.04.2019

Niederschrift

Amtliche Lebensmittelüberwachung;

Betriebshygienische Überprüfung der Landfleischerei Klußmann & Cuypers,
in 38176 Wendeburg-Meerdorf, Kniepenburg 6, am 26.03.2019

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 (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)
4. 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)
5. 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)
6. Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV) vom 08.08.2007 (BGBl. I S. 1828) in geltender Fassung
7. Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045) in geltender Fassung

Am Dienstag, den 26.03.2019, wurden die o.g. Betriebsräume in der Zeit von ca. 9:30 Uhr bis ca. 10.50 Uhr durch [] und den Unterzeichner in Begleitung von [] überprüft.

Während der Überprüfung waren [] und [] anwesend.

Die nachfolgend aufgeführten Mängel wurden festgestellt:

Gewürzraum vom Hof zugänglich

1. Mehrere Regalflächen bestanden aus unbehandeltem Holz.

2. Die Ventilatorabdeckung im Aussenwandbereich wies Verunreinigungen auf.
3. Die untere Ablagefläche des Arbeitstisches wies Verunreinigungen auf.

Personalraum vom Durchgang zum Ehemaligen Schlachtraum zugänglich

4. Die im Personalraum aufgestellte Stiefelwaschanlage war nicht in Betrieb.
5. Die Handwascheinrichtung in der Personalumkleide „Damen“ war nicht in Betrieb. Der Seifenspender war nicht befüllt.
6. Es fehlte eine konsequente Trennung von Arbeits- und Privatkleidung.

Durchgang zum ehemaligen Schlachtraum

7. Der Lamellenvorhang im Durchgangsbereich zum ehemaligen Schlachtraum war schadhaft und wies stellenweise Verunreinigungen durch Schimmelbildung auf.

Ehemaliger Schlachtraum (wird derzeit ausschließlich zur Reinigung und Lagerung von Bedarfsgegenständen genutzt)

8. Der Deckenanstrich war stellenweise schadhaft und wies dunkle Verfärbungen auf.
9. Es war keine funktionsfähige Handwascheinrichtung mit berührungsfreier Armatur vorhanden.
10. Die Rohrbahn war stellenweise durch verkrustetes Fett verunreinigt.

Ehemaliger Tierarzttraum

11. Das untere Glasbausteinfenster war infolge Korrosionserscheinungen schadhaft.

Ehemaliger Rinderkühlraum, zur Zeit ungenutzt

12. Die noch vorhandenen Rohrbahnteile wiesen stellenweise Korrosionserscheinungen auf.

Ehemaliger Schweinekühlraum, zur Zeit nicht genutzt, aber in offener Verbindung zum Kühlraum

13. Die noch vorhandenen Rohrbahnteile wiesen stellenweise Korrosionserscheinungen auf.
14. Im Deckenbereich an den noch vorhandenen Rohrbahnkonstruktionen war stellenweise Schwarzsimmelbildung vorhanden.

Kühlraum

15. An mehreren Deckenleuchten fehlte die Splitterschutzabdeckung.
16. Das Verdampfergehäuse war im Anstrich durch abblätternde Farbe stellenweise schadhaft.
17. Im Wandbereich waren mehrere Dübellöcher vorhanden.

Kühlraum hinterer Raumteil

18. Das Verdampfergehäuse war im Anstrich aufgrund stellenweise abblätternder Farbe stellenweise schadhaft.
19. Die im Deckenbereich befindliche Rohrbahnkonstruktion, welche als Kabeldurchführung diente, war aufgrund des abblätternden Anstriches schadhaft.

Wurstküche

20. Die Rohrbahn war aufgrund des stellenweise abblätternden Anstriches schadhaft.
21. Im Fußboden waren teilweise ausgewaschene Fugen vorhanden.
22. Die Dosenverschlussmaschine wies stellenweise Korrosionserscheinungen auf und war im Anstrich schadhaft.

Pökelraum

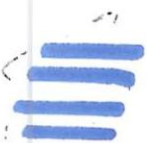
23. Der Türrahmen war aufgrund eines gelösten Bleches stellenweise schadhaft.

Betriebspersonen

24. Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz konnten nicht für alle Mitarbeiter vorgelegt werden.

Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen

Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen wurden geprüft. Eine Kopie des ausgefüllten Dokumentationsblattes (MFB -05-212-00) wurde ihnen in Kopie beigelegt.



KOPIE

Peine, den 05.10.2020

Niederschrift

Amtliche Lebensmittelüberwachung;

Betriebsüberprüfung der Landfleischerei Klußmann & Cuypers, [REDACTED],
in 38176 Wendeburg-Meerdorf, Kniepenburg 6, am 29.09.2020

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 01.09.2005 (BGBl. I S. 2618), in der Fassung der Bekanntmachung der Neufassung vom 03.06.2013 (BGBl. I S. 1426), das zuletzt durch Artikel 28 des Gesetzes vom 20. November 2019 (BGBl. I S. 1626) geändert worden ist
3. 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)
4. 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)
5. 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)
6. Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV) vom 08.08.2007 (BGBl. I S. 1828) in geltender Fassung
7. Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045) in geltender Fassung

Am Dienstag, den 29.09.2020, wurden die o.g. Betriebsräume in der Zeit von ca. 09.40 Uhr bis ca. 10.55 Uhr durch [REDACTED] und den Unterzeichner überprüft.

Während der Überprüfung waren [REDACTED] und [REDACTED] anwesend.

Die nachfolgend aufgeführten Mängel wurden festgestellt:

Personalraum vom Durchgang zum ehemaligen Schlachtraum zugänglich

1. Die Handwascheinrichtung in der Personalumkleide „Damen“ war nicht in Betrieb. 1

2. Eine konsequente Trennung von Arbeits- und Privatkleidung war nicht vorhanden. 8

Durchgang zum ehemaligen Schlachtraum

3. Der Lamellenvorhang im Durchgangsbereich zum ehemaligen Schlachtraum war stark schadhaft und wies stellenweise Verunreinigungen auf. 2

Ehemaliger Schlachtraum (wird derzeit ausschließlich zur Reinigung und Lagerung von Bedarfsgegenständen genutzt)

4. Der Deckenanstrich war in mehreren Bereichen schadhaft und wies dunkle und grüne Verfärbungen auf. Insbesondere der zugangsseitig rechte Deckenbereich war stark verunreinigt. 2
5. Im gesamten Raum war keine funktionsfähige Handwascheinrichtung mit berührungsfreier Armatur vorhanden. 1
6. Die Fensterbänke im oberen Wandbereich wiesen Verunreinigungen auf. 1 und 2

Ehemalige Kuddelai (jetzt Lagerraum für Bedarfsgegenstände)

7. Der Fußboden war insbesondere in den Eckbereichen verunreinigt. 1

Ehemaliger Tierarzttraum

8. Das untere Glasbausteinfenster war infolge Korrosionserscheinungen schadhaft. 2

Ehemaliger Schweinekülraum

9. Die Abdeckungen der hier aufgestellten Pökelbehältnisse wiesen erhebliche Korrosionserscheinungen auf. 5
10. Die noch vorhandenen Rohrbahnteile wiesen stellenweise Korrosionserscheinungen auf. 1

Kühlraum

11. Im Zugangsbereich zum Kühlraum waren mehrere Dübellöcher der ehemaligen Pendeltür vorhanden. Weiterhin war im Sturzbereich eine Fliese ausgebrochen. 2
12. In mehreren Wandeckbereichen fehlten die Wandeckschienen. Eine glatte, leicht zu reinigende Oberfläche war in diesen Bereichen nicht vorhanden. 1 und 2
13. Das Verdampfergehäuse war im Anstrich durch abblätternde Farbe schadhaft. 1
14. Die noch vorhandene Rohrbahn und deren Aufhängung wiesen einen schadhaften Anstrich infolge Farbabplatzers auf. 1
15. Die Kunststoffdeckenverkleidung wies stellenweise Verunreinigungen auf. 2
16. Das Schließblech der Tür zur Wurstküche fehlte. 2

Kühlraum hinterer Raumteil

- 17. Das Verdampfergehäuse war im Anstrich aufgrund stellenweise abblättrender Farbe stellenweise schadhaft. 1
- 18. Die im Deckenbereich befindliche Rohrbahnkonstruktion, welche als Kabeldurchführung diente, war aufgrund des abblättrenden Anstriches schadhaft. 1
- 19. Der Griff zur Tiefkühlraumtür war stellenweise verunreinigt. 1 und 2

Wurstküche

- 20. Die Rohrbahn war aufgrund des stellenweise abblättrenden Anstriches schadhaft. 1
- 21. Im Fußboden waren teilweise stark ausgewaschene Fugen vorhanden. 1 und 2
- 22. Der Fußboden war im Bereich hinter dem Backofen stellenweise verunreinigt. 1
- 23. Die Vakuumaschine war im Innenbereich stellenweise verunreinigt. 5
- 24. Der Lärmschutzdeckel des Kutters war gerissen und somit schadhaft. 5
- 25. Das Gehäuse der Mengmaschine wies schadhafte Stellen infolge Korrosionserscheinungen auf. 1 und 5
- 26. Die beiden Lanico-Dosenverschlussmaschinen wiesen Korrosionserscheinungen auf und waren im Anstrich schadhaft. 1 und 5
- 27. Der Wasserschlauch war am Ende ausgefranst und aufgefasert. 1 und 5
- 28. Die Fußbodenfliesen im Bereich der ehemaligen Kesselanlage waren stellenweise ausgebrochen und somit schadhaft. 1
- 29. Das Förderband des Pökelspritzautomaten faserte stellenweise auf und war somit schadhaft. 1 und 5
- 30. Eine Kabelkanalabdeckung über dem Reiferaumzugang fehlte. 1
- 31. Die Zugangstür war hofseitig im Griffbereich verunreinigt. 1
- 32. Der obere Bereich des Bastramaten war mit Klebeband abgeklebt. Hierdurch bestand keine leichte, einwandfreie Reinigungsmöglichkeit. 5
- 33. Die Abdeckung der Bedientafel des Bastramaten fehlte. Der Bereich der Bedienungselemente wies Verunreinigungen auf. 5

Gewürzraum vom Hof zugänglich

- 34. Zum Zeitpunkt der Überprüfung war keine klare Trennung zwischen Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Reinigungsmitteln vorhanden. 2

Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen

35. Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen wurden geprüft. Eine Kopie des ausgefüllten Dokumentationsblattes (MFB-05-212-00) wurde dieser Niederschrift als Kopie beigelegt.



Niederschrift

Amtliche Lebensmittelüberwachung;

Betriebsüberprüfung der Landfleischerei Klusmann & Cuypers [REDACTED], in
38176 Wendeburg-Meerdorf, Kniepenburg 6, am 27.04.2021

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 01.09.2005 (BGBl. I S. 2618), in der Fassung der Bekanntmachung der Neufassung vom 03.06.2013 (BGBl. I S. 1426), das zuletzt durch Artikel 28 des Gesetzes vom 20. November 2019 (BGBl. I S. 1626) geändert worden ist
3. 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)
4. 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)
5. 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)
6. Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV) vom 08.08.2007 (BGBl. I S. 1828) in geltender Fassung

Am Dienstag, den 27.04.2021, wurden die o.g. Betriebsräume in der Zeit von ca. 11.00 Uhr bis ca. 12.00 Uhr durch [REDACTED] und den Unterzeichner überprüft.

Während der Überprüfung war [REDACTED] anwesend.

Die nachfolgend aufgeführten Mängel wurden festgestellt:

Personalraum vom Durchgang zum ehemaligen Schlachtraum zugänglich

1. Eine konsequente Trennung von Arbeits- und Privatkleidung war nicht vorhanden.⁸

Durchgang zum ehemaligen Schlachtraum

2. Schadhafte Stellen an dem Lamellenvorgang im Durchgangsbereich zum ehemaligen Schlachtraum waren zum Teil weggeschnitten, so dass keine vollständige Abtrennung mehr zum Flurbereich bestand.¹

Ehemaliger Schlachtraum (wird derzeit ausschließlich zur Reinigung und Lagerung von Bedarfsgegenständen genutzt)

3. Der Deckenanstrich war in mehreren Bereichen schadhaft und wies dunkle, grüne Verfärbungen auf. Insbesondere der zugangsseitig gesehen rechte Deckenbereich war stark verunreinigt.²
4. An der Rohrbahn vor dem Rinderkühlhaus löste sich stellenweise die Farbe. Die Fußbodenabläufe zur hofseitigen Trennwand waren nicht mit Abdeckungen versehen.²
5. Im gesamten Raum war keine funktionsfähige Handwascheinrichtung mit berührungsfreier Armatur vorhanden.²
6. Die Fensterbänke im oberen Wandbereich wiesen Verunreinigungen auf.¹
7. Im Brühkessel befand sich zum Zeitpunkt der Kontrolle Wasser. [REDACTED] konnte keine Auskunft geben, zu welchem Zweck sich das Wasser darin befand. Aus dem Ablauf des Brühkessels tropfte es heraus, so dass durch Spritzwasser die Möglichkeit einer Kontamination von in diesem Bereich aufgestellten Lebensmittelbedarfsgegenständen bestand.¹

Ehemalige Kuttellei (Lageraum für Bedarfsgegenstände)

8. Der Fußboden war stellenweise verunreinigt.¹

Ehemaliger Tierarzttraum

9. Das untere Glasbausteinfenster war infolge Korrosion schadhaft. Im mittleren Glasbausteinfenster standen 2 bis 3 cm Wasser.¹

Ehemaliger Schweinekühlraum

10. Hinter dem Verdampfergehäuse löste sich stellenweise der Anstrich.²
11. Die Abdeckungen der hier aufgestellten Pökelbehältnisse wiesen erhebliche Korrosionserscheinungen auf. Stellenweise war auch Schwarzsimmelbildung erkennbar.⁵
12. Die noch vorhandenen Rohrbahnenteile wiesen ebenfalls stellenweise Korrosionserscheinungen auf.¹
13. Der Wandbereich hinter den Pökelbecken war stellenweise verunreinigt.¹

Kühlraum

14. Im Zugangsbereich zum Kühlraum waren mehrere Dübellöcher der ehemaligen Pendeltür vorhanden. Weiter war im Sturzbereich eine Fliese ausgebrochen.²

15. In mehreren Wandeckbereichen fehlten die Wandeckschienen. Eine glatte, leicht zu reinigende Oberfläche war in diesen Bereichen nicht vorhanden.²
16. Das Verdampfergehäuse war im Anstrich durch abblätternde Farbe schadhaft.²
17. Die noch vorhandene Rohrbahn und deren Aufhängung wiesen einen schadhaften Anstrich infolge Farbabplatzer auf.¹
18. Die Kunststoffdeckenverkleidung wies stellenweise Verunreinigungen auf.¹
19. Das Schließblech der Tür zur Wurstküche fehlte.²

Kühlraum hinterer Raumteil

20. Das Verdampfergehäuse war im Anstrich aufgrund stellenweise abblätternder Farbe stellenweise schadhaft. Die im Deckenbereich befindliche Rohrkonstruktion, welche als Kabeldurchführung diente, war aufgrund des abblätternden Anstriches schadhaft.²
21. Zum Zeitpunkt der Überprüfung wies die Beleuchtung nicht eine so ausreichende Helligkeit auf, dass Abweichungen an der in diesem Raumteil gelagerten Ware zu erkennen waren.²

Tiefkühlraum

22. Die obere Regalfläche wies stellenweise Verunreinigungen auf.⁵
23. Verschiedene Produkte waren nicht mit einem Einfrierdatum versehen, so dass eine Rückverfolgbarkeit, seit wann sich die Ware in der Tiefkühlung befindet, nicht gegeben war.¹⁴

Wurstküche

24. Die Rohrbahn war aufgrund des stellenweise abblätternden Anstriches schadhaft.¹
25. Im Fußboden waren teilweise stark ausgewaschene Fugen vorhanden.²
26. Im Fußbodenbereich befanden sich hinter dem großen Arbeitstisch nahe des Kühlraums mehrere Löcher.²
27. Der Lärmschutzdeckel des Kutters war gerissen und somit schadhaft, so dass hier keine leichte Reinigungsmöglichkeit bestand.⁵
28. Die beiden Laniko-Dosenverschlussmaschinen wiesen Korrosionserscheinungen auf und waren im Anstrich schadhaft.⁵
29. Das Gehäuse der Mengmaschine wies stellenweise schadhafte Stellen infolge Korrosion auf.⁵
30. Der Wasserschlauch war am Ende ausgefranst und aufgefasert.¹
31. Die Fußbodenfliesen im Bereich der ehemaligen Kesselanlage waren stellenweise ausgebrochen und somit schadhaft.²
32. Das Förderband des Pökelspritzautomaten faserte stellenweise auf und war somit schadhaft.⁵

33. Eine Kabelkanalabdeckung über dem Reiferaumzugang fehlte.¹
34. Der obere Bereich des Bastramaten war mit Klebeband abgeklebt. Hierdurch bestand keine leichte, einwandfreie Reinigungsmöglichkeit.²
35. Die Abdeckung der Bedientafel des Bastramaten fehlte. Der Bereich der Bedienungselemente wies stellenweise Verunreinigungen auf.¹

Pökelraum

36. Die Metalleckschiene im Durchgang zum Kochraum war im unteren Bereich schadhaft.²

Gewürzraum vom Hof zugänglich

37. Zum Zeitpunkt der Überprüfung war keine klare Trennung zwischen Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Reinigungsmitteln vorhanden.⁸

Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen

Auf die Überprüfung der Dokumentation der betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen wurde bei dieser Kontrolle verzichtet.



Fußnoten:

- 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. III ³
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. IV ⁴
- 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. VI ⁶
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. VII ⁷
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. VIII ⁸
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. IX ⁹
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. X ¹⁰
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. XI ¹¹
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. XII ¹²
- VO (EG) 178/2002 Art. 14 ¹³
- VO (EG) 178/2002 Art. 18 ¹⁴
- VO (EG) Nr. 852/2004 Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V. m. Anh. II Kap. I i.V.m § 3 Satz 1 Lebensmittelhygieneverordnung ¹⁵
- VO (EG) 1169/2011 Kap. II Art. 4 ¹⁶
- VO (EG) 1169/2011 Kap. III Art. 7 ¹⁷
- VO (EG) 1169/2011 Kap. IV Art. 9¹⁸
- VO (EG) 1169/2011 Kap. IV i.V.m. Anh. II ¹⁹
- VO (EG) 1169/2011 Kap. III I.V.m. § 4 LMIDV ²⁰
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung §9 ²¹
- Infektionsschutzgesetz § 43 ²²