Landkreis Celle
Der Landrat

**Amt für Veterinärangelegenheiten und Verbraucherschutz Celle**

Auskunft erteilt [redacted]

Postfach 3211
29232 Celle
Dienstgebäude Alte Grenze 7
Zimmer [redacted]
Telefon
Telefax
E-Mail

Landkreis Celle | Postfach 3211 | 29232 Celle

**Mit Zustellungsurkunde**

[redacted]

**Bei Antwort bitte angeben!**

| Ihre Zeichen, Ihre Nachricht vom | Mein Zeichen | Kassenzeichen | Celle, den |
|---|---|---|---|
| | 59-CE-0007562-122591-004137 | | 19.07.2022 |

**Ihr Antrag auf Informationsgewährung nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)[1]**
**hier: Informationsgewährung – Herausgabe der Kontrollberichte**

CE_1881152 – 1.0

**Objekt: Celler Land Frischgeflügel GmbH & Co. KG**
**Trannberg 1**
**29323 Wietze**

[redacted]

ich komme auch in dieser Angelegenheit auf Ihr Fax vom 18.05.2022 zurück.

Die Kontrollberichte zu dem vorgenannten Betrieb vom 19.12.2019 und vom 08.01.2020 sind als Anlage diesem Schreiben beigefügt.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

[redacted]

**Anlagen**

[1] Verbraucherinformationsgesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Oktober 2012 in der z. Zt. geltenden Fassung

**Hinweise zur Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten:** Der Landkreis Celle verarbeitet Ihre Daten im Rahmen einschlägiger Gesetze, insbesondere § 3 NDSG i.V.m. Art. 6 Abs. 1 lit. e DSGVO. Sie können Ihre Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung, Einschränkung, Übertragbarkeit und Widerspruch gegenüber dem Landkreis Celle geltend machen. Weitere Informationen finden Sie unter https://www.landkreis-celle.de/datenschutz.html. Sollten Sie ein gedrucktes Exemplar wünschen, können Sie dieses gerne unter den oben angegebenen Kontaktdaten anfordern.

**Rechtliche Würdigung der Beanstandungen im Rahmen der planmäßigen Routinekontrolle vom 19.12.2019**

Betrieb:

Celler Land Frischgeflügel GmbH & Co. KG

Trannberg 1

29323 Wietze

CE-0007562

kontrollierte Betriebsart:

Geflügelschlachtbetrieb

Hinweis: Sämtliche Mängel wurden zeitnah vom Lebensmittelunternehmer behoben.

Am 19.12.2019 in der Zeit von 10:00 bis 17:30 hat [redacted] im o.a. Betrieb eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt.

**Anwesende Person/en:**

**Betrieb:**

[redacted]

**Behörde:**

[redacted]

Die bei der Kontrolle festgestellten Mängel/Abweichungen sind nachstehend aufgeführt.

**Feststellungen / Maßnahmen:**

**Tresen Backshop Weißbereich**

Nr. 1 Es wurden Lebensmittel in loser Abgabe in Verkehr gebracht. Der Hinweis auf die schriftliche Unterrichtung oder die Möglichkeit der Nachfrage beim Verkaufspersonal über die Allergene erfolgte nicht ausreichend deutlich. Der Mangel wurde noch während der Kontrolle behoben, die Hinweisschilder in ausreichender Menge angebracht.

**Fundstelle (Gesetz):** § 4 Abs. 2 Nr. 1 LMIDV i. V. m. Abs. 3 (LMIDV)

Nr. 2 Die Angabe des Gehaltes an kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffen war nicht an jedem der ausgestellten Produkte im Tresen gut sichtbar erfolgt. Die Bezeichnung der Zusatzstoffe muss in unmittelbarer Nähe zum Produkt angebracht sein.

Die Angabe des Gehaltes an kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffen ist gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar anzugeben.

**Fundstelle (Gesetz)**: § 5 Abs. 1 u. 2 Nr. 1 LMZDV i. V. m. Abs. 3 LMIDV

**Zubereitung Backshop**

Nr. 3 Die Türdichtung des Kühltisches war durch ältere Lebensmittelreste und Krümel verunreinigt.

Die Türdichtung des Kühltisches ist zu reinigen. Die Gummidichtungen sind in den Reinigungs- und Desinfektionsplan aufzunehmen.

**Fundstelle (Gesetz)**: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Nr. 4 Auf dem Handwaschbecken wurden aus Platzmangel Salatköpfe abgestellt. Dadurch könnte sich ggf. eine nachteilige Beeinflussung für die dort abgestellten /zwischengelagerten Lebensmittel ergeben, wenn Spritzwasser während des Händereinigens auf die dort gelagerten Lebensmittel spritzt.

Das Handwaschbecken ist stets frei von Lebensmitteln zu halten.

**Fundstelle (Gesetz)**: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 (VO (EG) Nr. 852/2004)

**Personaltoilette Weißbereich Herren**

Nr. 5 Die Toiletten und die Handwaschbecken werden arbeitstäglich mehrfach gründlich gereinigt. Es sollte darauf geachtet werden, dass auch die Seifen- und Desinfektionsmittelspender direkt am Auslass gründlich gereinigt werden, v.a. an den Seifenspender sind eingetrocknete Seifenreste sichtbar gewesen. Diese Seifenreste fördern die Bildung von Hefen, die dann den gesamten Spender infiltrieren könnten.

Die Auslässe sind vor jeder Neubefüllung gründlich zu reinigen.

**Fundstelle (Gesetz)**: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

**Personaltoilette Schwarzbereich Herren**

Nr. 6 Die Unterseiten der Seifenspender und deren Auslässe waren z.T. mit angetrockneten Seifenresten behaftet. Das birgt die Gefahr einer der Hefenbildung in der Seife, damit wäre eine hygienische Händereinigung nicht mehr möglich.

Die Seifenspender sind spätestens bei Neubefüllung gründlich zu reinigen.

**Fundstelle (Gesetz)**: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

**Personaltoilette Weißbereich Damen**

Nr. 7 Die Seifenspender waren an den Auslässen und den Unterseiten der Hebel mit eingetrockneten Seifenresten kontaminiert. Dieses birgt die Gefahr der Hefenbildung, eine ausreichend hygienische Händereinigung könnte dann nicht mehr sichergestellt werden.

Die Seifenspender sind spätestens bei Neubefüllung gründlich zu reinigen.

**Fundstelle (Gesetz)**: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

**Kat II Lager; Tierische Nebenprodukte**

Nr. 8 Die UV-Insektenfallen wiesen erheblichen Befall auf den Klebefolien auf.

Die Klebefolien sind während der Hauptflugphasen der Insekten in kürzeren Intervallen zu wechseln.

**Fundstelle (Gesetz)**: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

**Kat III Raum**

Nr. 9 In den Übergangsbereichen der Decken und Wände gab es z.T. schwarzschimmelige Anhaftungen.

Die Decken und Wände sind ggf. in kürzeren Intervallen zu reinigen.

**Fundstelle (Gesetz)**: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

**Blut-Federn-Raum**

Nr. 10 Auf der oberen Ebene (2. Etage) waren erhebliche, rostige Anhaftungen sowohl an der Metallkonstruktion, als auch an den Schnelllauftoren und den Aufhängungen der Leuchtstoffröhren zu sehen. Rost fördert die Anhaftung von Mikroorganismen und sollte deshalb stets innerhalb von lebensmittelherstellenden Betrieben vermieden werden.

Die betroffenen Metallkonstruktionen, Schnelllauftore und Aufhängungen sind von Rost zu befreien und instand zu setzen.

**Fundstelle (Gesetz)**: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

**Kat III Raum**

Nr. 11 Die Außentür (rechts) war nicht vollständig geschlossen und wurde zusätzlich durch einen Schlauch an der Schließung gehindert (Tür wurde durch Schlauch blockiert). Die Schnelllauftore wiesen vor allem im linken und rechten Übergang zur jeweiligen Wand Öffnungen von ca. 3x3 cm auf, dadurch bestand die Gefahr, dass sich Schädlinge (v.a. Mäuse) Zugang in den Betrieb verschaffen könnten. Die geöffnete und festgestellte Tür birgt zusätzlich die Gefahr, dass sich unbefugte Personen Zugang verschaffen könnten, weil dadurch die elektronische Zugangsberechtigung mittels Chipkarte außer Kraft gesetzt wird.

Alle Türen sind stets verschlossen zu halten.

**Fundstelle (Gesetz)**: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 (VO (EG) Nr. 852/2004)

**Bratfertighalle (amtliche Kontrolle, Innereienverarbeitung)**

Nr. 12 Der Motor der Konfiskatbänder in Bratfertig zwischen Untersuchungsposition 3 und 4 wies Rost auf.

Der Motor ist instand zu setzen.

**Fundstelle (Gesetz)**: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Nr. 13 Die Decke war mit Kondenswasser behaftet.

Das Kondenswasser ist zu entfernen.

**Fundstelle (Gesetz)**: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1c (VO (EG) Nr. 852/2004)

Nr. 14 Die Hakenteiler in der Kühlung waren mit schwarzen Belägen verunreinigt.

Die schwarzen Beläge sind zu entfernen.

**Fundstelle (Gesetz)**: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Nr. 15 Die Zahnräder der Umlenkrollen im Bratfertigbereich wiesen zu viel Öl auf, welches herunter tropfte. Es besteht die Gefahr einer negativen Beeinflussung der Lebensmittel, wenn das Öl auf die geschlachteten Hähnchen tropft.

Das überschüssige Öl ist von den Zahnrädern zu entfernen, um eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel auszuschließen.

**Fundstelle (Gesetz)**: § 3 Satz 1 LMHV

**Füßesortierraum**

Nr. 16 Die Decke und die Wand waren mit Schwarzschimmel verunreinigt.

Die Decke und die Wand sind in einen hygienisch einwandfreien Zustand zu versetzen.

**Fundstelle (Gesetz)**: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

**Bratfertighalle (amtliche Kontrolle, Innereienverarbeitung)**

Nr. 17 Das Einmalpapier zum Abtrocknen der Hände an der HWE im Bereich der ersten und zweiten Veterinärüberwachungsposition im Bratfertigbereich war komplett nass.

Das Einmalpapier ist auszutauschen, um eine hygienische Händereinigung und - trocknung zu gewährleisten.

**Fundstelle (Gesetz)**: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 4 (VO (EG) Nr. 852/2004)

**Allgemeine Maßnahmen:**

Maßnahme: mündliche Belehrung

Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

[redacted]

## Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

### Betrieb:

Celler Land Frischgeflügel GmbH & Co. KG

Trannberg 1
29323 Wietze
CE-0007562

**kontrollierte Betriebsart:**
Geflügelschlachtbetrieb

Am 08.01.2020 in der Zeit von 10:30 bis 14:00 hat [redacted] o.a. Betrieb eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt.

### Anwesende Person/en:

Betrieb:
[redacted]

Behörde:
[redacted]

Hinweis: Der festgestellte Mangel wurde zeitnah behoben.

Die bei der Kontrolle festgestellten Mängel/Abweichungen sind nachstehend aufgeführt.

### Feststellungen / Maßnahmen:

**sonstige**

Nr. 2 In den mirkobiologischen Untersuchungsberichten des LVL (z.B. 18.03.2019; Befundnr. 19-023045/2) werden die Produktproben des Verarbeitungsfleisches (Baader Fleisch) anhand der Kriterien nach VO (EG) Nr. 2073/2005 gemäß Anh. I Kap. 1 Nr. 1.5 und Kap. 2 Nr. 2.1.8 als "Fleischzubereitungen" klassifiziert. Anhand der tatsächlich vorgesehenen Gruppierung der beprobten Produkte ist dies nicht korrekt. Es müssen hier für die Befundung die mikrobiologischen Parameter des Anh. I Kap.1 Nr. 1.5 und Kap. 2 Nr. 2.1.6 "Hackfleisch/Faschiertes" oder nach Anh. I Kap. 1 Nr. 1.7 und Kap. 2 Nr. 2.1.7 "Separatorenfleisch" verwendet werden. Auch wenn aktuell noch ein OVG Verfahren anhängig ist, haldelt es sich bei Baader Flesich z.Zt. immer noch klassischer Weise um Separatorenfleisch. Grundsätzlich ist Baader Fleisch ungewürztes, kleingewolftes Fleisch jedweder Art. Aufgrund der Beschaffenheit von Baader Fleisch ist dieses jedoch keinesfalls als Fleischzubereitungen zu klassifizieren. Bei Fleischzubereitungen hanelt es sich per Definitionem um folgende Produkte: Frisches Fleisch, einschließlich Fleisch, das zerkleinert wurde, dem Lebensmittel Würzstoffe oder Zusatzstoffe zugegeben wurden oder das einem Bearbeitungsverfahren unterzogen wurde, das nicht ausreicht, die innere Muskelfasterstruktur des Fleisches zu verändern und so die Merkmale frischen Fleisches zu beseitigen. Für Baader Fleisch kann demnach eine der folgenden Eingruppierungen erfolgen:
1) Hackfleisch/Faschiertes: Entbeintes Fleisch, das durch Hacken/Faschieren zerkleinert wurde und weniger als 1% Salz enthält.
oder
2) Separatorenfleisch: ein Erzeugnis, das durch Ablösung des an fleischtragenden Knochen nach dem Entbeinen bzw. an den Gefügelschlachtkörpern haftenden Fleisches auf maschinelle Weise so gewonnen wird, dass die Struktur der Muskelfasern sich auflöst oder verändert wird.
da es sich hierbei Grenze bei 500 und nicht 5000 ...Gewürze liefern Einteag von Keimen, es findet hier aber keinerlei Würzung statt daher runterzubrechen. WEntweder Separatorenfleisch, da es rechtlich nch ist, sowohl Spe. fleisch als auch Hackfleisch. Siehe Definition in der 853...
Es fehlt ferner die Beurteilung auf den Befundbögen, wonach eindeutig zu erkennen ist, ob das Resultat der Untersuchung als befriedigend, unbefriedigend oder akzeptabel zu bewerten ist.
Für die Befundung der betroffenen Proben sind die mikrobiologischen Parameter der Anhänge XXX "Hackfleisch/Faschiertes" zu verwenden. Die Befundung ist eindeutig anzugeben.

## Allgemeine Maßnahmen:

Maßnahme: mündliche Belehrung

Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

## Bemerkungen:

Die Teilkontrollen vom 28.10.2019, 19.12.2019 und der Kontrolle vom 08.01.2020 werden zusammen in einer Risikobeurteilung mit heutigem Datum verarbeitet. [redacted]

[redacted]