



Postanschrift:  
Kreis Rendsburg-Eckernförde • Postfach 905 • 24758 Rendsburg

Fachdienst  
Veterinär- und Lebensmittelaufsicht  
Lebensmittelüberwachung

Ihr Zeichen:

Mein Zeichen:

E-Mail:

22.05.2023

## Informationsgewährung nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) Mein Bescheid vom 02.05.2023

Guten Tag

entsprechend meines Bescheides vom 02.05.2023 gewähre ich Ihnen hiermit folgende Informationen i.S.d. § 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 lit. a) VIG über den Betrieb „Lecker Lecker, Eckernförder Str. 246, 24119 Kronshagen“:

1. Die letzten beiden amtlichen lebensmittelrechtlichen Kontrollen fanden am 18.08.2022 und am 19.09.2022 statt.
2. Es sind im Rahmen dieser Kontrollen Beanstandungen festgestellt worden. Einzelheiten entnehmen Sie bitte den beigefügten Kontrollberichten.

Mit freundlichen Grüßen  
Im Auftrag

# Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) Nr. 2017/625

Kontrolldatum: 18.08.2022

Seite 1 von 3

Kontrollobjekt: Lecker Lecker,  
RD-0007747

Betrieb:

Lecker Lecker  
Eckernförder Str. 246  
24119 Kronshagen

Kontrollierende Behörde:

Kreis Rendsburg-Eckernförde Der Landrat  
Veterinär- und Lebensmittelaufsicht  
Kaiserstraße 8  
24768 Rendsburg  
Tel.: 04331 / 202  
Fax: 04331 / 202 568  
E-Mail:



Kontrollzweck:

planmäßige Routinekontrolle

am: 18.08.2022

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Verkaufsraum, Umkleideraum, Vorbereitung, Flur, Personaltoilette, Kühlraum, Lagerraum

Kontrollpunkte:

Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle

HACCP (Konzept zur Herstellung sicherer Lebensmittel, einschließlich Dokumentation)

Rückverfolgbarkeit (einschließlich Dokumentation)

Reinigung/Desinfektion (einschließlich Dokumentation)

Ausbildung/Schulung Personal (einschließlich Dokumentation)

Schädlingsbekämpfung (einschließlich Dokumentation)

Dokumentation

Hygiene allgemein (Räume, Geräte, Personal)

Zusammensetzung-nicht mikrob.

Kennzeichnung/Aufmachung

andere Kontrollpunkte (z.B. Verweigerung der Duldungs- und Mitwirkungspflicht und sonstige nicht bereits definierte Punkte)

Folgende Bereiche waren in Ordnung:

Betriebsstätte (allgemein), Flur, Personaltoilette

## Verkaufsraum

1. **Feststellung:** Die maximal zulässige Höchsttemperatur für die gelagerten Lebensmittel wurde überschritten.  
**Anordnung:** Die maximal zulässige Höchsttemperatur ist für die gelagerten Lebensmittel einzuhalten.  
**Frist:** unverzüglich  
**Norm:** Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 5

## Umkleideraum

2. **Feststellung:** Die Wände waren teilweise verunreinigt.  
**Anordnung:** Die Wände sind zu reinigen.  
**Frist:** unverzüglich  
**Norm:** Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

## Vorbereitung

3. **Feststellung:** Das Fenster war nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter ausgestattet.  
**Anordnung:** Das Fenster ist mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter auszustatten.  
**Frist:** unverzüglich  
**Norm:** Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1d
4. **Feststellung:** Die Geschirrspülmaschine war defekt.  
**Anordnung:** Die Geschirrspülmaschine ist instand zu setzen.  
**Frist:** unverzüglich  
**Norm:** Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

- 5. **Feststellung:** Die Geschirrspülmaschine war verunreinigt.  
**Anordnung:** Die Geschirrspülmaschine ist zu reinigen.  
**Frist:** unverzüglich  
**Norm:** Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
- 6. **Feststellung:** Der Geschirrkorb der Geschirrspülmaschine war verunreinigt.  
**Anordnung:** Der Geschirrkorb der Geschirrspülmaschine ist zu reinigen.  
**Frist:** unverzüglich  
**Norm:** Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

**Kühlraum**

- 7. **Feststellung:** Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.  
**Anordnung:** Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden. Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen.  
**Frist:** unverzüglich  
**Norm:** Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3
- 8. **Feststellung:** Der Fußboden war verunreinigt.  
**Anordnung:** Der Fußboden ist zu reinigen.  
**Frist:** unverzüglich  
**Norm:** Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
- 9. **Feststellung:** Das Regal war angerostet.  
**Anordnung:** Das Regal ist instand zu setzen.  
**Frist:** unverzüglich  
**Norm:** Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
- 10. **Feststellung:** Es wurden Lebensmittel gelagert, ohne auf deren überschrittenes Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) hinzuweisen.  
**Anordnung:** Das Lebensmittel ist mit geeigneten Informationen bezüglich des überschrittenen Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) in den Verkehr zu bringen.  
**Frist:** unverzüglich  
**Norm:** § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB i.V.m. Art. 7 Abs. 1 a VO (EU) Nr. 1169/2011

**Lagerraum**

- 11. **Feststellung:** Die Wandflächen waren beschädigt.  
**Anordnung:** Die Wandflächen sind instand zu setzen.  
**Frist:** unverzüglich  
**Norm:** Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
- 12. **Feststellung:** Der Raum verfügte nicht über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung.  
**Anordnung:** Die Beleuchtung ist so herzurichten, dass diese ausreichend ist.  
**Frist:** unverzüglich  
**Norm:** Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 7
- 13. **Feststellung:** Der Innenraum der Kühltruhe war verunreinigt.  
**Anordnung:** Der Innenraum der Kühltruhe ist zu reinigen.  
**Frist:** unverzüglich  
**Norm:** Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
- 14. **Feststellung:** Die Ordnung und Struktur des Raums in dem Lebensmittel behandelt werden war mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich.  
**Anordnung:** Die Ordnung und Struktur des Raums ist zu verbessern.  
**Frist:** unverzüglich  
**Norm:** Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1

Lichtbilder angefertigt       Proben entnommen  
 Merkblätter ausgehändigt

# Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) Nr. 2017/625

Kontrolldatum: 18.08.2022

Seite 3 von 3

Kontrollobjekt: Lecker Lecker,  
RD-0007747

- Die Beseitigung vorgenannter Mängel ist der Überwachungsbehörde Kreis Rendsburg-Eckernförde Der Landrat bis zum \_\_\_\_\_ **schriftlich** anzuzeigen. Andernfalls erfolgt eine kostenpflichtige Nachkontrolle.
- Kostenpflichtige **Nachkontrolle** nach Fristablauf wird erfolgen.
- Kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt ab / am 15.09.2022

## Rechtsbehelfsbelehrung:

Soweit in diesem Kontrollbericht etwaige Anordnungen getroffen worden sind, haben Sie das Recht, innerhalb eines Monats nach Erhalt des Kontrollberichts bei Kreis Rendsburg-Eckernförde Der Landrat Widerspruch zu erheben.

## Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Verantwortliche(r)/  
Beauftragte(r):

Unterschrift: \_\_\_\_\_

## Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

Kontrollleurin/Kontrollleur:

Lebensmittelkontrollleur

Unterschrift: \_\_\_\_\_

# Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) Nr. 2017/625

Kontrolldatum: 19.09.2022

Seite 1 von 4

Kontrollobjekt: Lecker Lecker,  
RD-0007747

**Betrieb:**

Lecker Lecker  
Eckernförder Str. 246  
24119 Kronshagen

**kontrollierende Behörde:**

Kreis Rendsburg-Eckernförde Der Landrat  
Veterinär- und Lebensmittelaufsicht  
Kaiserstraße 8  
24768 Rendsburg

Tel.: 04331 / 202  
Fax: 04331 / 202 568  
E-Mail:



**Kontrollzweck:**

**Nachkontrolle** am: 19.09.2022

**Betriebsräume/-bereiche:**

Kontrolliert: Verkaufsraum, Umkleideraum, Vorbereitung, Kühlraum, Lagerraum  
Nicht Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Flur, Personaltoilette

**Kontrollpunkte:**

<input type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle.	<input type="checkbox"/> Hygiene allgemein (Räume, Geräte, Personal)
<input type="checkbox"/> HACCP (Konzept zur Herstellung sicherer Lebensmittel, einschließlich Dokumentation)	<input type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob.
<input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit (einschließlich Dokumentation)	<input type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung
<input type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion (einschließlich Dokumentation)	<input type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte (z.B. Verweigerung der Duldungs- und Mitwirkungspflicht und sonstige nicht bereits definierte Punkte)
<input type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal (einschließlich Dokumentation)	
<input type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung (einschließlich Dokumentation)	
<input type="checkbox"/> Dokumentation	

**Folgende Bereiche waren in Ordnung:**

Verkaufsraum, Umkleideraum

**Verkaufsraum**

1. **Feststellung:** Mangel behoben

festgestellt am 18.08.2022:  
Die maximal zulässige Höchsttemperatur für die gelagerten Lebensmittel wurde überschritten.

**Frist:** unverzüglich  
**Norm:** Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 5

**Umkleideraum**

2. **Feststellung:** Mangel behoben

festgestellt am 18.08.2022:  
Die Wände waren teilweise verunreinigt.

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

**Vorbereitung**

3. **Feststellung:** Nicht behoben

festgestellt am 18.08.2022:  
Das Fenster war nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbar Insektengitter ausgestattet.

**Anordnung:** Das Fenster ist mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbar Insektengitter auszustatten.  
**Frist:** unverzüglich  
**Norm:** Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1d

4. **Feststellung:** Mangel behoben

festgestellt am 18.08.2022:  
Die Geschirrspülmaschine war defekt.

**Frist:** unverzüglich

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

5. **Feststellung:** Mangel behoben

festgestellt am 18.08.2022:  
Die Geschirrspülmaschine war verunreinigt.

**Frist:** unverzüglich

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

6. **Feststellung:** Mangel behoben

festgestellt am 18.08.2022:  
Der Geschirrkorb der Geschirrspülmaschine war verunreinigt.

**Frist:** unverzüglich

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

**Kühlraum**

7. **Feststellung:** Nicht behoben

festgestellt am 18.08.2022:  
Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.

**Anordnung:** Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden. Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen.

**Frist:** unverzüglich

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

8. **Feststellung:** Nicht behoben

festgestellt am 18.08.2022:  
Der Fußboden war verunreinigt.

**Anordnung:** Der Fußboden ist zu reinigen.

**Frist:** unverzüglich

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

9. **Feststellung:** Nicht behoben

festgestellt am 18.08.2022:  
Das Regal war angerostet.

**Anordnung:** Das Regal ist instand zu setzen.

**Frist:** unverzüglich

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

10. **Feststellung:** Mangel behoben

festgestellt am 18.08.2022:  
Es wurden Lebensmittel gelagert, ohne auf deren überschrittenes Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) hinzuweisen.

**Frist:** unverzüglich

**Norm:** § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB i.V.m. Art. 7 Abs. 1 a VO (EU) Nr. 1169/2011

# Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) Nr. 2017/625

Kontrolldatum: 19.09.2022

Seite 3 von 4

Kontrollobjekt: Lecker Lecker,  
RD-0007747

## Lagerraum

### 11. Feststellung: Mangel behoben

festgestellt am 18.08.2022:  
Die Wandflächen waren beschädigt.

**Frist:** unverzüglich

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

### 12. Feststellung: Nicht behoben

festgestellt am 18.08.2022:  
Der Raum verfügte nicht über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung.

**Anordnung:** Die Beleuchtung ist so herzurichten, dass diese ausreichend ist.

**Frist:** unverzüglich

**Norm:** Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 7

### 13. Feststellung: Mangel behoben

festgestellt am 18.08.2022:  
Der Innenraum der Kühltruhe war verunreinigt.

**Frist:** unverzüglich

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

### 14. Feststellung: Mangel behoben

festgestellt am 18.08.2022:  
Die Ordnung und Struktur des Raums in dem Lebensmittel behandelt werden war mangelhaft. Arbeitsprozesse im Sinne der guten Lebensmittelhygiene waren nicht möglich.

**Frist:** unverzüglich

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

Lichtbilder angefertigt

Proben entnommen

Merkblätter ausgehändigt:

Diese Kontrolle ist gebührenpflichtig.

Die Beseitigung vorgenannter Mängel ist der Überwachungsbehörde Kreis Rendsburg-Eckernförde Der Landrat bis zum 01.10.2022 **schriftlich** anzuzeigen. Andernfalls erfolgt eine kostenpflichtige Nachkontrolle.

Kostenpflichtige **Nachkontrolle** nach Fristablauf wird erfolgen.

Kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt ab / am \_\_\_\_\_

## Rechtsbehelfsbelehrung:

Soweit in diesem Kontrollbericht etwaige Anordnungen getroffen worden sind, haben Sie das Recht, innerhalb eines Monats nach Erhalt des Kontrollberichts bei Kreis Rendsburg-Eckernförde Der Landrat Widerspruch zu erheben.

## Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Verantwortliche(r)/  
Beauftragte(r):

Unterschrift: \_\_\_\_\_

# Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) Nr. 2017/625

Kontrolldatum: 19.09.2022

Seite 4 von 4

Kontrollobjekt: Lecker Lecker,  
RD-0007747

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

Kontrollleurin/Kontrollleur:

Lebensmittelkontrolleur

Unterschrift: \_\_\_\_\_