



LANDKREIS LÜNEBURG  
DER LANDRAT

Landkreis Lüneburg · Postfach 20 80 · 21310 Lüneburg

**Veterinärwesen und  
Lebensmittelüberwachung**

Auf dem Michaeliskloster 4  
21335 Lüneburg

Gebäude 2, Zimmer 29

Telefon +49 4131 26 1331

Fax +49 4131 26 1633

veterinaeramt@landkreis-lueneburg.de

Sprechzeiten Mo - Fr 08:30 - 11:30 Uhr

Di - Do 14:00 - 16:00 Uhr

sowie nach Vereinbarung

Aktenzeichen 40.30 -44100/02-3-Klippo

Bei Antwort bitte unbedingt angeben.

Lüneburg, 21.03.2024

**Verbraucherinformationsgesetz (VIG);  
Antrag nach dem VIG vom 10.02.2024; Betrieb: Klippo**

Sehr geehrte(r) [REDACTED]

aufgrund Ihres o.a. Antrages übersende ich Ihnen die beigelegten Kontrollblätter der Kontrollen vom 27.10.2022 und 06.12.2022. Die Auskunftserteilung ist kostenfrei.

Die festgestellten Verstöße sind lebensmittelrechtlich als nicht schwerwiegend einzustufen. Der Betrieb hat die Mängel beseitigt.

Ihren Antrag betrachte ich damit als abgeschlossen. Sollten Sie noch Fragen haben, rufen Sie mich gerne an.

Mit freundlichem Gruß

Im Auftrag [REDACTED]

Landkreis Lüneburg Auf dem Michaeliskloster 4, 21335 Lüneburg  
T 04131 26-0, F 04131 26-1466 [www.landkreis-lueneburg.de](http://www.landkreis-lueneburg.de)

Sparkasse Lüneburg IBAN DE60 2405 0110 0000 0038 71 BIC NOLADE21LBG  
Volksbank Lüneburger Heide IBAN DE17 2406 0300 0199 9990 00 BIC GENODEF1NBU



metropolregion hamburg

# KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 27.10.2022 um 11:00, planmäßige Routinekontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle LK Lüneburg

## Betriebsdaten

Betrieb	Klippo	Registrierung / Zulassung
Kennzeichen		
Nachname		
Vorname		
Teilort	Bockelsberg	Ruhetage
Ort	D-21335 Lüneburg	
Straße	Universitätsallee 1	
Öffnungszeiten		
Nummern		

## Lebensmittelbetriebsarten

Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Dienstleistungsbetriebe	Speisegaststätte	X

## Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
1.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB Nutzung nicht möglich	Küche	X
	Das Handwaschbecken war mit Gegenständen belegt und nicht nutzbar.		
2.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Leer 1 - Hygiene allgemein	Küche	X
	Der Schmutzwasserausguss war mit Lebensmittel belegt. Hier wurde Reis abgeschreckt und im Becken stehengelassen. Es bestand die Gefahr einer negativen Beeinflussung durch das darüberliegenden Handwaschbecken.		
3.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Leer 1 - Hygiene allgemein	Konditorei	X
	Hinter der Konditorei befand sich ein offenes Regal mit Arbeitskleidung.		
4.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB Einmalhandtücher Spender leer	Spülküche	X
	Der Spender für Einmalhandtücher am Handwaschbecken war leer.		
5.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Edelstahltopfreiniger beschädigt	Spülküche	X
	Für Reinigungsarbeiten wurde ein beschädigter Edelstahltopfreiniger verwendet, von dem sich Teile ablösten.		
6.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Topfschwamm verunreinigt	Spülküche	X

7.	Für Reinigungsarbeiten wurde ein verunreinigter und stark verbrauchter Topfschwamm verwendet. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Leer 1 - Hygiene allgemein</b>	Spülküche	X
8.	Im Spülbecken direkt unterhalb der Dosiereinrichtung für Reinigungsmittel wurden Lebensmittel (Süßkartoffeln) gereinigt. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), HWB Textilhandtuch verwendet</b>	Personaltoilette	X
9.	Für das Handwaschbecken wurde ein verunreinigtes Textiltuch anstelle von Einmalhandtüchern verwendet. Eine hygienische Händetrocknung war daher nicht möglich. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Fußboden verunreinigt</b>	Theke / Tresen	X
10.	Der Fußboden im Kassensbereich war verunreinigt. <b>Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Lebensmittel Hustenschutz fehlt</b>	Theke / Tresen	X
11.	Es wurden unverpackte Lebensmittel in den Verkehr gebracht, die mangels einer geeigneten Abtrennung (Hustenschutzvorrichtung) nicht vor einer nachteiligen Beeinflussung/Kontamination durch Kunden geschützt waren. <b>Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Leer 1 - Hygiene - betr. Eigenkontrolle</b>	Eigenkontrollen (HACCP)	X
12.	Bei der Temperaturüberwachung wurden nicht alle Kühl- und Tiefkühlgeräte berücksichtigt. <b>Andere Kontrollpunkte, IfSG Erstbelehrung nicht im Betrieb einsehbar</b>	Infektionsschutz	X
13.	Es wurden Personen beschäftigt, für die keine Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die Durchführung einer Erstbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz im Betrieb einsehbar war. <b>Andere Kontrollpunkte, IfSG Arbeitsaufnahmebelehrung fehlt</b>	Infektionsschutz	X
14.	Es wurden Personen beschäftigt, für die keine Dokumentation der Teilnahme an einer Infektionsschutzbelehrung nach der Aufnahme ihrer Tätigkeit vorlag. <b>Kennzeichnung und Aufmachung, Allergene ohne Verpackung Angabe fehlt vollständig</b>	Kennzeichnung	X
	Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Allergene anzugeben. Ein Hinweis auf eine mündliche Auskunft war nicht vorhanden.		

**Bemerkung (Kontrolle):** Die oben aufgeführten Mängel stellen Verstöße gemäß Artikel 4 i.V. mit dem Anhang II der VO(EG)Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates in der zurzeit geltenden Fassung und gegen § 3 der Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV) vom 21.06.2016 dar.

# KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 06.12.2022 um 11:13, Nachkontrolle

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle LK Lüneburg

## Betriebsdaten

Betrieb	Klippo
Kennzeichen	
Nachname	
Vorname	
Teilort	Bockelsberg
Ort	D-21335 Lüneburg
Straße	Universitätsallee 1
Öffnungszeiten	
Nummern	

Registrierung /  
Zulassung

Ruhetage

## Lebensmittelbetriebsarten

Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Dienstleistungsbetriebe	Speisegaststätte	X

## Kontrollpunkte und Verstöße

Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
-----	-----------------	-------------	------------

## Maßnahmen

Datum	Maßnahme	Stand
-------	----------	-------

**Bemerkung (Kontrolle):** Bei der Nachkontrolle waren alle Mängel beseitigt.