

Landkreis Celle- Amt für Veterinärangelegenheiten und Verbraucherschutz Alte Grenze 7 29221 Celle

Detlef Fischer

Steinförder Str. 10
29323 Wietze

Dienststelle: Amt für Veterinärangelegenheiten und Verbraucherschutz

Dienstgebäude: Alte Grenze 7
29221 Celle

AnsprechpartnerIn: [REDACTED]

Telefon: [REDACTED]

Telefax: [REDACTED]

E-Mail: [REDACTED]

Internet: www.landkreis-celle.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

14.07.2021

Am 13.07.2021 von 08:50 bis 11:05 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

Detlef Fischer
Schlachtereier Fischer
Steinförder Str. 10
29323 Wietze
CE-00327H

Anwesende Person/en:

Betrieb:

Ansprechpartner vor Ort:

[REDACTED]

Behörde:

Behördenvertreter:

[REDACTED]

Begleitpersonen:

[REDACTED]

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Schlachtraum

1.

[REDACTED]



2. Das Gitter des Wandlüftungsschachtes war mit bräunlichen Belägen verunreinigt.
Anordnung: Das Gitter des Wandlüftungsschachtes ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

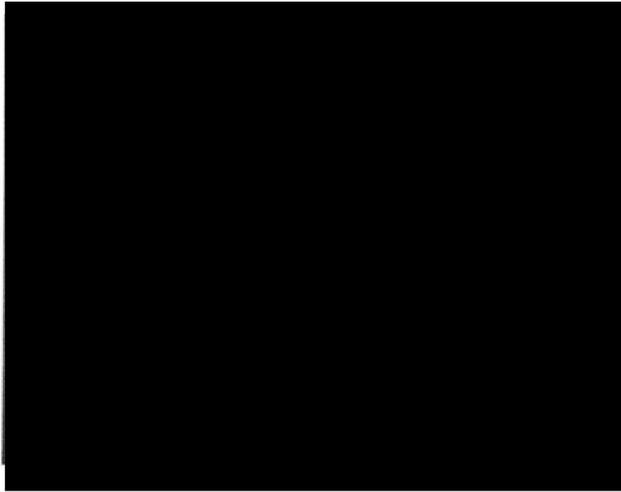


3.



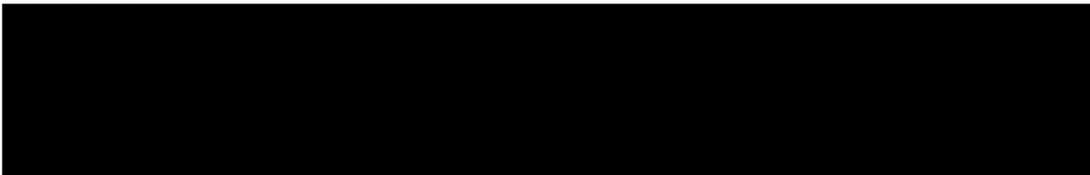
4.





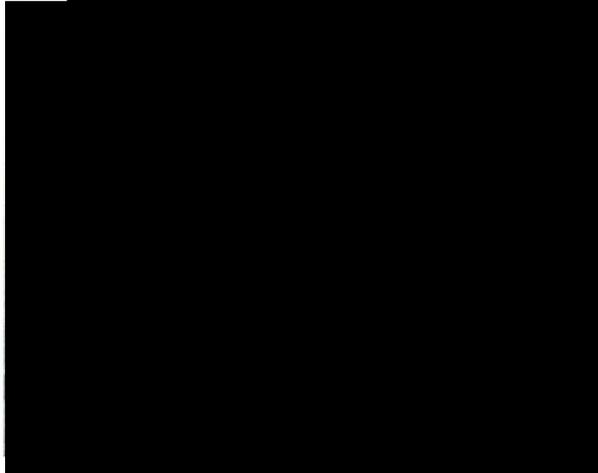
Zerlegungsraum

5.

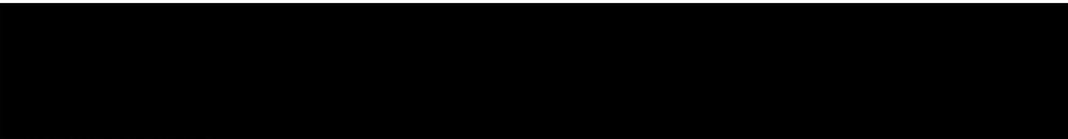


Wurstküche

6.



7.



8. Die Wände waren teilweise im Bereich der Kunststoffpaneelen verunreinigt.
Anordnung: Die Wände sind zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich



9.



10.



Vorraum Kellerkühlraum

11. Das Gitter des Wandlüftungsschachtes war verunreinigt.

Anordnung: Das Gitter des Wandlüftungsschachtes ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.

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

Frist: unverzüglich



12. Der Fußboden war teilweise mit toten Insekten verunreinigt.

Anordnung: Der Fußboden ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.

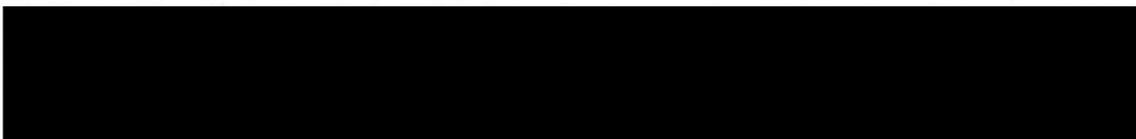
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

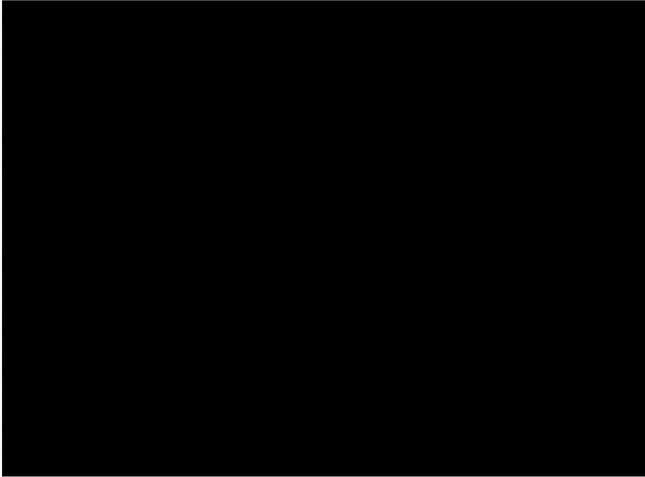
Frist: unverzüglich



Kellerkühlraum

13.





Schweinekühlraum

14. Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.

Anordnung: Das Verdampferschutzgitter ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.

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

Frist: unverzüglich

- 15.

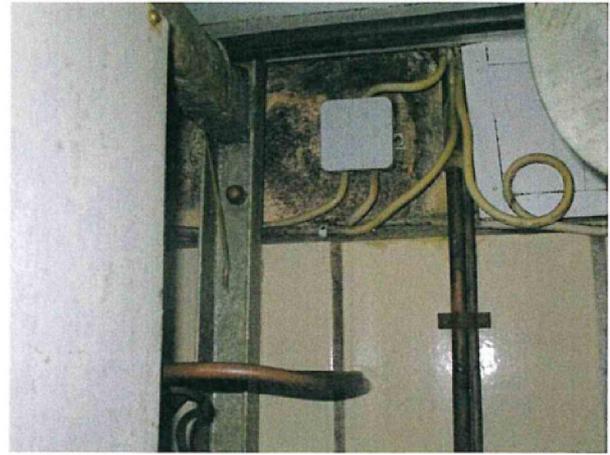
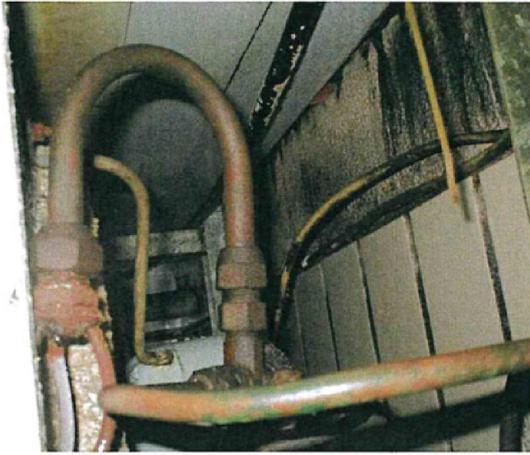


16. Der Verdampfer war schimmelähnlich verunreinigt. Ebenso die Wand hinter dem Verdampfer.

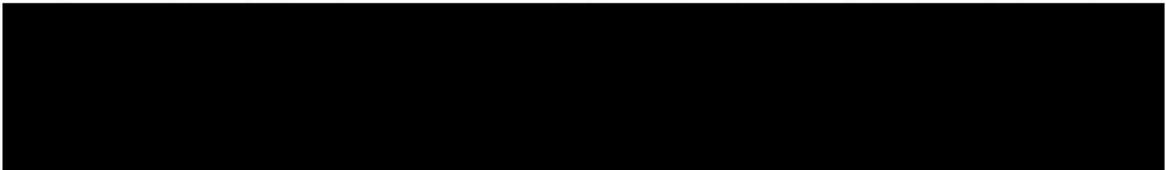
Anordnung: Der Verdampfer sowie die dahinter befindliche Wand ist zu reinigen und zu desinfizieren und zukünftig sauber zu halten.

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

Frist: unverzüglich



17.



Gefrierraum

18. Die Verdampferlamellen waren vereist.

Anordnung: Die Verdampferlamellen sind zu enteisen und zu reinigen.

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

Frist: unverzüglich



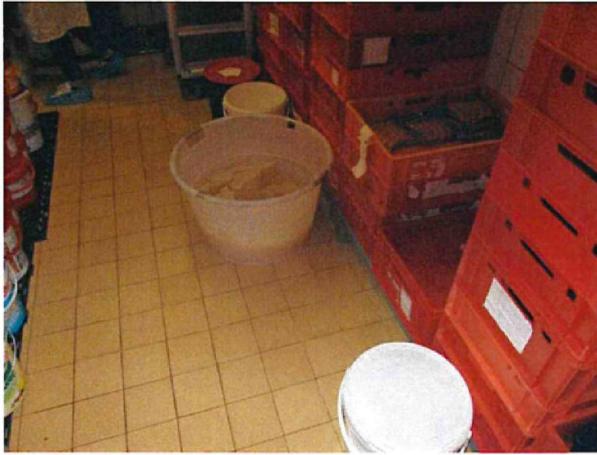
Ladenkühlraum

19. 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.

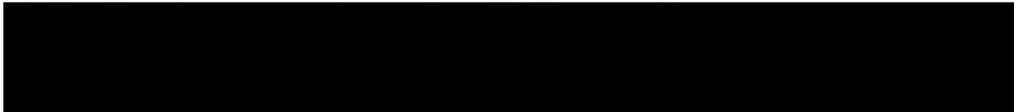
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3

Frist: unverzüglich



20. Es wurden Lebensmittel unabgedeckt gelagert.
Anordnung: Lebensmittel sind vor Kontamination und nachteiliger Beeinflussung zu schützen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3
Frist: unverzüglich

21.



22.





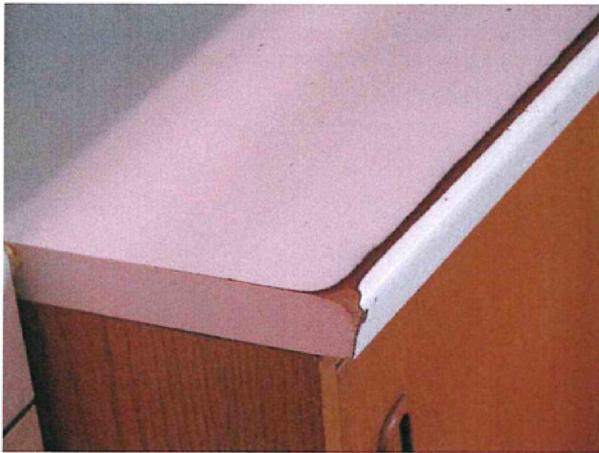
Laden

23. Die Arbeitsplatten waren im Bereich der Ecken und Kanten leicht beschädigt, sodass das Holz frei lag.

Anordnung: Die Einrichtungsgegenstände sind instand zu setzen.

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

Frist bis: 23.08.2021



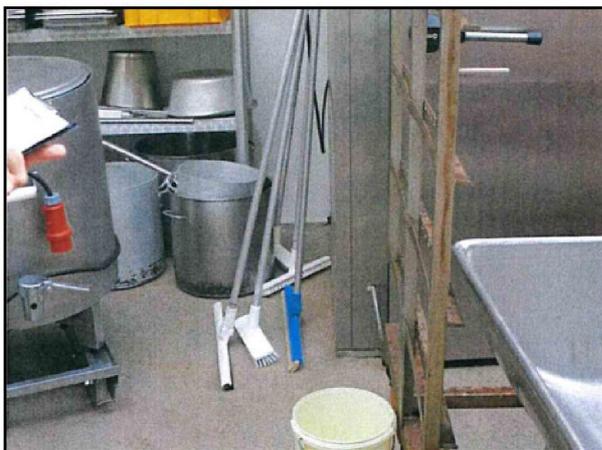
Innenhof

24. Es wurden Reinigungsgeräte unmittelbar auf dem Fußboden abgestellt. Eine schnelle Abtrocknung konnte dadurch nicht erfolgen.

Anordnung: Es ist eine geeignete Vorrichtung zur Aufbewahrung der Reinigungsgeräte zu schaffen.

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

Frist bis: 23.08.2021



25. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.

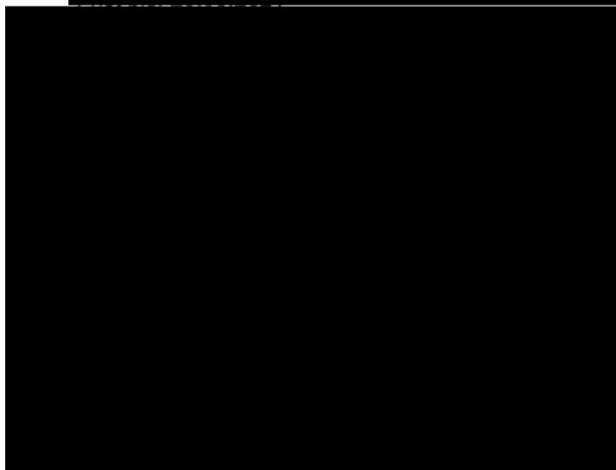
Anordnung: Der Fußboden ist zu reinigen.

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

Frist: unverzüglich



26.

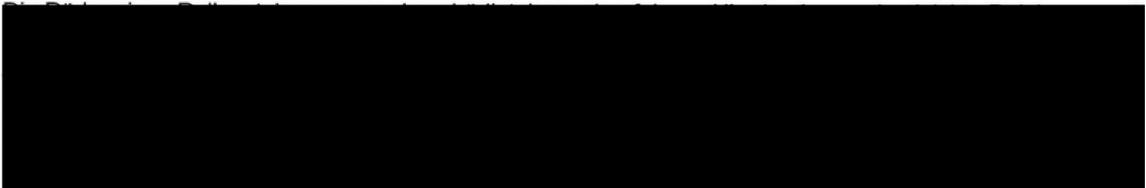


27.





28.



Gewürzraum

29. Die Regalböden des Gewürzregals waren staubig verunreinigt. Der Regalboden, auf welchem sich die Versiegelungsmaschine befand, war mit Salzresten, Rostspuren und Wasser verunreinigt.

Anordnung: Die Regalböden sind zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.

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

Frist: unverzüglich



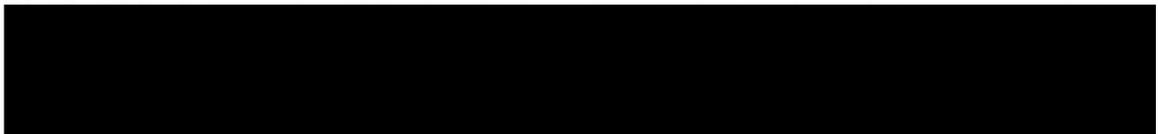
30. Die Beleuchtung war durch Insekten verunreinigt.

Anordnung: Die Beleuchtung ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.

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

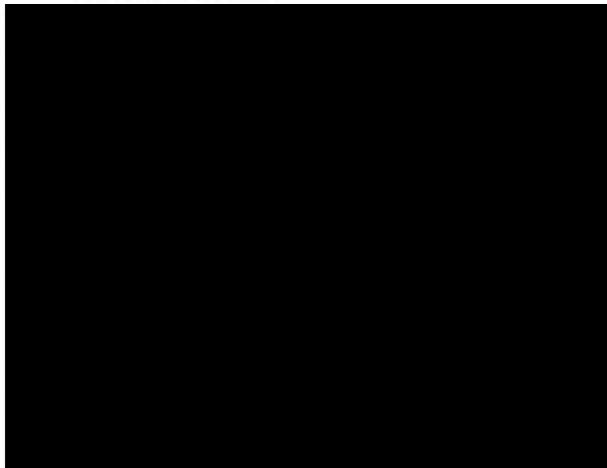
Frist: unverzüglich

31.



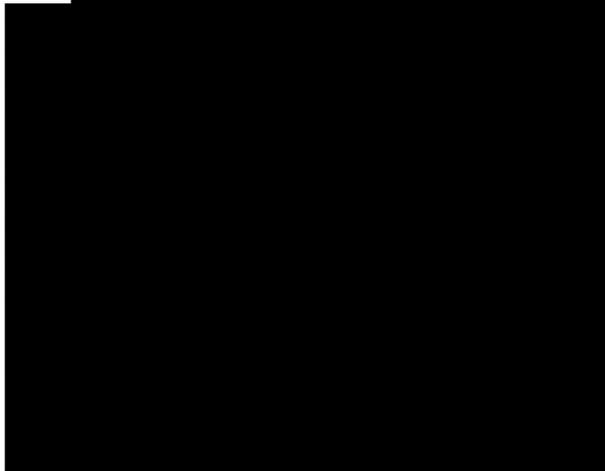
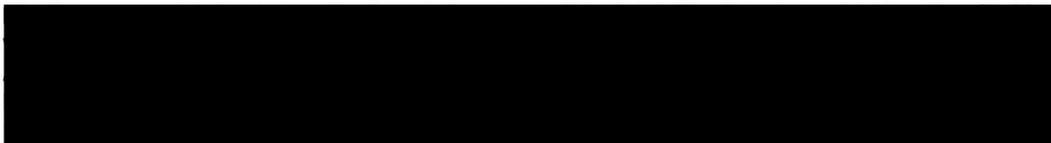


32.



Abbratraum

33.



34.



35. In der Kippbratpfanne befand sich Fond vom Vortag. Eine Reinigung hat nicht stattgefunden.
Anordnung: Der Fond ist zu entsorgen und die Kippbratpfanne zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a
Frist: unverzüglich



Hygieneschleuse

36. Die Decke war mit Spinnengewebe verunreinigt.
Anordnung: Die Decke ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
37. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
Anordnung: Der Fußboden ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene)

38. Der für die Gewährleistung der Hygiene in der Betriebsstätte vorhandene Reinigungs- und Desinfektionsplan war unvollständig. Dies wurde durch die festgestellten Hygienemängel deutlich. Insbesondere die verunreinigten Lüftungsgitter und Verdampfer sowie die festgestellten Spinnenweben ließen darauf schließen.
Anordnung: Die Gewährleistung der Hygiene in der Betriebsstätte ist durch geeignete Maßnahmen, zum Beispiel durch einen Reinigungs- und Desinfektionsplan, sicherzustellen.
Rechtsgrundlage: Art. 3 VO (EG) Nr. 852/2004
Frist: unverzüglich

Personalhygiene

39. Die Metzgerschürzen wiesen zum Teil Beschädigungen auf und waren so nicht mehr leicht zu reinigen und zu desinfizieren
Anordnung: Die Schürzen sind durch neue Schürzen auszutauschen. Zukünftig ist dafür Sorge zu tragen, dass für das Personal geeignete Schutzkleidung zur Verfügung steht.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1
Frist: unverzüglich



Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Personaltoilette, Betriebliche Organisation / Mitwirkungspflicht, Infektionsschutz, Kennzeichnung, Personalschulung, Rückverfolgbarkeit, Eigenkontrollen (HACCP - mikrobiologische Untersuchungen)

Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:

Lager für Bedarfsgegenstände (Garage), Konfiskatraum

Allgemeine Maßnahmen:

- Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person: Herr Detlef Fischer

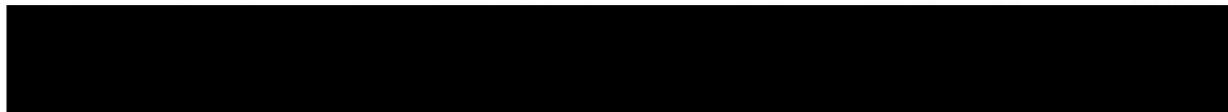
Kostenpflichtige Nachkontrolle:

Am 23.08.2021 um 08:30 ist eine Nachkontrolle vorgesehen.

Bemerkung:

Der Betrieb befand sich zum Zeitpunkt der Überprüfung insgesamt in einem guten Zustand. Dennoch wurden Hygienemängel festgestellt, welche bereits in den 2017 und 2018 durchgeführten Kontrollen auftraten (Schwarzsimmel, Spinnenweben). Dies verdeutlicht, dass der im Betrieb vorhandene Reinigungs- und Desinfektionsplan nicht vollständig ist bzw. nicht vollumfänglich umgesetzt wurde. Der Lebensmittelunternehmer hat sicher zu stellen, dass die einschlägigen Hygienevorschriften auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln erfüllt sind. Hr. Fischer zeigte sich sehr einsichtig und sicherte zu, für die Zukunft, die lebensmittelrechtlichen Vorschriften einzuhalten.

Ich bitte Sie, mir die Beseitigung der im Betriebsbesichtigungsprotokoll aufgeführten Hygienemängel schriftlich mittels Fotonachweises bis zum 15.07.2021 anzuzeigen (z. B. per E-Mail). In Hinblick auf die baulichen Mängel ist eine kostenpflichtige Nachkontrolle ab dem 23.08.2021 vorgesehen.



Ihre Rechte (Rechtsbehelfsbelehrung):

Gegen diesen Bescheid können Sie innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe Klage beim Verwaltungsgericht Lüneburg, Adolph-Kolping-Str. 16, 21337 Lüneburg einlegen.

Hinweis:

Durch eine Änderung der Rechtslage in Niedersachsen können Sie unmittelbar nach der Bekanntgabe des Bescheides Klage beim Verwaltungsgericht Lüneburg erheben, ohne dass es einer nochmaligen Überprüfung durch den Landkreis Celle bedarf. Ich empfehle Ihnen, sich zunächst mit mir in Verbindung zu setzen, um denkbare Unstimmigkeiten abzuklären. Hierdurch könnten entstehende Kosten vermieden werden. Beachten Sie bitte, dass hierdurch die in der Rechtsbehelfsbelehrung genannte Klagefrist unberührt bleibt.

Hinweise:

Für die elektronische Übermittlung von Dokumenten wurde das Einverständnis gegeben.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag



Hinweis: Dieser Kontrollbericht wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.