

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

Christian Bock

Hauptstr. 48
29364 Langlingen

Dienststelle: Amt für Veterinärangelegenheiten und Verbraucherschutz

Dienstgebäude: Alte Grenze 7
29221 Celle

AnsprechpartnerIn: [REDACTED]
Telefon: 05141/916-[REDACTED]
Telefax: [REDACTED]
E-Mail: [REDACTED]
Internet: www.landkreis-celle.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

19.04.2021

Am 15.04.2021 von 08:35 bis 11:00 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

Christian Bock
Fleischerei Bock u. Schultze
Hauptstr. 48
29364 Langlingen
CE-01945H

Anwesende Person/en:

Betrieb:
Ansprechpartner vor Ort:
Herr Christian Bock (Inhaber)

Behörde:
Behördenvertreter:
[REDACTED]

Begleitpersonen:
[REDACTED]

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Küche

1. Die Rollen des Kessels waren verunreinigt.
Anordnung: Die Rollen sind zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Spülküche

2. Für Reinigungsarbeiten wurde ein erheblich verunreinigter Schrubber verwendet.
Anordnung: Der Schrubber ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Vorbereitung Laden und Lager

3. Der Fußboden war in den Randbereichen zwischen Kühlung und Arbeitstisch verunreinigt.
Anordnung: Der Fußboden ist zu reinigen. Hr. Bock teilte mit, dass eine Höhersetzung der Kühlung auf Höhe des Arbeitstisches geplant sei, sodass beide Einrichtungsgegenstände bündig miteinander abschließen würden und auch der Wandabschluss der Kühlung zur Wand lückenlos erfolgen werde.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

4. Die Fliegenfalle war außer Betrieb und die Schutzklappen standen offen. Eine leichte Reinigung war so nicht zu gewährleisten.
Anordnung: Die Fliegenfalle ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1c
Frist: unverzüglich

Ladenkühlraum

5. Eine im Kühlhaus aufbewahrte Leiter war verunreinigt.
Anordnung: Die Leiter ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
6. Die Räder mehrerer Einrichtungsgegenstände waren verunreinigt und tw. korrodiert.
Anordnung: Die Räder der Einrichtungsgegenstände sind zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Flur

7. Die Decke war mit Spinnengewebe verunreinigt.
Anordnung: Die Decke ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Gewürzlager (Keller)

8. Der Raum war nicht so gestaltet/konzeptioniert, dass Ansammlungen von Schmutz auf Oberflächen vermieden werden. Es befand sich eine alte Therme inkl. zahlreicher Rohre sowie etliche offene Kabelkanäle in den Räumlichkeiten, wodurch eine leichte Reinigung nicht zu gewährleisten war.
Anordnung: Der Raum ist so zu gestalten, dass Ansammlungen von Schmutz auf Oberflächen vermieden werden. Hr. Bock teilte mit, dass die Gewürze zukünftig in einem neu angebauten Raum gelagert werden sollen. Das neue Gewürzlager befindet sich kurz vor der Fertigstellung.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2b
Frist: unverzüglich

Verpackungslager (Keller)

9. Der Raum war nicht so gestaltet/konzeptioniert, dass Ansammlungen von Schmutz auf Oberflächen vermieden werden. Es befand sich eine alte Therme inkl. zahlreicher Rohre sowie etliche offene Kabelkanäle in den Räumlichkeiten, wodurch eine leichte Reinigung nicht zu gewährleisten war.
Anordnung: Der Raum ist so zu gestalten, dass Ansammlungen von Schmutz auf Oberflächen vermieden werden.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2b
Frist: unverzüglich

Alter Produktionsraum

10. Eine Säge war verunreinigt.
Anordnung: Die Säge ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
11. Das Sitzpolster eines Hockers war verschlissen und zudem aufgrund seiner Beschaffenheit nicht leicht zu reinigen.
Anordnung: Es sind nur leicht zu reinigende Einrichtungsgegenstände zu verwenden.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Produktionsraum

12. Der Fußboden im Durchgangsbereich zwischen dem alten Produktionsraum und der Produktion ist an einer Stelle gerissen und somit nicht leicht zu reinigen und zu desinfizieren.
Anordnung: Der Fußboden ist instand zu setzen. Hr. Bock teilte mit, dass der Instandsetzungsauftrag bereits erteilt worden sei und noch am selben Tag erfolgen solle.

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

13. Mehrere Reinigungsgeräte standen direkt in einem Bereich, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde.
Anordnung: Die Reinigungsgeräte sind so aufzubewahren, dass eine Kontamination der Lebensmittel ausgeschlossen werden kann.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3
Frist: unverzüglich

Pökelkühlraum

14. Das Verdampferschutzgitter war mit Staubflusen verunreinigt.
Anordnung: Das Verdampferschutzgitter ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Zerlegeraum

15. Die Tischeinlegeschnidebretter waren z.T. beschädigt und daher nicht mehr leicht zu reinigen. Außerdem bestand die Gefahr des Ablösens von Kunststoffteilchen.
Anordnung: Die Tischeinlegeschnidebretter ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b
Frist: unverzüglich

Schlachtraum

16. Die Brauseköpfe der Reinigungsschläuche waren verunreinigt. Eine Kreuzkontamination im Rahmen von Reinigungsarbeiten ist somit nicht auszuschließen.
Anordnung: Die Reinigungsvorrichtungen sind zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
17. Das Hohlmesser war mit alten Blutanhaftungen verunreinigt.
Anordnung: Das Messer ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a
Frist: unverzüglich
18. Die Knochenhandsäge war verunreinigt.
Anordnung: Die Knochenhandsäge ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a
Frist: unverzüglich

Infektionsschutz

19. Es wurden Personen beschäftigt, für die keine Dokumentation der Teilnahme an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz vorlag.
Anordnung: Die Personen müssen an einer Wiederholungsbelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz teilnehmen. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren und mir fristgerecht nachzuweisen.
Rechtsgrundlage: § 43 Abs. 4 IfSG
Frist bis: 23.04.2021

Personalschulung

20. Der Nachweis, dass eine Schulung/Unterweisung im Bereich der Lebensmittelhygiene durchgeführt wurde, konnte nicht vorgelegt werden.
Anordnung: Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, sind entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen und/oder zu schulen. Bitte legen sie mir den entsprechenden Nachweis fristgerecht vor.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr. 1
Frist bis: 23.04.2021

Personalhygiene

21. In der Damenumkleide wurde Schutzkleidung zusammen mit Alltagskleidung in einem Schrank aufbewahrt.
Anordnung: Die Lagerung der Schutzkleidung muss getrennt von der Alltagskleidung erfolgen.

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Umkleideraum, Vorraum Laden, Laden, Gewürzraum, Produktionskühlhaus, Schweinekühlhaus, Konfiskatraum, Personaltoilette, Schädlingskontrolle, Kennzeichnung, Rückverfolgbarkeit, Eigenkontrollen (HACCP - mikrobiologische Untersuchungen), Betriebliche Organisation / Mitwirkungspflicht, Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene)

Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:

Wartestall

Allgemeine Maßnahmen:

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

Bemerkung:

Der Betrieb befand sich zum Zeitpunkt der Überprüfung in einem sehr guten Zustand. Der Betrieb wurde in den letzten Jahren umfangreich umgebaut und modernisiert. Aktuell befinden sich zwei Umbauprojekte (Kistenwäsche inkl. Räucherammer und neues Gewürzlager) kurz vor der Fertigstellung.

Ein aktueller Zapfstellenplan wird im Rahmen der nächsten planmäßigen Routinekontrolle mit abgeprüft. Aufgrund erhöhter Keimgehalte in der Hackfleischprobe "halb und halb" vom 09.12.20, soll unverzüglich eine Nachbeprobung durchgeführt werden. Zur Absprache der weiteren Vorgehensweise bei unbefriedigenden Ergebnissen, können Sie sich gerne an mich wenden.

Ich bitte Sie, mir die Beseitigung der im Betriebsbesichtigungsprotokoll aufgeführten Abweichungen/Mängel schriftlich bis zum 23.04.21 anzuzeigen (z. B. per E-Mail). In den Fällen kann von für Sie kostenpflichtigen Nachkontrollen und/oder schriftlichen Anordnungen abgesehen werden.

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.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag