

1. Betriebsbesichtigungsprotokoll

FB: LM

Inspektionsart: planmäßige Routinekontrolle		am: 27.03.2017	Beginn: 06:30 Uhr	Gebührenpflichtig: Ja
Kontrolle durch: [REDACTED] Amtstierärztin	Begleiter: [REDACTED] Lebensmittelkontrolleur [REDACTED] Referendarin		ggf. Vorgang vom:	

Betrieb	Schlachtereier u. Imbiß	CE-00334H
Anschrift	Celler Str. 12, 29313 Hambühren	
Betreiber:	Ibsch, Michael 29313 Hambühren, Celler Str. 12	
Anwesende(r)	Herr Michael Ibsch	

Im Rahmen einer lebensmittelrechtlichen Routinekontrolle wurde der oben genannte Betrieb während der allgemeinen Betriebs- und Geschäftszeiten aufgesucht.

Feststellungen

Lager für Bedarfsgegenstände/Schlachtraum

- 1 Der Türsturz war leicht Schwarzsimmel verunreinigt.
Der Schwarzsimmel ist zu entfernen.
- 2 Es wurden betriebs- und zweckfremde Gegenstände (graues Plastik-Abwasserrohr) aufbewahrt.
Das Abwasserrohr ist aus Bereichen zu entfernen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- 3 Das Regal war leicht angerostet. Diese Stellen sind nicht leicht zu reinigen.
Das Regal ist von Rost zu befreien.
- 4 Die Decke war insbesondere im Übergang zu den Wänden und dem Fensterbereich mit Spinnengewebe verunreinigt. Das Reinigungsintervall ist für die Decke zu verkürzen, die Deckenreinigung in den Reinigungs- und Desinfektionsplan zu integrieren.

Schlachtraum

- 5 Im Fußboden befindet sich in einer Waschbetonauskuhlung ein eingelassener Fixierring, zum Schlachten von Rindern. Die Auskühlung war vollständig mit Wasser gefüllt.
Das Wasser in der Auskühlung ist ein idealer Nährboden für pathogene Mikroorganismen, wie Listerien, zudem kann dieser Bereich nicht angemessen gereinigt werden.
Es sollte entweder überlegt werden, den Bereich zu verfüllen, wenn keine Rinderschlachtungen mehr durchgeführt werden oder das Wasser unmittelbar nach der Schlachtung, resp. nach erfolgreich durchgeführter Reinigung und Desinfektion aus der Bodenkühle zu entfernen, damit das Risiko für ein Keimwachstum hinsichtlich wasserassoziierter Keime wie Listerien auf ein Mindestmaß reduziert werden können. Dieser Bereich ist im Rahmen der Wirksamkeitskontrolle risikoorientiert auch auf Listerien zu untersuchen.
- 6 Die Silikonfugen um die Fenster waren in der gesamten Schlachtung, im hinteren Lagerraum und der Wurstküche/Produktion durch Schwarzsimmel verunreinigt.
Die Silikonfugen sind zu reinigen, ggf. instand zu setzen, sofern der Schimmel nicht mehr entfernt werden kann. Die Reinigung der Fenstersilikonfugen ist in den R.- und D. Plan zu integrieren, die Reinigungsintervalle zu verkürzen.
- 7 Es wurden mehrere Schinkenstücke, in Lake liegend, vorgefunden, die weder gekühlt wurden, noch vor herabfallenden Partikeln geschützt waren (Abdeckung fehlt). Weiterhin wurden in unmittelbarer Nähe große verunreinigte Pfannen, Bleche und Töpfe zum Abwaschen zwischengelagert.
Die Fleischstücke waren zum Teil nicht vollständig von der Lake bedeckt. Dadurch bestand die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung für das Fleisch. Der Raum, kann aktiv nicht gekühlt werden, d. h. die rohen Fleischwaren können auch nicht gekühlt werden. Für kühlpflichtige Produkte, die hier zwischengelagert werden, besteht eine Unterbrechung der Kühlkette. Die Pökellung sollte erst dann im Produktionsraum vorgenommen werden, wenn die Weiterverarbeitung unmittelbar erfolgt.
Eine Austrocknung der entsprechenden Stellen kann zu einer Wertminderung der Produkte führen, wenn die Stücke zusätzlich nicht abgedeckt werden.
Zudem stellen diese aus der Lake herausragenden Stellen eine Angriffsfläche für Mikroorganismen dar.
Die Fleischstücke sind zukünftig vollständig mit Lake zu bedecken und abzudecken, wenn sie nicht zeitnah verarbeitet werden können.
- 8 Die Glocke zum Nachputzen der Schweineschwarte (Entborsten) und zum Entklauen der Schweine, war völlig deformiert, (statt rund, jetzt längs oval) rostig und stumpf.
Die Bedarfsgegenstände, die unmittelbaren Kontakt zu Lebensmitteln /Fleisch haben, müssen stets in einem einwandfreien Zustand gehalten werden. Durch die rostige Kante war diese erheblich abgestumpft, zudem war die Glocke nicht mehr rund, sondern stark eingedellt. Dadurch bestand die Gefahr, dass rostige Partikel beim Nachputzen mechanisch in die Schwarte gedrückt würden und damit eine erhebliche Gefahr einer nachteiligen physikalischen Beeinflussung für das Fleisch aufwiesen. Es wurde angeordnet, dass diese Glocke unverzüglich zu beseitigen und durch eine neue zu ersetzen sei. Es ist regelmäßiger darauf zu achten, dass Bedarfsgegenstände noch ihren Zweck erfüllen können, ohne zeitgleich eine Gefahr für die Lebensmittel darzustellen.

Küche

- 9 Die Wände waren im Bereich des Herdes durch ältere, eingetrocknete Lebensmittelspritzer verunreinigt.

Die Wände sind zu regelmäßiger zu reinigen und stets sauber zu halten. Ggf. muss das Reinigungsintervall verkürzt werden.

Gewürzraum

- 10 Die Arbeitsflächen, die Schrankflächen sowie der Fußboden waren mittelgradig durch verschüttete Kräuter und Gewürze, resp. Reste von diesen verunreinigt. Die Griffleisten der Schiebeschränke waren ebenso wie die Flügeltürkanten und Innenseiten der Tür erheblich mit Gewürz-/Marinaderesten verunreinigt, auch der Bereich um die Waage war bereits durch ältere, angetrocknete Reste verunreinigt, an einigen Bedarfsgegenständen und Türbereichen waren die älteren Marinade-/Gewürzreste sehr klebrig. Die o.g. Bereiche sind sehr viel regelmäßiger zu reinigen und stets sauber zu halten. Der Reinigungsplan ist dementsprechend anzupassen, die Intervalle zu verkürzen.

Im Gewürzraum wurde zum wiederholten Male ein sehr unaufgeräumter Zustand vorgefunden, inkl. Lagerung zweckfremder Gegenstände, geöffneter Gewürztüten, die zum Teil auf der Seite lagen und die Gefahr bestand, dass weitere Gewürze aus den Tüten auslaufen/herausfallen. Der Fußboden war insbesondere in den Eckbereichen verunreinigt (Marinadereste, eingetrocknete Gewürze, inkl. Zwiebelschalen, Holzspäne auf dem Fußboden). In den Übergängen zwischen den Decken und den Wänden waren Spinnweben feststellbar. Die Edelstahlschränke, inkl. Laufschiene für die Schubladen fingen an zu rosten, der Rost ist zu entfernen, die Laufschiene instand zu setzen.

In den Schubladen der Schränke lagen zum Teil erheblich verunreinigte Bedarfsgegenstände (Kochlöffel, Kellen, usw.), die sich in keinem guten Reinigungszustand befanden.

Es besteht bei einem derart ungepflegten Raum die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung für die dort zum Teil offen gelagerten Lebensmittel (Gewürze). Der unhygienische und unordentliche Zustand des Raumes gab bereits mehrfach Anlass zur Beanstandung. Der Raum ist ab sofort in einem ordentlichen, aufgeräumten und stets sauberen Zustand zu halten, weil dort v.a. mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird. Die Reinigungsintervalle sind so zu verkürzen, dass ein hygienischer Umgang mit den dort gelagerten und abzuwiegenden Lebensmitteln gewährleistet werden kann.

Der durchschnittlich informierte Kunde würde Ekel empfinden, wenn er wüsste, wie verunreinigt dieser Raum ist und wie dort mit den Gewürzen, Salzen und Zwiebeln umgegangen wird.

- 11 Die unteren Schwingtürbefestigungen waren leicht rostig.

Dadurch waren die Türbefestigungen nicht mehr leicht zu reinigen.

Die Schwingtürbefestigungen sind von Rost zu befreien. Da auch weitere Teile des Edelstahlschranks rostig angelaufen sind, ist zu überlegen, ob das Handling, resp. der Umgang mit dem Salz/Nitritpökelsalz ggf. verändert werden müsste, damit die Einrichtung nicht so nachteilig beeinflusst wird.

Wurstküche

- 12 Die Wand ist im Bereich hinter dem Kutter und Mengmaschine deutlich durch ältere, eingetrocknete Fleischreste verunreinigt. Die Wand ist zu reinigen und stets sauber zu halten. Der Reinigungsplan anzupassen, die Reinigungsintervalle zu verkürzen.

- 13 Der rechte Fleischwolf war im unteren Bereich des Einfüllstutzens durch ältere, dunkle Anhaftungen insbesondere im Bereich der Schweißnähte verunreinigt.

Der Fleischwolfeinfüllstutzen ist stets gründlich zu reinigen und sauber zu halten. Gerade im Umgang mit diesem Arbeitsgerät ist aus Gründen des erhöhten Risikos für die zu verarbeitenden Fleischstücke ein hohes Maß an Sauberkeit zu gewährleisten, gerade in dem feucht warmen Milieu des Einfüllstutzens können sich pathogene Mikroorganismen schnell und zahlreich vermehren. Der Einfüllstutzen sollte im Reinigungsplan besondere Bedeutung bekommen.

Fleisch/Wurstkühlraum

- 14 Die Verdampferwandhalterung war stellenweise angerostet und durch Staubreste verunreinigt. Diese Bereiche sind nicht leicht zu reinigen.

Die Verdampferwandhalterung ist von Rost zu befreien und regelmäßig zu reinigen, dazu ist das Reinigungsintervall entsprechend anzupassen.

- 15 Die Lochkiste für die Flomen wies mehrere Ausbrüche/Beschädigungen auf.

Es kann nicht sicher ausgeschlossen werden, dass sich weitere Plastikteilchen lösen werden und auf Lebensmittel übergehen. Die Flomen sind unter Umständen einer nachteiligen Beeinflussung durch physikalische Gefahren ausgesetzt.

Die Kiste ist unverzüglich auszutauschen, die Flomenmasse sorgfältig auf vorhandene, abgelöste Plastikteilchen hin zu überprüfen. Ggf. sind die Flomen zu entsorgen, wenn eine nachteilige Beeinflussung nicht sicher ausgeschlossen werden kann.

- 16 In einem Lochblecheinsatz tauten mehrere Hähnchenbrüste ungeschützt, d. h. nicht abgedeckt auf. Unmittelbar neben den Hähnchenbrüsten lag die Verpackung (recycelte Pappe eines Sprehekartons), aus dem die Hähnchenbrüste zuvor entnommen wurden, d.h. die aufzutauenden Hähnchenbrüste hatten unmittelbar Kontakt zu der Innen- und Außenseite des Pappkartons.

Wenn derartige Pappkartons in einem Kühlhaus gelagert werden, wird die Pappe feucht und bietet beste Voraussetzungen für das Wachstum von Mikroorganismen, weil das recycelte Material aufgrund gelöster Leime und weiterer Stoffe einen guten Nährboden für die Erreger darstellt, der bei anhaltender Feuchtigkeit nochmals Steigerungen bietet. Wenn dann in dem Kühlhaus noch ungeschützt, rohe Rot- und Weißfleischstücke ungeschützt neben Innereien, Citratblut (in offenen Kannen, zum Teil von der Vorwoche) und gekochter Ware gelagert wird, besteht eine erhöhte Gefahr für alle dort offen gelagerten Lebensmittel. Derartige Pappkartons haben überhaupt nichts in einem Fleischkühlhaus zu suchen, wenn dort offenes Fleisch, Fleischerzeugnisse, gekochte Speisen, Frikadellen usw. gelagert werden.

Pappkartons können in Kühlhäusern gelagert werden, in denen ausschließlich verpackte Waren zwischengelagert werden. Auf diesen Sachverhalt habe ich bereits mehrfach v.a. im Hinblick auf die Auftautechnik der Hähnchenbrüste im Ladenkühlhaus hingewiesen.

Erschwerend kommt hinzu, dass die Verpackung äußerlich durch Umwelteinflüsse verunreinigt worden sein kann, weil derartige Kartons bis zur Anlieferung in den Betrieb überall, d. h. auch auf dem Fußboden oder Holzpaletten, auch im Außenbereich, gestanden haben könnten.

Die Verpackung ist zukünftig weder in diesem Kühlhaus zu lagern, noch jemals zusammen mit der Auftauware im gleichen Behältnis zwischenzulagern. In dem Moment, wo die Ware zum Auftauen aus dem Tiefkühler entnommen wird, ist die Verpackung zu entsorgen.

Auch wenn die Hähnchenbrust noch erwärmt wird, und damit ggf. die Anzahl der Mikroorganismen verringert werden kann, ist das Verhalten, Fleisch derart aufzutauen, mind. grob fahrlässig, es widerspricht eindeutig der fachlichen Praxis und stellt eine erhebliche Gefahr für die dort gelagerten Lebensmittel dar. Zudem würde der kundige Bürger/Kunde Ekel empfinden, wenn er wüsste, wie das Fleisch gelagert/aufgetaut würde.

Gefrierraum

- 17 Es wurde zum wiederholten Male festgestellt, dass selbst hergestellte Lebensmittel ohne ausreichende Kenntlichmachung eingefroren wurden. Es fehlten die Angaben zur Ware (Warenbezeichnung), dieses lässt sich im gefrorenen Zustand häufig nicht mehr erkennen, vor allem wenn das Einfrieren in unbeschrifteten Folien und Tüten stattfindet, weiterhin fehlende Angaben zu abweichenden Daten, wenn z.B. das Herstellungs-/Produktionsdatum vom Einfrierdatum abwich. Beim Fleisch war keine Form der Rückverfolgbarkeit gewährleistet, da Angaben zur Charge, Schlachtdatum, MHD, Tierart usw. fehlten.

Zusätzlich waren Anbrüche (vor allem Gemüsereste, wie Möhren, Erbsen, Kohlrarten) umgefüllt worden, ohne Angabe des Herstellers, Charge, MHD, sodass auch hier keine Rückverfolgbarkeit gewährleistet werden kann. Des Weiteren waren einige Fleischstücke unverhüllt eingefroren worden, resp. waren die Umverpackungen (Folien, Tüten) offen, sodass bereits Gefrierbrand an den Fleischstücken erkennbar war. Da die betroffenen Waren dadurch bereits deutlich in ihrem Gebrauchs- Nähr- und Genusswert gemindert waren, wurde angeordnet, dass die Waren entweder sofort zu entsorgen oder privat zu verzehren seien. Ein Inverkehrbringen wurde nicht mehr gestattet. Herr Ibsch gab an, die Waren privat essen zu wollen und entnahm sie dem Tiefkühlhaus. Selbst eingefrorene Lebensmittel sind stets mit einem Einfrierdatum, dem MHD und einer Chargen-/Losnummer, ggf. Tierart (v.a. Rindfleisch) zu versehen, damit die lückenlose Rückverfolgbarkeit stets gewährleistet werden kann. Dasselbe gilt für Anbrüche anderer Lebensmittel, wenn sie aus der Ursprungsverpackung entnommen und umgefüllt werden.

- 18 Es wurden mehrere Eimer, die mit offenen Lebensmitteln gefüllt waren, ineinander gestellt. Der Boden des oberen Eimers stand somit direkt auf den ungeschützten Lebensmitteln des unteren Eimers.
Die Eimer werden üblicherweise während der Arbeitsgänge auch auf dem Boden gelagert. Somit kann eine nachteilige Beeinflussung nicht sicher ausgeschlossen werden.
Die Eimer sind zukünftig nicht ineinander zu stellen, die Waren ordnungsgemäß zu beschriften und verschlossen zu lagern, damit auch die Gefahr eines möglichen Gefrierbrandes und damit die Wertminderung erheblich vermindert werden kann.
- 19 Der Fußboden war durch lose verteilte Lebensmittel (insbesondere gefrorene Erbsen) verunreinigt. Auch wenn es technisch sehr schwierig ist, muss das Tiefkühlhaus stets in einem ordnungsgemäßen Zustand gehalten werden. Der Fußboden ist regelmäßig zu säubern.

- 20 Der Raum war sehr unordentlich. Eine systematische Ordnung hinsichtlich der eingefrorenen Lebensmittel war erneut nicht erkennbar. In jedem Regal lagen eingefrorene Lebensmittel in unbeschrifteten kleinen und größeren Tüten, Eimern und Folien, die wahllos eingefroren worden waren. Gemüse, Fleisch-Erzeugnisse, Kartoffelprodukte, Hähnchenfleisch, selbst hergestelltes Eis usw. war zum Teil wahllos aufeinander und ineinander eingefroren worden.
Auch fehlte grundsätzlich der Ansatz/Nachweis, dass ältere Ware vor neuerer oder frischerer Ware gelagert wurde (FiFo-Prinzip). Das Tiefkühlhaus ist gründlich zu strukturieren, sowohl nach Produktgruppen als auch nach first in -first out Prinzipien.

Lagerraum (vor Imbisskühlzelle)

- 21 Die Decke war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen auch im Bereich der Kalbelagen, durch Spinnengewebe verunreinigt.
Die Spinnengewebe sind zu entfernen, neue Spinnengewebe sind zeitnah zu entfernen, die Decke regelmäßiger zu reinigen, d. h. das Reinigungsintervall deutlich zu verkürzen.

Imbissküche

- 22 Die Silikonfugen hatten sich im Bereich des Waschbeckens bereits abgelöst. Ansammlungen von Schmutz (schmierige, bräunliche Beläge, Staubflusen) konnten dadurch hinter den Silikonfugen nicht vermieden und eine angemessene Reinigung nicht durchgeführt werden. Der o.g. Bereich ist zeitnah instand zu setzen. Der Bereich hinter den Silikonfugen ist gründlich zu reinigen. Derartige Mängel sollten regelmäßig in die Eigenbetriebsinspektionsprotokolle aufgenommen werden. Nach der Instandsetzung sollte dann das Datum der Mängelabstellung dokumentiert werden.
- 23 In dem Kühlschrank wurde eine Senfflasche vorgefunden, die an der Öffnung bereits deutliche Austrocknungen von senfartiger Flüssigkeit aufwies. Durch die Öffnung, können Keime in die Flasche gelangen und die Ware vorzeitig nachteilig beeinflusst (ggf. das MHD verkürzt) werden.
Die Senfflasche ist zukünftig mit einem Deckel zu versehen um Austrocknungen zu vermeiden.

Gastraum/Imbissbereich

- 24 Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht. Ein Hinweis darauf, dass die Angabe der Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, mündlich erfolgt, sowie die Möglichkeit der Einsichtnahme in eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage, erfolgte weder bei den Lebensmitteln, noch in einem Aushang in der Verkaufsstätte an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar.
- 25 Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen anzugeben.

Laden

- 26 Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen anzugeben. Das gesamte System zur Allergenkennzeichnung war trotz der verpflichtenden Angabe seit Dezember 2013 immer noch eingeführt und umgesetzt worden.

Kennzeichnung

- 27 Im Aushang der Zusatzstoffe für den Endverbraucher waren nicht alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe angegeben bzw. nicht richtig angegeben.
Die Kennzeichnung ist unverzüglich zu überarbeiten.

ggf. getroffene Maßnahmen

Datum	Maßnahmeart	ggf. Bemerkung
27.03.2017	Bußgeldverfahren	
27.03.2017	Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)	Ein Protokoll mit der Bitte um Beachtung wurde zugesandt.

Bemerkungen

Viele der vorgefundenen Verstöße, wurden bereits bei den letzten Kontrollen festgestellt, besprochen und zur Abstellung aufgegeben.

Teilweise wurden die Mängel der vergangenen Kontrollen abgestellt, wurden jedoch nach kurzer Zeit wieder vorgefunden.

Eine systematische Vorgehensweise und das erstellen von Maßnahmen zum verhindern der Verstöße konnte nicht erkannt werden.

Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

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.

██████████ / 29.01.2018

2. Lebensmittelunternehmer
3. SB LM Gebührenbescheid
4. z. d. A.