

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

Betrieb:

Ibsch, Michael
Celler Str. 12
29313 Hambühren
CE-00334H

kontrollierte Betriebsart:

Fleischerei/ Metzgerei mit Schlachthaus

Am 10.12.2018 in der Zeit von 07:30 bis 09:50 hat [REDACTED] im o.a. Betrieb eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt.

Anwesende Person/en:

Betrieb:

Michael Ibsch
Sohn von Herrn Ibsch

Behörde:

[REDACTED]

Die bei der Kontrolle festgestellten Mängel/Abweichungen sind nachstehend aufgeführt.

Feststellungen / Maßnahmen:

sonstige

Nr. 1 Es wurden tiefgefrorene Lebensmittel (Pute, Hähnchen und Hähnchenbrust) zum wiederholten Male in Verpackungen aufgetaut, ohne dass die beim Auftauen austretende Flüssigkeit ablaufen konnte, d.h. die aufzutauenden Hähnchen - und Putenteile blieben entweder in der Folie oder hatten unmittelbar Kontakt zu den Pappkartons.
Im Schlachtraum wurden Putenteile innerhalb einer Folie in einem Plastikeimer, der wiederum mit gesalzenem Wasser gefüllt war, aufgetaut. Dieses Verfahren entspricht in keiner Weise der fachlichen Praxis, auch kann der Sinn dieses Verfahrens nicht erkannt werden. Das Auftauwasser kann nicht ablaufen, das gesalzene Wasser nicht an die Puten gelangen und damit den gewünschten Erfolg erreichen. Zudem ist der Raum nicht gekühlt.

Die Hähnchenbrüste wurden erneut im Kühlhaus in Plastikfolie aufgetaut, ohne dass die Auftausflüssigkeit ablaufen konnte. Zudem war erneut ein Hähnchenpappkarton im Kühlhaus. Auf die daraus entstehenden Gefahren wurde bereits mehrfach hingewiesen.
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, wie die entstehende Auftauflüssigkeit selbst, einen sehr guten Nährboden für die Erreger darstellt, der bei anhaltender Feuchtigkeit nochmals Steigerungen bietet (v. a. eine akute Gefahr für die Vermehrung von Campylobacter und Salmonellen).
Wenn dann in dem Kühlhaus ungeschützte, rohe Rot- und Weißfleischstücke ungeschützt neben Innereien, Citratblut und gekochter Ware gelagert werden, 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 (Pappe und Plastikfolie) zu entsorgen. Die Lebensmittel sind auszupacken und in geeigneten Gefäßen/Behältnissen aufzutauen, sodass die Auftauflüssigkeit ablaufen kann.
Auch wenn die aufzutauenden Fleischteile noch erwärmt werden 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.

Weiterhin wurden erneut Hähnchen, die für den Imbiß vorgesehen waren, in Kartons innerhalb der Imbißkühlzelle direkt neben Mehrwegkisten (Bier, Softdrinks), ungeschützt aufgetaut. Auch hier konnte das Auftauwasser nicht ablaufen. Die Hähnchenkarkassen waren auch hier besonderen Gefahren durch Umweltkeime ausgesetzt, weil die Mehrwegkisten, nie keimfrei sein können und überall zwischengelagert worden sein könnten, so auch auf Straßen-/Fußböden. Auch dieser Mangel wurde bereits häufiger angesprochen, eingehend erklärt und sofortige Abhilfe angeordnet.

Nr. 2 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. Dieser Mangel wurde bei den letzten Kontrollen jeweils eingehend angesprochen, bemängelt und um Abhilfe gebeten.

- Nr. 3 Die Decke des Topflageraumes war ebenso wie die Decke im Gewürzraum durch Spinnengewebe verunreinigt.

Verstoß gegen: Art. 3 i. V. m. Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004

1. Betriebsstätten in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.

Maßnahme: Die Decke muss gründlich gereinigt und stets sauber gehalten werden.

Lager für Bedarfsgegenstände/Schlachtraum

- Nr. 4 Die Türsturz war ebenso wie die Wand und die Ecke der Decke links neben dem Fenster leicht durch schimmelartige Beläge (Stockflecken) verunreinigt. Der Raum ist bzgl. der Außenwand und zum Dachboden hin nicht ganz optimal isoliert (Kältebrücken), deshalb schlägt sich das Kondensat häufig im Türsturbereich und der Außenwand nieder. Dieser Bereich ist regelmäßig zu kontrollieren, zu reinigen und stets instand zu halten.

Schlachtraum

- Nr. 5 Die Brausearmatur (Schwall-/Pistolenbrause) des von der Decke hängenden Schlauches endete in unmittelbarer Bodennähe (< 5 cm). Eine Verunreinigung durch hoch spritzendes Wasser und einer damit einhergehenden Kontamination der Brausenoberseite konnte nicht sicher ausgeschlossen werden. Zudem wies die Oberfläche bereits rotschimmelige und kalkige Ansätze auf. Durch den während der Schlachtung, v. a. hinsichtlich einer mikrobiellen Belastung stark belasteten Raum (Fäkalien aus Schlachtkörpern, Produktionswasser) und die grobe, d. h. offenporige Struktur des Fußbodens und zahlreicher Wasserstellen durch Unebenheiten sollte der Schlauch deutlich höher hängend gelagert werden, damit eine mögliche Kontamination der Schwallbrause auf ein Mindestmaß reduziert werden kann. In diesem Bereich bietet es sich an, den Schlauch über einen Haken zu hängen. Die Brause ist regelmäßig gründlich einzuweichen und zu reinigen, damit sie reinigende Funktion entfalten kann.
- Nr. 6 Der für die Gewährleistung der Hygiene in der Betriebsstätte vorhandene Reinigungs- und Desinfektionsplan war unvollständig. Der Schlachtraum soll nur nach der Schlachtung gereinigt werden, angesichts der alltäglichen Nutzung des Raumes, muss der Reinigungsplan v.a. auch wg. der Wasserpfützen auf dem Betonfussboden überarbeitet werden. In den Wasseransammlungen, v.a. im Bereich des Fixierringes für die Rinder können sich pathogene Keime, wie Listerien unkontrolliert vermehren. Deshalb ist der Bereich mind. arbeitstäglich gründlich zu reinigen und das Wasser aus den Mulden abzuziehen.
- Nr. 7 Die Decke in der hinteren Raumecke war mit schwarzschimmelähnlichen Anhaftungen vor allem im Eckbereich links neben dem Fenster verunreinigt. Die Decke ist regelmäßiger und v.a. kritischer in Augenschein zu nehmen. Ggf. muss die Isolierung verbessert werden, wenn die Decke immer an denselben Stellen anfängt, mit Stockflecken auszublühen.

Küche

- Nr. 8 Die Brausearmatur (Schwall-/Pistolenbrause) des von der Decke hängenden Schlauches endete in unmittelbarer Bodennähe (< 5 cm). Eine Verunreinigung durch hoch spritzendes Wasser bei der Bodenreinigung und einer damit einhergehenden Kontamination der Brausenoberseite kann nicht sicher ausgeschlossen werden. Zudem wies die Oberfläche ebenfalls rotschimmelige und kalkige Ansätze auf.
Auch hier entstehen Gefahren, wenn die Mitarbeiter ständig bei den beengten Verhältnissen mit dem Schlauch, insbesondere mit den Arbeitsschuhen/Stiefeln Kontakt haben.
Der Schlauch sollte höher hängend gelagert werden.
In diesem Bereich bietet es sich an den Schlauch über einen Haken zu hängen.
Die Brause ist regelmäßig gründlich einzuweichen und zu reinigen, damit sie reinigende Funktion entfalten kann.

Gewürzraum

- Nr. 9 Die Schubladengriffe waren durch Salz und Rost verunreinigt.
Die Schubladengriffe sind zu reinigen, der Rost ist zu entfernen und die Schubladengriffe sind stets sauber zu halten. Auf den hygienischen und rostigen Zustand der Schubladen wurde bereits mehrfach in den vorangegangenen Kontrollen hingewiesen.

Wurstküche

- Nr. 10 Der Wandsturz vor dem Kessel war durch dunkle Ablagerungen und Schwarzsimmel verunreinigt.
Der Wandsturz ist zu reinigen und stets sauber zu halten, in den Reinigungsplan zu integrieren, das Reinigungsintervall entsprechend zu verkürzen.
- Nr. 11 Die Fliesenfugen der Fenster waren durch dunkle, schimmelartige Beläge verunreinigt.
Die Fliesenfugen sind zu reinigen und stets sauber zu halten, auch hier ist das Reinigungsintervall, v.a. in der kälteren Jahreszeit zu verkürzen, wenn sich vermehrt Kondensat in dem Bereich niederschlägt..

Fleisch/Wurstkühlraum

- Nr. 12 Unmittelbar unter dem unverhüllten, aufgehängten Fleisch wurde ein offenes Behältnis/Kiste mit Innereien (Leber) vorgefunden.
Die Kiste war nicht abgedeckt worden, sodass die aus dem Fleisch austretende Flüssigkeit unmittelbar auf die Innereien tropfen konnte. Die Lebensmittel, die unterhalb des aufgehängten Fleisches abgestellt werden, sind stets sicher zu schützen, d. h. abzudecken.

Gefrierraum

- Nr. 13 Es wurden wiederholt Lebensmittel selbst eingefroren, ohne die für diese Lebensmittel verpflichtende Angabe des Einfrierensdatums bzw. des Datums des ersten Einfrierens anzugeben.
Die Lebensmittel sind mit einem Datum zu versehen um die Rückverfolgbarkeit und die damit einhergehende Verkehrsfähigkeit gewährleisten zu können.

- Nr. 14 Die Rückverfolgbarkeit der tiefgefrorenen, v. a. selbst hergestellten Lebensmittel bzw. der Stoffe, die in einem Lebensmittel verarbeitet werden, war nicht in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sichergestellt.
Es wurden selbst eingefrorene Lebensmittel, ohne Angabe des Einfrierdatums vorrätig gehalten. Zudem wurden Lebensmittel (diverse Fleischstücke) tiefgekühlt vorrätig gehalten, bei denen die Kennzeichnungsmerkmale für eine ausreichende Rückverfolgbarkeit durch Umfüllen in andere Verpackungsmaterialien entfernt worden waren.
Somit konnte eine Rückverfolgbarkeit und die damit einhergehende Sicherheit der Lebensmittel nicht sichergestellt werden, die Lebensmittel wurden von Herrn Ibsch zum privaten Verzehr aus dem Tiefkühlhaus entnommen.

Verstoß gegen: Art. 18 Abs. 1 und 2 VO (EG) Nr. 178/2002

(1) Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln und Futtermitteln, von der Lebensmittelgewinnung dienenden Tieren und allen sonstigen Stoffen, die dazu bestimmt sind oder von denen erwartet werden kann, dass sie in einem Lebensmittel oder Futtermittel verarbeitet werden, ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.

(2) Die Lebensmittel- und Futtermittelunternehmer müssen in der Lage sein, jede Person festzustellen, von der sie ein Lebensmittel, Futtermittel, ein der Lebensmittelgewinnung dienendes Tier oder einen Stoff, der dazu bestimmt ist oder von dem erwartet werden kann, dass er in einem Lebensmittel oder Futtermittel verarbeitet wird, erhalten haben.

Sie richten hierzu Systeme und Verfahren ein, mit denen diese Informationen den zuständigen Behörden auf Aufforderung mitgeteilt werden können.

Maßnahme: Die Rückverfolgbarkeit ist jederzeit für jedes eingefrorene Lebensmittel sicherzustellen.

- Nr. 15 Es 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 bzw. im Brauchbarkeitswert mehr als unerheblich gemindert waren, wurde angeordnet, dass die Waren entweder sofort zu entsorgen oder privat zu verzehren sein. Ein Inverkehrbringen wurde nicht mehr gestattet. Herr Ibsch gab an, die Waren privat essen zu wollen und entnahm sie dem Tiefkühlhaus.
Maßnahme: Durch Gefrierbrand (ausgetrocknete Randschichten) im Nähr- und Genusswert bzw. im Brauchbarkeitswert mehr als unerheblich geminderte Lebensmittel sind bezüglich des Gefrierbrandes ausreichend kenntlich zu machen oder aus dem Verkehr zu ziehen.

Imbissküche

- Nr. 16 Die Silikonfugen hinter dem Waschbecken waren durch schwarzschimmelähnlichen Anhaftungen verunreinigt.
Die Silikonfugen sind zu reinigen oder ggf. auszutauschen. Der Mangel bestand bereits im letzten Jahr.
- Nr. 17 Das Schutzgitter des Kühlschranks [REDACTED] war leicht durch dunkle Anhaftungen verunreinigt.
Das Schutzgitter ist zu reinigen und stets sauber zu halten.

Schädlingskontrolle

- Nr. 18 Eine aktuelle Dokumentation der Befallskontrolle (welche Mengen Fraßköder wurden wo ausgelegt und wie viel davon fehlt) konnte nicht vorgelegt werden, der Köderplan war überaltet und nicht vollständig. Ob das Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen geeignet war, konnte somit nicht ausreichend überprüft werden. Es ist ein belastbares System zur Schädlingskontrolle, d. h. ein Monitoringsystem unter Angabe aller Köderstationen, inkl. Schaben-, Motten- und Insektenmonitoring in einem Köderplan darzulegen.
- Das Schädlingsmonitoring muss gründlich überarbeitet werden. Ggf. sollte zunächst ein Schädlingsbekämpfer zu Rate gezogen werden, um einen aktuellen Köderplan erstellen zu können. Das böte den Vorteil, dass eine fachliche risikoorientierte Beratung/Bewertung stattfindet, wo überhaupt Kontrollstellen einzurichten sind.
- Dabei sind auch Schaben, Motten und v.a. Insekten mit einzubeziehen. Angesichts der zahlreichen toten Insekten im Betrieb, muss hier dringend eine angemessene Bekämpfung erfolgen. Sollte kein Fachmann zu Rate gezogen werden, erfolgt hier noch einmal der Hinweis, dass nur das Monitoring durch den Betrieb stattfinden darf, d. h. es dürfen nur Fraßköder ohne giftige Inhalte (Nontox) aufgestellt werden, am besten in feuchtigkeitsgeschützten Boxen. Im Falle eines Schädlingsbefalls (Mäuse /Ratten) ist sofort ein staatlicher Schädlingsbekämpfer einzuschalten. Nur ihm obliegt die Genehmigung, Wirbeltiere bekämpfen zu dürfen. Allerdings muss dann spätestens alle 7 Tage eine Kontrolle durch den Bekämpfer erfolgen, bis die Bekämpfung erfolgreich abgeschlossen werden kann.

Dokumente

Nr. 19

Es fehlte ein effizientes Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte. Ein Eigenkontrollsystem, welches nach der VO (EG) Nr. 852/2004 Artikel 5 Abs. 2 Buchst. a bis e gefordert wird, konnte bisher nur rudimentär vorgelegt/eingesehen werden. Betriebseigene Kontrollen und Maßnahmen die auf den HACCP - Grundsätzen beruhen, wurden nicht geführt. Es finden zwar immer noch wöchentliche Eigenbetriebsinspektionen statt (die letzte Dokumentation ist datiert auf den 11.12.2017), es sind aber entgegen der amtlichen Kontrollen weiterhin keine Mängel dokumentiert worden. Im Gegenteil, es ist immer alles mit Häkchen als gut /in Ordnung betitelt worden. Die Checklisten erfüllen demnach weder ihren Sinn, noch ist der Inhalt plausibel dargelegt. Auch geht aus den Unterlagen (Checklisten des DFV) immer noch nicht hervor, welche Räume oder Kontrollpunkte, auf welche Inhalte hin überprüft wurden. Aufgrund der zahlreichen und vor allem über die Jahre sich stets wiederholenden, zum Teil gravierenden Kennzeichnungsmängel (Zusatzstoffe, Allergene), hygienische Mängel (Wurst-, Tiefkühlraum, Gewürzraum, Kochecke), bauliche Mängel, fehlendes System zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit, nicht angepasster Reinigungsplan inkl. diverser Hygienemängel, wurde noch einmal deutlich gemacht, dass für das Prüfen der Inhalte der Checklisten, Prüfpunkte und Maßnahmen festgelegt werden müssen (s.u.), insbesondere bei Überschreitung der festzulegenden, betrieblichen Grenzwerte. Die Sicherheitsdatenblätter für die Reinigungsmittel müssen ebenfalls aktualisiert werden. Weiterhin konnte kein Probenahmeplan, kein Wartungsplan, keine Prüfmittelüberwachung vorgelegt werden, die Wareneingangsprüfung findet nur eingeschränkt statt. Es findet eine Verifizierung des Reinigungs- und Desinfektionserfolges durch Abklatschproben und Untersuchung in einem akkreditierten Labor statt; es wird aber nochmals darauf hingewiesen, dass die Abklatschproben auch einmal auf Listerien hin untersucht werden müssten, v.a. weil im Hinblick auf den Fixiering in der Schlachthalle, immer sehr viel Wasser in der Bodenmulde vorgefunden wird und dieses u.U. zu einer Vermehrung von Listerien führen kann. Wichtig ist auch, dass alle Labor-Probenergebnisse wie Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Schlachtkörperbefunde (Stanzen und Kratzschwämme) Salmonellenbefunde, Produktkontrollen, Trinkwasser usw. beim Eingang vom verantwortlichen LM-Unternehmer geprüft und unterschrieben werden und v.a. bei Überschreitung von Grenzwerten dann sofort gehandelt wird. Es darf nicht passieren, dass kritische Ergebnisse nur abgeheftet werden, aber keine Maßnahmen eingeleitet werden. Ggf. ist Ware sofort zu sperren, zurückzurufen, das Veterinäramt zu informieren usw.. Es wird in diesem Zusammenhang auf Art. 14 der VO (EG) Nr. 178/2002 verwiesen, wonach nicht sichere Lebensmittel nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen.

Verstoß gegen: Artikel 5 Abs. 1 und 2 Buchst. a bis g VO (EG) Nr. 852/2004

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

Die HACCP- Grundsätze sind die Folgenden

- a) Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,
- b) Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte
- c) Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte
- d) Festlegung und Durchführung effektiver Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte
- e) Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist
- f) Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren
- g) Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen.

Diese Maßnahmen sind anzuwenden auf allen Prozessstufen bei denen Kontrollen notwendig sind, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren.

Maßnahme: Es sind ein oder mehrere ständige Verfahren, betriebseigene Kontrollen und Maßnahmen, die auf den HACCP- Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen, aufrechtzuerhalten und zu dokumentieren.

Es ist ein effizientes Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte festzulegen und durchzuführen.

- Nr. 20 Es waren keine ausreichenden Systeme und Verfahren zur Feststellung der Lieferanten von Lebensmitteln bzw. Stoffen, die in einem Lebensmittel verarbeitet werden, eingerichtet.

Ein dokumentiertes Verfahren der Wareneingangskontrolle findet nur rudimentär auf den Lieferscheinen des [REDACTED] statt. Ansonsten ist kein dokumentiertes Verfahren zur Prüfung von Lieferscheinen mittels Wareneingangsstempel oder dergleichen vorhanden. Nicht einmal ein Handzeichen findet sich auf den Lieferscheinen, sodass nicht nachvollziehbar ist, ob die Ware wirklich bei der Lieferung auf festgelegte Kriterien hin überprüft wurde. Einige Schweinemäster verwenden nach wie vor alte Vorlagen der Lebensmittelketteninformation und geben ihren Samlmonellenstatus nicht ausreichend an. Die Tiere dürfen erst zur Schlachtung freigegeben werden, wenn die erforderliche Dokumentation vollständig ist und das funktioniert mit den alten Vorlagen nicht. Bitte setzen Sie ihre Lieferanten diesbezüglich in Kenntnis! Weiterhin kreuzt [REDACTED] (Schweinelieferant) auf den Lebensmittelketteninformationen (LMK-Info) an, dass seine Schweine aus kontrollierten Haltungsbedingungen stammen, diese Angabe ist falsch, im Landkreis Celle gibt es derzeit keine Betriebe, die Schweine unter kontrollierten Haltungsbedingungen ausmästen. Weiterhin hat [REDACTED] seine LMK-Info vorausgefüllt, dabei ist die Auswahl der Vorbelegung aber kritisch zu hinterfragen. Angaben über Wartezeiten können niemals vorbelegt werden, weil nie absehbar ist, ob nicht doch Arzneimittel gegeben wurden, die mitunter Wartezeiten beinhalten. Die vorbelegten Daten müssen von [REDACTED], ggf. mit dem bestandsbetreuenden, resp. amtlichen Tierarzt durchgesprochen und entsprechend geändert werden. Herr Ibsch muss als Lebensmittelunternehmer die Unterlagen kritisch vor der Schlachtung auf Vollständigkeit und Plausibilität hin überprüfen.

- Nr. 21 Der Zapfstellenplan ist überaltet und muss dringend an die Zapfstellen der Betriebsstätte angepasst werden. Die einzelnen Zapfstellen sind im Plan deutlich zu kennzeichnen und im Probennahmeplan anzugeben, damit sichergestellt werden kann, dass immer unterschiedliche Zapfstellen gem. Trinkwasserverordnung beprobt und untersucht werden können.

Bemerkungen:

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

Der Betrieb befand sich zum Zeitpunkt der Überprüfung insgesamt gesehen in einem guten Zustand. Eine kostenpflichtige Nachkontrolle ist nicht erforderlich.

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.

[REDACTED], 19.03.2021