

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

Michael Ibsch

Celler Str. 12
29313 Hambühren

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

27.07.2021

Am 27.07.2021 von 09:05 bis 10:40 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

Michael Ibsch
Schlachtereie u. Imbiß
Celler Str. 12
29313 Hambühren
CE-00334H

Anwesende Person/en:

Betrieb:
Ansprechpartner vor Ort:
Herr Michael Ibsch (Inhaber)

Behörde:
Behördenvertreter:

Weiteres Personal:

Begleitpersonen:

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Schlachtraum

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



2. Das Hängeregal war auf der Oberseite stark staubig verunreinigt. An der Unterseite befanden sich Holzreste. Aufgrund der Beschaffenheit, ist es so nicht leicht zu reinigen.

Anordnung: Das Hängeregal ist instandzusetzen.

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

Frist: unverzüglich

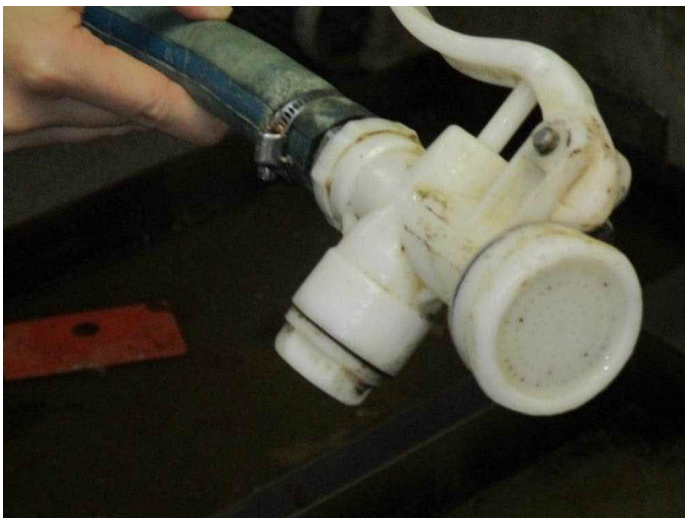


3. Die beiden Reinigungsschläuche und die jeweiligen Sprühköpfe waren erheblich verunreinigt.

Anordnung: Die Reinigungsgeräte sind zu reinigen.

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

Frist: unverzüglich



4. Die Decke war teilweise 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

- Die Brühmaschine war erheblich mit braunen Auflagerungen sowie Borsten verunreinigt. Die Hängevorrichtung für die Rohwürste war ebenfalls verunreinigt.

Anordnung: Die 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



Kochraum

- Der Fußboden war verunreinigt. Hr. Ibsch teilte mit, dass dieser Raum der ehemalige Gewürzraum gewesen sei. Der Raum werde aktuell als Kochraum umfunktioniert. Diese Umstrukturierung sei noch nicht abgeschlossen. Zum Zeitpunkt der Kontrolle befanden sich keine Konvektomaten in dem Raum. Hier wurden ausschließlich Bedarfsgegenstände gelagert.

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

- Insbesondere die Wand, welche zum Gefrierraum angrenzt, war mit schwarzen Auflagerungen verunreinigt.

Anordnung: Die Wände sind zu reinigen.

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



Wurstküche

- festgestellt am 22.03.2021:
Die Schutzabdeckung der Beleuchtung in der Kochecke war einseitig, ebenso wie der dahinter befindliche Teil der Decke, verunreinigt.

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

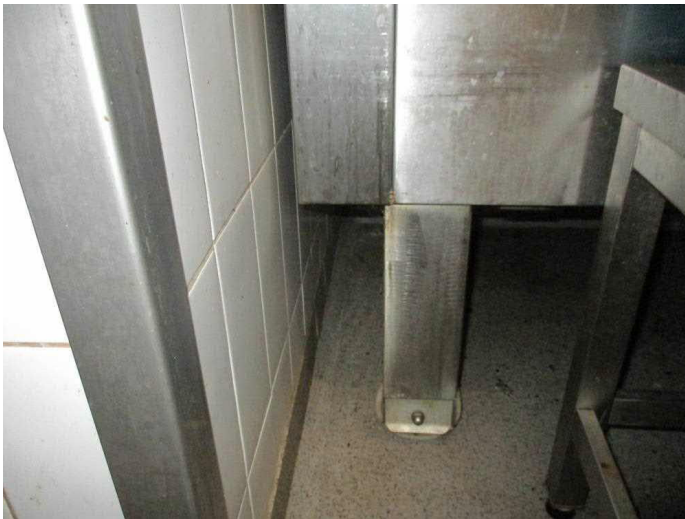


9. Der Fußboden war im Bereich der Kochecke, insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.

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



10. Der Reinigungsschlauch im Spülbereich war erheblich verunreinigt. Während der Kontrolle wurden in der Wurstküche Reinigungsarbeiten durchgeführt. Im Zuge dessen wurde der Sprühkopf unmittelbar auf dem Fußboden gelagert. Diese Vorgehensweise birgt die Gefahr der Kreuzkontamination, da Keime vom Fußboden so im Rahmen von Reinigungsarbeiten im Raum verteilt werden könnten.

Anordnung: Die Reinigungsgeräte sind zu reinigen. Die Sprühköpfe sind entsprechend hoch zu lagern.

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

Frist: unverzüglich



11. Die Gummilippe war im unteren Bereich aus dem Türblatt gerissen beschädigt.
Anordnung: Die Türdichtung ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich



12. Das Regal unterhalb der Arbeitsfläche war mit alten Lebensmittelresten verunreinigt. Die Regalböden des Regals neben der Tür zum Flurbereich waren staubig verunreinigt. Mehrere Bedienelemente waren mit alten Anhaftungen verunreinigt.
Anordnung: Die 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



13. In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher. Dies betraf auch die Kochecke.

Anordnung: Die Dübellöcher sind zu verschließen.

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

Frist: unverzüglich



14. Die Wandfliesen waren teilweise beschädigt.

Anordnung: Die Wandfliesen sind instand zu setzen.

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

Frist: unverzüglich

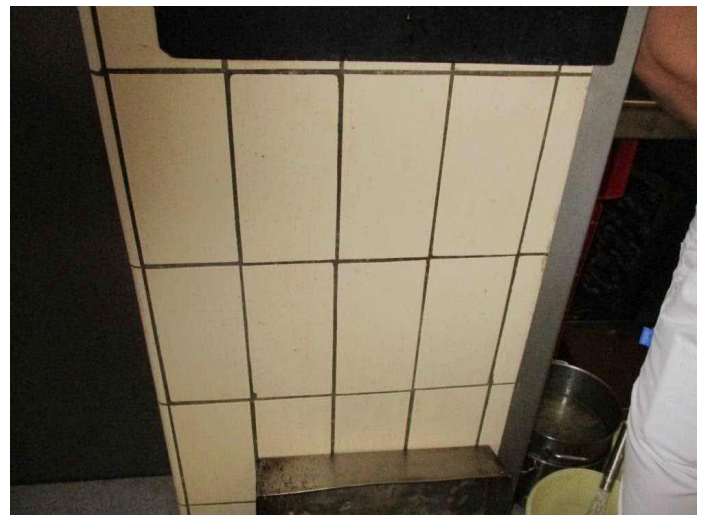


15. Die Wandfliesen waren verunreinigt.

Anordnung: Die Wandfliesen sind zu reinigen.

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

Frist: unverzüglich



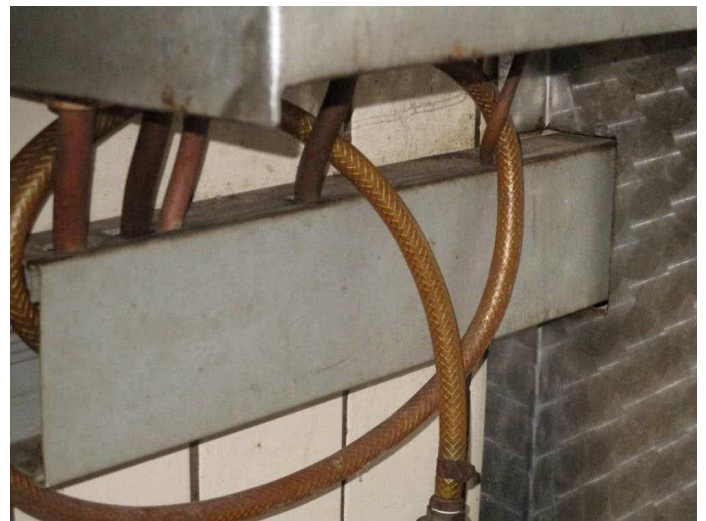


16. Die Decke war mit Spinnengewebe verunreinigt. Auch im Bereich des Schaltkastens waren Spinnenweben vorzufinden.

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



17. Die Dunstabzugsanlage war erheblich mit alten Fettrückständen verunreinigt.

Anordnung: Die Dunstabzugsanlage ist zu reinigen.

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

Frist: unverzüglich



Fleisch/Wurstkühlraum

18. Der Türgriff fühlte sich schmierig an und war in den Eckbereichen mit alten Verunreinigungen behaftet.

Anordnung: Der Türgriff ist zu reinigen.

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

Frist: unverzüglich



19. Die Wandfliesen waren teilweise (Sockelbereich) beschädigt.

Anordnung: Die Wandfliesen sind instand zu setzen.

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

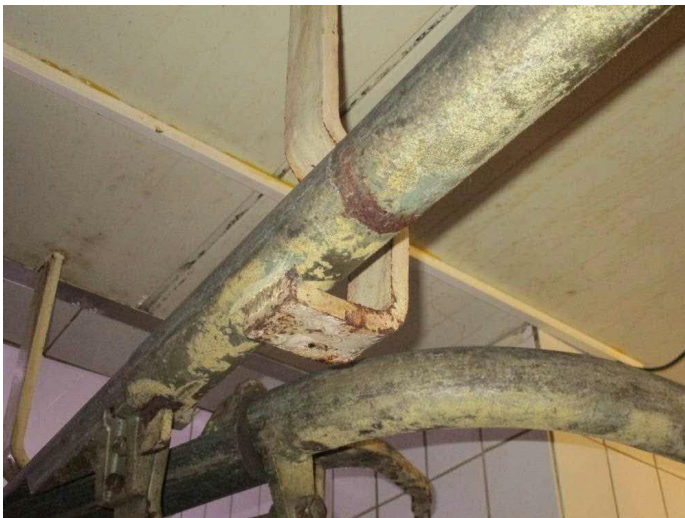
Frist: unverzüglich

20. Die Rohrbahn war verunreinigt. Die Aufhängevorrichtung für die Rohrabhan war teilweise angerostet.

Anordnung: Die Rohrbahn ist zu reinigen.

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

Frist: unverzüglich



21. 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



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

Gefrierraum

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

Gewürzraum

24. festgestellt am 22.03.2021:
Das Vakuumiergerät war sowohl im Inneren als auch äußerlich verunreinigt.
Anordnung: Das Vakuumiergerät ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich



25. Für die Beleuchtung fehlte eine Schutzabdeckung. Laut Hr. Ibsch sei eine neue Lampe bereits vorhanden und müsse lediglich angebracht werden.
Anordnung: An der Beleuchtung ist ein Schutzabdeckung anzubringen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2a
Frist: unverzüglich
26. Die Gewürzwaage war verunreinigt.
Anordnung: Die Gewürzwaage ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Küche

27. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen (Herd/Öfen) 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

28. Die Dunstabzugsanlage war mit Fettrückständen verunreinigt.

Anordnung: Die Dunstabzugsanlage ist zu reinigen.

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

Frist: unverzüglich



29. Es befanden sich Gardinen vor den Fenstern, die Ansammlungen von Schmutz begünstigten.

Anordnung: Die Gardinen sind zu entfernen.

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

Frist: unverzüglich



Flur mit Hygieneschleuse und Lager für Konserven

30. Die Stiefelwaschanlage war im Bereich der Armatur sowie der Aufhängevorrichtung für die Stiefelbürste verunreinigt.

Anordnung: Die Stiefelwaschanlage ist zu reinigen.

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

Frist: unverzüglich



31. Der Dosenöffner war verunreinigt.

Anordnung: Der Dosenöffner ist zu reinigen.

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

Frist: unverzüglich

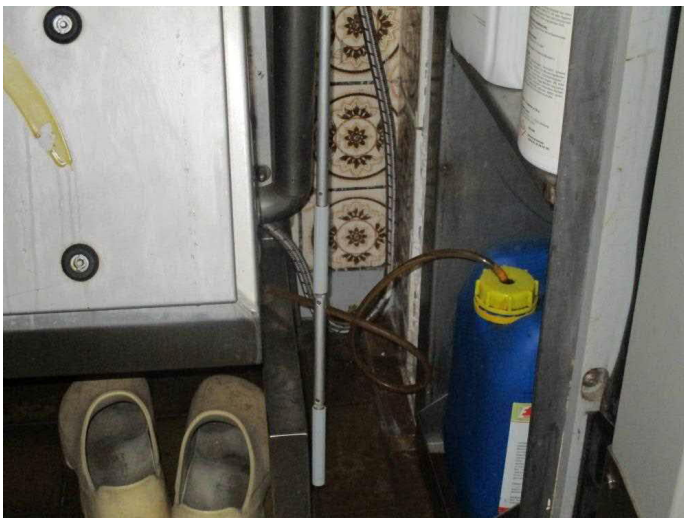


32. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen (Stiefelwaschanlage) verunreinigt.

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



33. Die Decke/Fensterbereich war mit Spinnengewebe verunreinigt.

Anordnung: Die Decke ist zu reinigen.



Umkleideraum

34. Der Fußboden war flächig 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



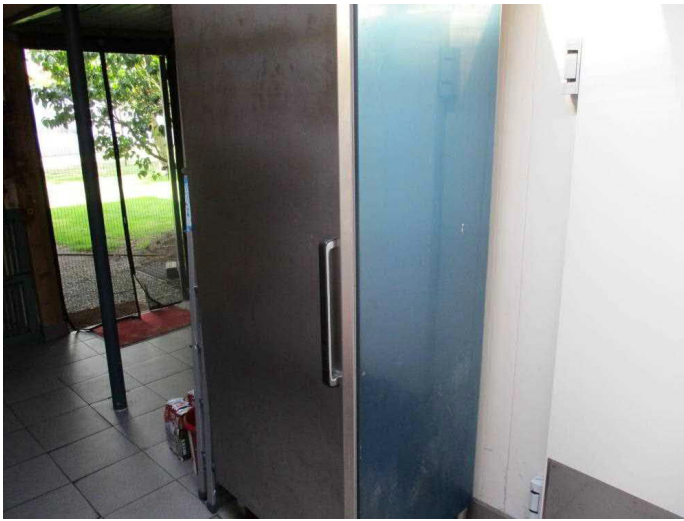
Lagerraum (vor Imbisskühlzelle)

35. Die Dichtung des Gemüsekühlschranks war verunreinigt. Im Innenraum befanden sich an den Ventilatorblättern schwarzsimmelähnliche Auflagerungen. Zudem war die Transportschutzfolie teilweise nicht entfernt worden. Hierdurch kann eine leichte Reinigung und Desinfektion nicht gewährleistet werden.

Anordnung: Die Dichtungen der Kühleinrichtungen sind zu reinigen. Die Ventilatorenblätter sind zu reinigen. Die Transportschutzfolie ist zu entfernen.

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

Frist: unverzüglich



36. Die Außentür war nicht geschlossen, dadurch waren die Lebensmittel einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt. Insbesondere dem Eindringen von Schädlingen wurde nicht vorgebeugt. Ein im Lagerbereich vorhandenes altes Vogelnest verdeutlicht die Problematik.

Anordnung: Die Tür ist geschlossen zu halten bzw. ist durch geeignete Maßnahmen sicherzustellen, dass keine Schädlinge in die Räumlichkeiten, in welchen mit Lebensmitteln umgegangen wird, eindringen können.

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

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.

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

Frist: unverzüglich

38. Die Decke war mit Spinnengewebe verunreinigt. Zudem befand sich ein altes Vogelnest sowie Vogelkot am Dachbalken.

Anordnung: Die Decke ist zu reinigen. Das Vogelneiste ist zu entfernen. Zukünftig ist die Decke sauber zu halten.

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

Frist: unverzüglich



Imbisskühlzelle

39. 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

40. Im Bereich hinter dem Verdampfer befand sich ein Loch in der Wand. Eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion war nicht möglich. Ansammlungen von Schmutz wurden nicht vermieden.

Anordnung: Die Spalte sind zu verschließen.

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2a, b und c

Frist: unverzüglich



Lagerraum/Imbissflur

41. Der Raum war so stark verunreinigt, dass eine Grundreinigung aller Geräte und Oberflächen erforderlich war.
Anordnung: Der Raum einschließlich aller Geräte und Oberflächen ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich



Imbissküche

42. 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

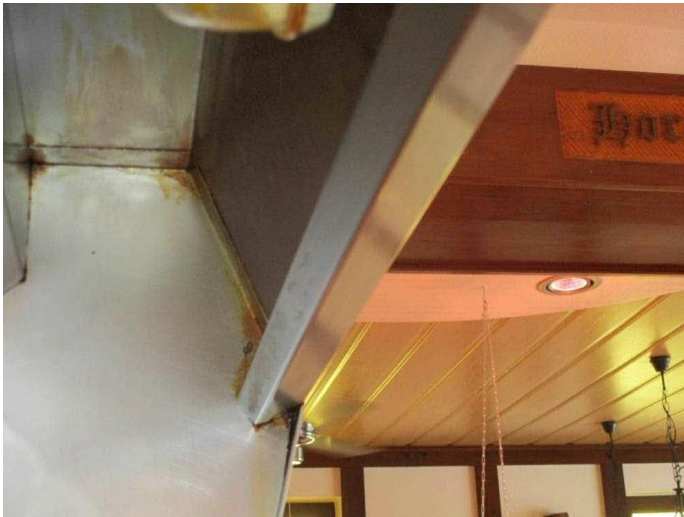


43. Eine Folie des Schweißgerätes war beschädigt.
Anordnung: Die Folie ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
44. In den Wänden befanden sich Spalten. Eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion war nicht möglich. Ansammlungen von Schmutz wurden nicht vermieden.
Anordnung: Die Spalten sind zu verschließen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2a, b und c
Frist: unverzüglich

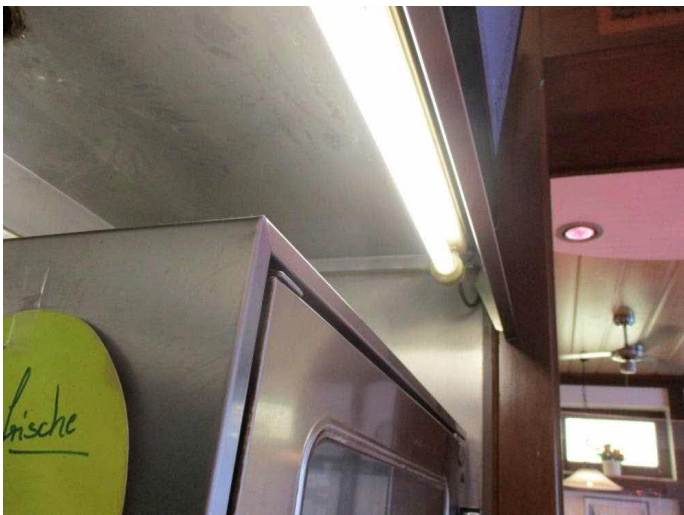


Gastraum/Imbissbereich

45. Die Dunstabzugsanlage war mit Fettrückständen in den Eckbereichen verunreinigt.
Anordnung: Die Dunstabzugsanlage ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich



46. Für die Beleuchtung fehlte eine Schutzabdeckung.
Anordnung: An der Beleuchtung ist ein Schutzabdeckung anzubringen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2a
Frist: unverzüglich



Personaltoilette

47. Der Fußboden im Imbiss-Umkleidebereich 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

Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene)

48.

festgestellt am 22.03.2021:

Der für die Gewährleistung der Hygiene in der Betriebsstätte vorhandene Reinigungs- und Desinfektionsplan war unvollständig.

Anordnung: Die Gewährleistung der Hygiene in der Betriebsstätte ist durch geeignete Maßnahmen, zum Beispiel durch einen Reinigungs- und Desinfektionsplan, sicherzustellen. Es wird empfohlen für jeden Raum einen eigenen Plan / eine eigene Liste zu erstellen, auf welcher die erfolgte R+D dokumentiert wird.

Rechtsgrundlage: Art. 3 VO (EG) Nr. 852/2004

Frist: unverzüglich

Rückverfolgbarkeit

49. Die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel bzw. Stoffe, die in einem Lebensmittel verarbeitet werden, war nicht in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sichergestellt. Die letzte Eintragung im Gewürzbuch stammte aus April 2021. Hr. Ibsch räumte ein, dieses nicht zuverlässig gepflegt zu haben.

Anordnung: 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. Das Gewürzbuch ist zukünftig auf aktuellem Stand zu halten.

Rechtsgrundlage: Art. 18 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002

Frist: unverzüglich

Schädlingskontrolle

50. Bei der Durchführung der Schädlingsbekämpfung wurden Mängel festgestellt. Das Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen war daher ungeeignet. Im Lagerbereich vor der Imbisskühlzelle wurde ein Vogelnest vorgefunden. Die Außentür stand zudem offen.

Anordnung: Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen anzuwenden.

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

Frist: unverzüglich

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Betriebliche Organisation / Mitwirkungspflicht, Infektionsschutz, Kennzeichnung, Personalhygiene, Personalschulung

Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:

Lager für Bedarfsgegenstände/Schlachtraum, Laden, Ladenkühlraum, Konfiskatkühlraum, Personaltoilette/Imbiss

Allgemeine Maßnahmen:

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

Kostenpflichtige Nachkontrolle:

Ab dem 28.07.2021 ist eine Nachkontrolle vorgesehen.

Bemerkung:

Zum Zeitpunkt der Kontrolle wurden zahlreiche Hygienemängel und zum Teil bauliche Mängel festgestellt. Die vorgefundenen Hygienemängel lassen darauf schließen, dass der im Betrieb vorhandene Reinigungsplan nicht vollständig ist. Die entsprechenden Checklisten des Fleischerverbandes werden zwar geführt, sind jedoch zu allgemein gehalten, sodass einige Bereiche im Reinigungsplan keine Berücksichtigung finden. Zum Teil (z.B. Umkleidebereich) wurden Hygienemängel zum wiederholten Male (Vgl. PRK 22.03.2021) festgestellt. Ich weise Sie darauf hin, dass Sie als Lebensmittelunternehmer auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebstufen dafür Sorge zu tragen haben, dass die durch sie hergestellten Lebensmittel die Anforderungen des Lebensmittelrechts erfüllen und Sie die Einhaltung dieser Vorgaben zu überprüfen haben. Der betriebsinterne Reinigungsplan ist unverzüglich an die betriebspezifischen Bedingungen anzupassen und umzusetzen.

Hr. Ibsch zeigte sich größtenteils einsichtig und nahm sich trotz Zeitdrucks ausreichend Zeit für die Begleitung der Kontrolle. Bezüglich der Hygienemängel wurde von [REDACTED] erläutert, dass aufgrund eines hohen Arbeitsaufkommens, Reinigungsarbeiten vernachlässigt worden seien. Ich weise in diesem Zusammenhang darauf hin, dass die Produktion stets so zu planen ist, dass die Betriebshygiene zu jeder Zeit gewährleistet ist.

In Hinblick auf die Abstellung der Hygienemängel ist eine kostenpflichtige Nachkontrolle für den Folgetag festgesetzt. Da in dem Betrieb nunmehr zwei Wochen Betriebsferien anstehen, wird die Frist für die Abstellung der baulichen Mängel auf sechs Wochen (07.09.2021) festgelegt. Bitte geben Sie mir nach ihrem Urlaub eine Zwischenstandsmeldung in Bezug auf die Abstellung der baulichen Mängel.

Hinweise/ Empfehlungen

Die zum Beispiel vom DEHOGA- Deutschen Hotel- und Gaststättenverband und anderen Fachverbänden erarbeiteten Leitlinien „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie“ wurde als einzelstaatliche Leitlinie für eine gute Hygienepraxis gemäß VO (EG) 852/2004 Kapitel III, Art. 7 und 8 für eine gute Verfahrenspraxis anerkannt und enthält alle für die Gastronomie wichtigen und wesentlichen Hygieneanforderungen.

Die Onlinehilfe für Lebensmittelhygiene der IHK bietet Ihnen eine schnelle und aktuelle Übersicht aller wichtigen Themen, mit Tipps und Checklisten zum Download unter <http://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de>

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.