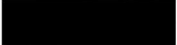







Hansestadt Lübeck · 3.390 UNV · 23539 Lübeck

Der Bürgermeister

Bereich: Umwelt-, Natur- und Verbraucherschutz
Gesundheitlicher Umweltschutz
Gebäude: Carl-Gauß-Straße 9
Auskunft: 
Zimmer:
Tel. (0451) 122-
Fax (0451) 122-
E-Mail: unv@luebeck.de
Ihr Zeichen: -
Ihre Nachricht vom: 30.11.2021
Mein Zeichen: 3.390.4 VIG; ga
Datum: 11.01.2022

Betreff: Informationsgewährung nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)
Bezug: Mein Bescheid vom 14.12.2021

Sehr geehrte 

entsprechend meines Bescheides vom 14.12.2021 gewähre ich Ihnen hiermit folgende Informationen i.S.d. § 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 lit. a) VIG über den Betrieb Ernst Buchholz Grell & Grell Fleisch- und Wurstwaren GmbH Ohmstr. 19, 23566 Lübeck

1. Die amtlichen lebensmittelrechtlichen Kontrollen seit Anmeldung des Betriebes fanden am 20.04.2018, 01.08.2018, 10.12.2018, 25.03.2019, 27.06.2019, 04.10.2019, 13.01.2020, 17.06.2020, 22.09.2020, 18.08.2021 statt.
2. Es sind im Rahmen dieser Kontrollen Beanstandungen festgestellt worden. Einzelheiten entnehmen Sie bitte den beigefügten Kontrollberichten.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag



Telefon: (0451) 115

Unsere Sprechzeiten:

Montag 8.00 bis 14:00 Uhr
Dienstag 8.00 bis 14:00 Uhr
Donnerstag 8:00 bis 16:00 Uhr
Freitag 8.00 bis 12:00 Uhr

und nach Vereinbarung
Internet: www.luebeck.de

Konten der Hansestadt Lübeck

Commerzbank IBAN: DE53 2304 0022 0035 8507 00 BIC: COBADEFF230
Deutsche Bank IBAN: DE67 2307 0710 0900 0050 00 BIC: DEUTDEHH22
Postbank Hbg. IBAN: DE36 2001 0020 0010 4002 01 BIC: PBNKDEFF
Sparkasse z. L. IBAN: DE17 2305 0101 0001 0113 29 BIC: NOLADE21SPL
Volksbank IBAN: DE97 2309 0142 0005 0083 36 BIC: GENODEF1HLU

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE 135082828
Scheck: nur an Buchhaltung & Finanzen, 23539 Lübeck

Busanbindung:

Buslinie(n): 2
Haltestelle(n): Grace-Hopper-Str.
Bitte nutzen Sie öffentliche Verkehrsmittel



Kontrollbericht

Datum: 10.04.2018
 Uhrzeit von: 8:45
 bis: 9:50

Betrieb: Fleischerei Buchholz GmbH
 Ohmstr. 19

Verbraucherschutz
 Tiergesundheit
 Tierschutz

Plankontrolle
 Anlassbezogene Kontrolle
 Nachkontrolle (gebührenpflichtig)

Bei der Kontrolle anwesend:

Kontrolle durch:

Kontrollierte Bereiche:

Herstellungsräume / Küche
 Lager- und Kühlräume
 Kundenräume
 Kennzeichnungen
 Personalhyg. / WC
 Dokumentation / HACCP
 sonstige:

Nr.	Feststellungen / Mängel:	Frist*)
1.	Zerlegungsbereich Fliesen erneuern -> Termin mit	2 Monate
2.	Vorkühlung: Thermometer fehlt	1 Woche
3.	kleiner Frostler: Beschriftung Umverpackter Ware MHD + EFD	sofort
4.	großer Kühlraum: Abdecken offene Ware Wurstwagen + Boden reinigen	sofort
5.	Warenannahme Stielüberzieher für Gefrüharten behalten	sofort
6.	großer Frostler: Abdecken unverpackter Ware Boden reinigen	sofort
	allgemein: rote Satten nicht auf Boden stellen	
7.	Brechkurst direkt einschweißen o. mit FKH sehen: vor dem verzehren durchschlagen	

* Sofern keine andere Frist genannt ist, sind die Mängel innerhalb von 4 Wochen abzustellen.
 Gebührenpflichtige Nachkontrolle nach Fristablauf wird erfolgen.

Im Auftrag:

Kontrollbericht wurde mir ausgehändigt:

Unterschrift Amtstierarzt/-ärztin / Lebensmittelkontrolleur/-in
 Unterschrift Betriebsinhaber/-in / Beauftragte/-er



Kontrollbericht

Betrieb: ERNST BUCHHOLZ GRELL & GRELL
FLEISCH U. WURSTWAREN GMBH
OHMSTR. 19
23566 LÜBECK
TEL 0451 601163

Datum: 1.8.2018
Uhrzeit von: 8:20
bis: 10:45

- Verbraucherschutz
- Tiergesundheit
- Tierschutz
- Plankontrolle
- Anlassbezogene Kontrolle
- Nachkontrolle (gebührenpflichtig)

Bei der Kontrolle anwesend: Herr [Redacted]

Kontrolle durch: [Redacted]

- Kontrollierte Bereiche:
- Herstellungsräume / Küche
 - Kundenräume
 - Personalhyg. / WC
 - Dokumentation / HACCP
 - Lager- und Kühlräume
 - Kennzeichnungen
 - sonstige:

Nr.	Feststellungen / Mängel:	Frist*
1)	Littergitter / Verdauepfester reinigen bzw. erneuern	
2)	Fußabschleiden ausbessern	
3)	Korbanz in Kistenwäsche reinigen / erneuern - entfernt	
4)	Regale im Salzraum gründlich reinigen	
5)	großer Frostes gründlich Bodenreinigung entl. u. Vorreinigung vor Betreten (bes Frostes) für die Zukunft	
6)	rotes Brett in Zerlegung abts abschleifen	
7)	kleiner kleiner TK Raum gründlich reinigen	
8)	großer Kühlraum, Füge- u. Bodenfüge im Vorraum reinigen u. entl. erneuern	
9)	Rohrbahn -rost entfernen, reinigen erneuern?	
10)	Bewertungsprotokoll in Eigenkontrollsystem mit aufnehmen	

* Sofern keine andere Frist genannt ist, sind die Mängel innerhalb von 4 Wochen abzustellen.

Gebührenpflichtige Nachkontrolle nach Fristablauf wird erfolgen.

Im Auftrag: [Redacted]

Kontrollbericht wurde mir ausgehändigt: [Redacted]

Unterschrift Amtstierarzt/-ärztin / Lebensmittelkontrolleur/-in

Unterschrift Betriebsinhaber/-in / Beauftragte/-er

* bauliche Mängel nach Rücksprache mit den jeweiligen Handwerkern.

Hansestadt LÜBECK

Bereich Umwelt-, Natur- und Verbraucherschutz
- Lebensmittelüberwachung -



Kronsfordter Alle 2-6
23560 Lübeck
E-mail: unv@luebeck.de

Tel.: 0451-1223969
Fax: 0451-1223990

Kontrollbericht

Datum: 10.12.2018
Uhrzeit von: bis:

Betrieb: ERNST BUCHHOLZ GRELL & GRELL
FLEISCH U. WURSTWAREN GMBH
OHMSTR. 19
23566 LÜBECK
TEL 0451 601183

Verbraucherschutz
 Tiergesundheit
 Tierschutz
 Plankontrolle
 Anlassbezogene Kontrolle
 Nachkontrolle (gebührenpflichtig)

Bei der Kontrolle anwesend:

Kontrolle durch:

Kontrollierte Bereiche:

Herstellungsräume / Küche
 Lager- und Kühlräume
 Kundenräume
 Kennzeichnungen
 Personalhyg. / WC
 Dokumentation / HACCP
 sonstige:

Nr.	Feststellungen / Mängel:	Frist*)
1)	Außentür Sattelwaschanlage schließt nicht dicht → evtl. zusätzliches Insektenschutzgitter um Tür zum Auslüften öffnen zu können	* ✓
2)	Fliesenschäden: Eingangsbereich (am Fettabscheider) + kl. Kühlraum	* ✓
	Fugen: Fenster Sattelwaschanlage zur Produktion	* ✓
3)	Deckenbereiche im gesamten Betrieb reinigen	1 Woche
4)	Verdampfergitter im Salzraum reinigen	11
5)	Türdichtung zum Salzraum reinigen	11
6)	Verdampfer in Produktion reinigen	11
	Rohrbahn soll durch Fa. gemacht werden	* ✓
7)	Außentür / Tor Warenannahme schließt nicht dicht	* ✓
8)	Rahmenkeimung in Tür zum großen Kühlraum / Waren- annahme ist stellenweise defekt + Dichtung Tiefkühler	3 Wochen ✓
9)	großer Kühlraum Verdampfer + - Gitter reinigen - Türdichtung reinigen / erneuern	1 Woche 4
11)	Aufgetaute Ware muss als solche gekennzeichnet sein	sofort
	Gewürzprobierung (Eigenkontrolle / wird durch gemacht	

* Sofern keine andere Frist genannt ist, sind die Mängel innerhalb von 4 Wochen abzustellen.

Gebührenpflichtige Nachkontrolle nach Fristablauf wird erfolgen.

Im Auftr.

Kontrollbericht wurde mir ausgehändigt:

Unterschrift Amtstierarzt/-ärztin / Lebensmittelkontrolleur/-in

Unterschrift Betriebsinhaber/-in / Beauftragte/-er



Kontrollbericht

ERNST BUCHHOLZ GRELLE GRELL

Betrieb: FLEISCH U. WURSTWAREN GMBH
 OHMSTR. 19
 23566 LÜBECK
 TEL 0451 601163

Datum: 22.03.19
 Uhrzeit von: bis:

Verbraucherschutz
 Tiergesundheit
 Tierschutz
 Plankontrolle
 Anlassbezogene Kontrolle
 Nachkontrolle (gebührenpflichtig)

Bei der Kontrolle anwesend:
 [Redacted Name]

Kontrolle durch:
 [Redacted Name]

Kontrollierte Bereiche:
 Herstellungsräume / Küche Kundenräume Personalhyg. / WC Dokumentation / HACCP
 Lager- und Kühlräume Kennzeichnungen sonstige:

Nr.	Feststellungen / Mängel:	Frist(*)
1.	In der Hygieneschleuse waren einige Fugen mit Schwarzschiimmel behaftet	
2.	Sabzraum: Türdichtung war defekt und verunreinigt Verdampfergitter war verunreinigt	
3.	Verdampfergitter in Produktion war verunreinigt	
4.	Die Türdichtung in der Tür zum Tiefkühler / Wareneinnahme war stellenweise defekt, ebenso die Dichtung zum Kühlraum (siehe Kontrollbericht vom 20/2018)	
5.	Verdampfergitter im großen Kühlraum muss erneut gereinigt werden.	
6.	Verkaufstresen: Trennung zwischen "fertigverpackt - LM" und solchen, die roh sind / durchbelegt werden müssen	
	Eikettier-Maschine defekt	

* Sofern keine andere Frist genannt ist, sind die Mängel innerhalb von 4 Wochen abzustellen.
 Gebührenpflichtige Nachkontrolle nach Fristablauf wird erfolgen.

Im Auftrag: [Redacted Signature]

Kontrollbericht wurde mir ausgehändigt:
 [Redacted Signature]

Unterschrift Amtstierarzt/-ärztin / Lebensmittelkontrolleur/-in

Unterschrift Betriebsinhaber/-in / Beauftragte/-er



Kontrollbericht

Datum: 27.6.2019 Uhrzeit von: bis:


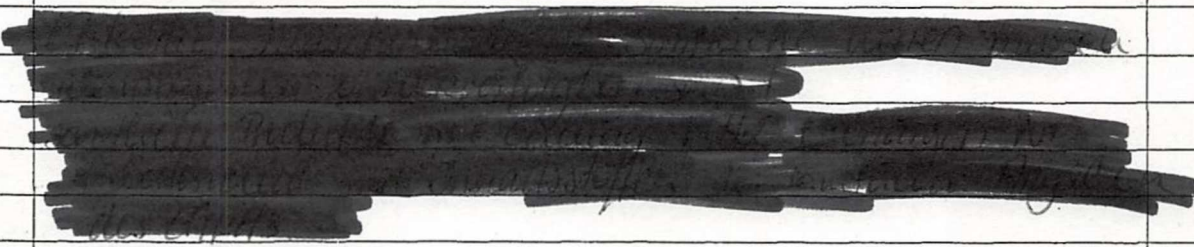
Betrieb: ERNST BUCHHOLZ GRELL & GRELL
FLEISCH U. WURSTWAREN GMBH
OHMSTR. 19
23566 LÜBECK
TEL 0451 601163

Verbraucherschutz Plankontrolle
 Tiergesundheit Anlassbezogene Kontrolle
 Tierschutz Nachkontrolle (gebührenpflichtig)

Bei der Kontrolle anwesend:  Kontrolle durch: 


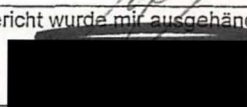
Kontrollierte Bereiche:

Herstellungsräume / Küche Kundenräume Personalhyg. / WC Dokumentation / HACCP
 Lager- und Kühlräume Kennzeichnungen sonstige:

Nr.	Feststellungen / Mängel:	Frist*)
1.	Hygieneschleuse schwarzschimmelartige Beläge auf Fugen und an einigen Wänden	6 Wochen
2.	Schwarzschimmel an Decke im Keller (Damen Umkleide) zur Zeit abgeschlossen und nicht genutzt → Ursache Fliesenrhythmen Produktion	*
	→ Tür zum großen Kühlraum soll erneuert werden + Verdampfer + Keller + Dichtung TK-Raum	 *
	Metallverkleidung (Schiene Fange) zwischen den Produktionsräumen sollen erneuert werden + Eingang Kistenwäsche	*
3.	Kistenwäsche ist innen stellenweise verunreinigt v.a. schwer zugänglichen Ecken	1 Woche
		

* Sofern keine andere Frist genannt ist, sind die Mängel innerhalb von 4 Wochen abzustellen.

Gebührenpflichtige Nachkontrolle nach Fristablauf wird erfolgen.

Im Auftrag:  Kontrollbericht wurde mir ausgehändigt: 

Unterschrift Amtstierarzt/-ärztin / Lebensmittelkontrolleur/-in Unterschrift Betriebsinhaber/-in / Beauftragte/-er



Kontrollbericht

Datum: 01.10.2019
Uhrzeit von: bis:

Betrieb: ERNST BUCHHOLZ GRELL & GRELL
FLEISCH U. WURSTWAREN GMBH
GHMSTR. 19
23566 LÜBECK
TEL 0451 601163

Verbraucherschutz
 Tiergesundheit
 Tierschutz

Plankontrolle
 Anlassbezogene Kontrolle
 Nachkontrolle (gebührenpflichtig)

Bei der Kontrolle anwesend: [Redacted]
Kontrolle durch: [Redacted]

Kontrollierte Bereiche:
 Herstellungsräume / Küche
 Kundenräume
 Personalhyg. / WC
 Dokumentation / HACCP
 Lager- und Kühlräume
 Kennzeichnungen
 sonstige:

Nr.	Feststellungen / Mängel:	Frist*)
1)	Hygieneschleuse: Schwarzschemmelartige Beläge an Fugen + einigen Wänden	6 Wochen
2)	Bäckofen im Eingangsbereich: stark verunreinigt, Schimmel	sofort
3)	ausgewaschene Fugen vor dem Salzraum	*
4)	Im Salzraum: Verdampfgitter stark verunreinigt, Rost an der Tür; über dem Salzraum blätterte der Lack vom Kühlaggregat	4 Wochen bzw. *
Waschraum		
5)	stellenweise ausgewaschene Bodenfugen	sofort
6)	Kalkablagerungen in der Kistenwäsche	1 Woche
Produktion		
7)	tiefe Riefen im Schmeldebrett (Säge)	1 Woche
8)	beide Verdampfgitter (hinten) sind stark verrostet	4 Wochen
9)	Laubansammlungen an Abluftgitter	
Frischfleischkühlraum		
10)	Kondenswasserbildung an der Decke -> Schimmelartige Beläge	sofort
11)	Verkrustungen im Wolf	sofort
12)	Rostige Stellen an Rohballen / -aufhängung	so
13)	Außen Tür schließt nach Unfall nicht richtig (Versicherungsfall)	*
14)	große Kühlraum: Wände, Decken, Boden -> Reinigung ↳ Verdampfgitter verunreinigt, Tür wird erneuert	sofort

* Sofern keine andere Frist genannt ist, sind die Mängel innerhalb von 4 Wochen abzustellen.

Gebührenpflichtige Nachkontrolle nach Fristablauf wird erfolgen.

Im Auftrag: [Redacted] Kontrollbericht wurde mir ausgehändigt: [Redacted]

Unterschrift Amtstierarzt/-ärztin / Lebensmittelkontrolleur/-in
Unterschrift Betriebsinhaber/-in / Beauftragte/-er

Hansestadt LÜBECK

Bereich Umwelt-, Natur- und Verbraucherschutz
- Lebensmittelüberwachung -Kronsfordter Alle 2-6
23560 Lübeck
E-mail: unv@luebeck.deTel.: 0451-1223969
Fax: 0451-1223990

Kontrollbericht

Betrieb: ERNST BUC-HOLZ GEBLÄSSEL FLEISCH U. WURST ABTEILUNG GIMSTR. 11 23560 LÜBECK TEL 0451 601163	Datum: 13.01.2020	Uhrzeit von:	bis:
Bei der Kontrolle anwesend: [REDACTED]	Kontrolle durch: [REDACTED]	<input checked="" type="checkbox"/> Verbraucherschutz	<input checked="" type="checkbox"/> Plankontrolle
		<input type="checkbox"/> Tiergesundheit	<input type="checkbox"/> Anlassbezogene Kontrolle
		<input type="checkbox"/> Tierschutz	<input type="checkbox"/> Nachkontrolle (gebührenpflichtig)
Kontrollierte Bereiche: <input checked="" type="checkbox"/> Herstellungsräume / Küche <input type="checkbox"/> Kundenräume <input type="checkbox"/> Personalhyg. / WC <input type="checkbox"/> Dokumentation / HACCP <input checked="" type="checkbox"/> Lager- und Kühlräume <input type="checkbox"/> Kennzeichnungen <input type="checkbox"/> sonstige:			

Nr.	Feststellungen / Mängel:	Frist*)
	Keller:	
1)	Im Umkleiraum müssen Fußboden, Wände, Decke gereinigt werden, Handwaschbecken entkalken	2 Tage
2)	mehrere Deckenplatten sind lose / abgefallen	4 Wochen
3)	Bewirzsäcke lagerten auf dem Boden + Zwiebelack	sofort
4)	Därme lagerten ohne Abdeckung	sofort
5)	Der Boden war stark verunreinigt (Paniermehl, unter den Regalen Gläser / Därme / Brötchen)	sofort
6)	an mehreren Stellen fiel Putz von der Decke	2 Wochen
7)	Allgemeine Unordnung (Motoröl, Bekomaterial, offene Lebensmittel (Rosinen, Pflaumen))	sofort
8)	Der Sack mit Paniermehl stand offen + auf dem Boden	sofort
9)	Zahlreiche Spinnweben im gesamten Keller	1 Woche
10)	Zahlreiche Gitter der Kältetechnik waren stark verstaubt	1 Woche
11)	Im Keller-Raum war eine Abflussrohr sichtbar undicht, Pfützen unter den Säften, Geruch !!! ggf. Handwerker	2 Wochen
	Hygieneschleuse:	
12)	Südfugen dunkel / schimmelbehaftet feines.	4 Wochen
	Eingangsbereich:	
13)	Ausgewäschene Fugen vor dem Saalraum	*
14)	über dem Saalraum blätterte der Lack vom Kühlaggregat	1 Woche
14a)	Schimmelig Stellen an der Decke	sofort

* Sofern keine andere Frist genannt ist, sind die Mängel innerhalb von 4 Wochen abzustellen.

 Gebührenpflichtige Nachkontrolle nach Fristablauf wird erfolgen.

Im Auftrag: [REDACTED]

Kontrollbericht wurde m [REDACTED]



Kontrollbericht

Betrieb: ERNST DUC HOLZ UNTERBREMEL
 FLEISCH U. KÜPST JAREN GMBH
 GUNSTR, 19
 23566 LÜBECK
 TEL 0451 001183

Datum: 13.01.2020

Uhrzeit von: bis:

Verbraucherschutz
 Tiergesundheit
 Tierschutz

Plankontrolle
 Anlassbezogene Kontrolle
 Nachkontrolle (gebührenpflichtig)

Bei der Kontrolle anwesend:
 [Redacted Name]

Kontrolle durch:
 [Redacted Name]

Kontrollierte Bereiche:

Herstellungsräume / Küche Kundenräume Personalhyg. / WC Dokumentation / HACCP
 Lager- und Kühlräume Kennzeichnungen sonstige:

Nr.	Feststellungen / Mängel:	Frist*)
	Sabraum	
15)	Auf dem Boden stauete sich Wasser/Lake ✓	Sofort
16)	Pier werden ohne Abdeckung gelagert → abdicken ✓	4
17)	Die Tür war rostig, die Dichtung verschmutzt, seitlich Schimmel / Rotschmiere → Reinigen neue Dichtung ✓	Sofort
	Kistenwäsche:	
18)	leichte Verkalkungen und Schmiere besser ✓	Sofort
	Produktion:	
19)	tefl. Riefen im Schneidebrett (Säge) .A.	
20)	beide Verdampfergitter waren stark verrostet → austauschen ✓	
	Fischfleischkühlraum	
21)	Kondenswanne an Decke, Schimmelbildung → Reinigen, ab sofort regelmäßig abgehen. ✓	ab sofort
	großer Kühlraum:	
22)	Verdampfergitter verunreinigt .A. ✓	
	TK-Raum:	
23)	Boden unter den Tonnen verunreinigt → reinigen, evtl. Tonne undicht? ✓	Sofort
	Hinweis: Auskunft zu den Rechtsgrundlagen der Mängel auf Nachfrage	

* Sofern keine andere Frist genannt ist, sind die Mängel innerhalb von 4 Wochen abzustellen.

Gebührenpflichtige Nachkontrolle nach Fristablauf wird erfolgen. am 27.01.2020

In [Redacted] Unterschrift Amtstierarzt/-ärztin / Lebensmittelkontrolleur/-in

Kontrollbericht wurde mir ausgehändigt: [Redacted] Unterschrift Betriebsinhaber/in / Beauftragte/-er



Kontrollbericht

Datum: 27.01.2020 Uhrzeit von: 11:00 bis: 12:00

Betrieb: HILDBUCHHOLZ STELLARBEIT
LEISCH U. WURST A. ER. GMBH
GAMSTR. 11
23566 LÜBECK
TEL 0451 601163

- Verbraucherschutz
- Plankontrolle
- Tiergesundheit
- Anlassbezogene Kontrolle
- Tierschutz
- Nachkontrolle (gebührenpflichtig)

Bei der Kontrolle anwesend:

Kontrolle durch:

Kontrollierte Bereiche:

- Herstellungsräume / Küche
- Kundenräume
- Personalhyg. / WC
- Dokumentation / HACCP
- Lager- und Kühlräume
- Kennzeichnungen
- sonstige:

Nr.	Feststellungen / Mängel:	Frist*)
	Die Mängel der letzten Kontrolle wurden weitestgehend beseitigt, folgende Mängel bestehen noch / können hinzu kommen:	
1)	Einige Deckenplatten sind verunreinigt / lose	1 Woche
2)	Gitter der Kältetechnik stellenweise (kleiner Konservenraum) noch stark verstaubt.	2 Tage
3)	Allgemeine Unordnung / Spinnenweben im kl. Konservenraum	1 Woche
	<u>Hygieneschleuse</u>	
4)	einige Silikonfugen / Risten immer noch dunkel / * bis schimmelbehaftet → bessere Ablufttechnik erforderlich, Fugen erneuern, Risten erneuern o. streichen	3 Monate
	<u>Eingangsbereich</u>	
5)	In der hinteren Ecke über dem Saalraum waren dunkle 3 Teige Beläge an Decke und Wand (hinterm Kühlaggregat) → entfernen	
6)	das Verdampfergitter im Saalraum war innenreinigt, zwecks kompletter Reinigung sollte das Gitter abgeschraubt werden	1 Woche
	<u>Hinweis: Auskunft zu den Rechtsgrundlagen der Mängel auf Nachfrage</u>	

* Sofern keine andere Frist genannt ist, sind die Mängel innerhalb von 4 Wochen abzustellen.

Gebührenpflichtige Nachkontrolle nach Fristablauf wird erfolgen.

Im Auftrag: [Redacted] Kontrollbericht wurde mir ausgehändigt: [Redacted]

Unterschrift Amtstierarzt/-ärztin / Lebensmittelkontrolleur/-in Unterschrift Betriebsinhaber/-in / Beauftragte/-er



Kontrollbericht

Datum: 17.6.20
Uhrzeit von: bis:

Betrieb: HST BUC HOLZ BRELL & BRELL
LEISCH U. WURSTWAREN GMBH
GUMSTR. 19
23566 LÜBECK
TEL 0451 601163

Verbraucherschutz
 Tiergesundheit
 Tierschutz

Plankontrolle
 Anlassbezogene Kontrolle
 Nachkontrolle (gebührenpflichtig)

Bei der Kontrolle anwesend: [Redacted]
Kontrolle durch: [Redacted]

Kontrollierte Bereiche:

Herstellungsräume / Küche
 Kundenräume
 Personalhyg. / WC
 Dokumentation / HACCP
 Lager- und Kühlräume
 Kennzeichnungen
 sonstige:

Nr.	Feststellungen / Mängel:	Frist*)
1)	An der Decke im Keller blätteste Putz von der Decke (Wasserschaden)	1 Monat
2)	Paniermehl lagerte im Keller, im offenen Sack → verschließbare Tonne	1 Woche
3)	An der Decke hinter dem Verdampfer (außen) über dem Salz Kühlraum → Schwarzschilder	sofort x
4)	Der Türrahmen des Salz Kühlraums war mit älteren Verunreinigungen behaftet → gründlich reinigen	sofort ✓
5)	Im Salz Kühlraum fehlte der Splitterschutz an der Lampe	2 Tage ✓
6)	Das Verdampfergitter im Schweine Kühlraum war stark korrodiert / verunreinigt	1 Woche ✓
7)	Im TK-Raum sollte eine bessere Trennung zwischen LM und Kat 3 stattfinden, Kontakt von Satten zu Kat 3-Tonnen untersagt.	ab sofort = Albert
8)	Mängel bei der Dokumentation von Reinigung und Temperatur (seit März keine laufende Aufzeichnung)	ab sofort
-	Eigenkontroll-Untersuchungen, Or ✓	

* Sofern keine andere Frist genannt ist, sind die Mängel innerhalb von 4 Wochen abzustellen.

Gebührenpflichtige Nachkontrolle nach Fristablauf wird erfolgen.

Im Auf: [Redacted] Kontrollbericht wurde mir ausgehändigt: [Redacted]

Unterschrift Amtstierarzt/-ärztin / Lebensmittelkontrolleur/-in Unterschrift Betriebsinhaber/-in / Beauftragte/-er



Kontrollbericht

Datum: 22.09.2020
Uhrzeit von: bis:

Betrieb: MC 2112 GRELLGORELL
URSTHAREN GMBH
STR. 19
LÜBECK
L 1451 601183

Verbraucherschutz
 Tiergesundheit
 Tierschutz

Plankontrolle
 Anlassbezogene Kontrolle
 Nachkontrolle (gebührenpflichtig)

Bei der Kontrolle anwesend: [Redacted]
Kontrolle durch: [Redacted]

Kontrollierte Bereiche:

Herstellungsräume / Küche
 Lager- und Kühlräume
 Kundenräume
 Kennzeichnungen
 Personalhyg. / WC
 sonstige:
 Dokumentation / HACCP

Nr.	Feststellungen / Mängel:	Frist*)
	Schweinefleischraum	
1)	Verdampfergehäuse stark korrodiert / durch schwarzschemmelartige Beläge an der Decke	zeitnah / sofort
2)	An der Decke hinter dem Verdampfer (außen) über dem Salzspeicherraum → Schwarzschemmel → dieser kommt nach Benutzung von Hr. Grell immer wieder. Reinigungsintervalle anpassen o. ggf. Verdampfer von innen reinigen. Wannreinigung / Einschäumen nicht möglich aufgrund der dort verlaufenden Elektrik.	sofort
3)	Zahlreiche Schneidbretter im gesamten Betrieb verschlissen, Oberfläche rau / pelzig u. nicht mehr leicht zu reinigen	zeitnah
4)	Hygieneschleuse Sollub desinfektionsflüssigkeit verunreinigt, muss ausgetauscht werden	1 Tag

* Sofern keine andere Frist genannt ist, sind die Mängel innerhalb von 4 Wochen abzustellen.

Gebührenpflichtige Nachkontrolle nach Fristablauf wird erfolgen.

Im Auftrag: [Redacted]
Kontrollbericht wurde mit ausgehändigt: [Redacted]

Unterschrift Amtstierarzt/-ärztin / Lebensmittelkontrolleur/-in
Unterschrift Betriebsinhaber/-in / Beauftragte/-er



Kontrollbericht

Betrieb: FAHSTBUC-HOLZ BRELLBRELL FLEISCH U. WURSTFABRIK BNDH GUMSTR. 19 23566 LÜBECK TEL 0451 001193	Datum: 18.8.21	Uhrzeit von:	bis:
	<input checked="" type="checkbox"/> Verbraucherschutz <input type="checkbox"/> Tiergesundheit <input type="checkbox"/> Tierschutz	<input checked="" type="checkbox"/> Plankontrolle <input type="checkbox"/> Anlassbezogene Kontrolle <input type="checkbox"/> Nachkontrolle (gebührenpflichtig)	
Bei der Kontrolle anwesend: 	Kontrolle durch: 		

Nr.	Kontrollier-ter Bereich	Feststellungen / Mängel:	Frist*)
-	Hygieneschleuse		
1)		Kartons lagerten in der Hygieneschleuse	Sofort ✓
-	Verpackungsraum		
2)		Decke hinterm Verdampfer verunreinigt → gründlich reinigen, auch im hinteren Bereich	1 Woche i.a.
3)		Spinnweben in der Ecke beim Sicherungskasten und vor dem Verdampfer	Sofort ✓
4)		diverse Fliesenschäden und ausgewasche Bodenstellen	3 Monate ✓
5)		Zugang zum Fettabscheider verunreinigt	Sofort ✓
-	Schinkenraum ✓		i.a.
-	Küstenwäsche - Lampe abbauen		
6)		Zahlreiche Bodenstellen ausgewaschen ✓	3 Monate
	Produktion (Ranchera) ✓		
	Toilettenraum ✓		
7)	Personal WC Fußboden verunreinigt ✓		1 Tag ✓
	Küche ✓		
	Zugang / Flur Wurstkühlraum		
	Wurstkühlraum		
8)		Verdampfergitter verstaubt ✓	1 Woche
9)		über der Tür schwarzschemelartige Belag an Silikonfuge ✓	1 Woche ✓

* Sofern keine andere Frist genannt ist, sind die Mängel innerhalb von 4 Wochen abzustellen.

Gebührenpflichtige Nachkontrolle nach Fristablauf wird erfolgen.

Hinweis: Auskunft über Rechtsgrundlagen auf Anfrage

Im Auftrag:	Kontrollbericht wurde mir ausgehändigt:
Unterschrift Amtstierarzt/-ärztin / Lebensmittelkontrolleur/-in	Unterschrift Betriebsinhaber/-in / Beauftragte/-er



Kontrollbericht

Betrieb: ERNST BUCHHOLZ GRELLE GRELLE
FLEISCH U. WURSTWAREN GMBH
GEMSTR. 19
23566 LÜBECK
TEL 0451 601193

Datum: 13.8.21
Uhrzeit von: bis:

- Verbraucherschutz
- Tiergesundheit
- Tierschutz
- Plankontrolle
- Anlassbezogene Kontrolle
- Nachkontrolle (gebührenpflichtig)

Bei der Kontrolle anwesend: [Redacted]
Kontrolle durch: [Redacted]

Nr.	Kontrollier-ter Bereich	Feststellungen / Mängel:	Frist*)
	Produktion / Zerlegung		
10)		Verdauungsorgane verrostet Axok Axia	1 Monat
		Schutzgitter verrostet - " -	1 Monat
	Kühlraum Schwein / Wolf		
11)		Reinigungslackierung blättert ab f. ✓	1 Woche
	Thekenraum		
12)		G. fehlt ein Müllimer mit Deckel ok ✓	1 Woche
	Wareneumlieferung ✓	Tier bestellt, NEU	
	TK-Raum		
13)		Türdichtung verunreinigt ↓	sofort

* Sofern keine andere Frist genannt ist, sind die Mängel innerhalb von 4 Wochen abzustellen.

Gebührenpflichtige Nachkontrolle nach Fristablauf wird erfolgen. *in ca. 2-3 Monaten*

Hinweis: Auskunft über Rechtsgrundlagen auf Anfrage

Im Auftrag: [Redacted] Kontrollbericht wurde mir ausgehändigt: [Redacted]

Unterschrift Amtstierarzt/-ärztin / Lebensmittelkontrolleur/-in
Unterschrift Betriebsinhaber/-in / Beauftragte/-er