

1. Betriebsbesichtigungsprotokoll

FB: LM

Inspektionsart: planmäßige Routinekontrolle	am: 11.01.2018	Beginn: 09:00 Uhr	Gebührenpflichtig: Nein
Kontrolle durch: [REDACTED] Lebensmittelkontrolleur/in	Begleiter: [REDACTED]	ggf. Vorgang vom:	

Betrieb	Klos, Mario Schlachtereie Klos	CE-03275
Anschrift	Dorfstr. 51, 29336 Nienhagen	
Betreiber:	Klos, Mario 29336 Nienhagen, Dorfstr. 51	
Anwesende(r)	[REDACTED]	

Feststellungen

- 1 Die Silikonfuge hinter dem Sterilisationsbecken war durch schwarze/dunkle Anhaftungen verunreinigt.
Die Silikonfuge ist zu reinigen oder ggf. auszutauschen.
Verstoß gegen: Art. 3 i.V.m. Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kapitel I Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- 2 Die Rohrbahnaufhängung war stellenweise leicht angerostet.
Der Anstrich der Rohrbahnaufhängung ist zu erneuern.
Verstoß gegen: Art. 3 i.V.m. Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kapitel I Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- 3 Die untere Umlaufrolle der Bandsäge war leicht durch ältere Knochenmehlrückstände verunreinigt.
Die Bandsäge ist zu reinigen und stets sauber zu halten.
Verstoß gegen: Art. 3 i.V.m. Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kapitel I Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- 4 Die Türdichtung war leicht verunreinigt.
Die Türdichtung ist zu reinigen und stets sauber zu halten.
Verstoß gegen: Art. 3 i.V.m. Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kapitel I Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

- 5 Die Decke war im Bereich der Rauchanlage leicht durch Spinnengewebe verunreinigt.
Die Decke ist zu reinigen und stets sauber zu halten.
Verstoß gegen: Art. 3 i.V.m. Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kapitel I Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- 6 Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht.
Die Auflistung sämtliche Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können war unvollständig.
Der alte Productinformationsordner bzw. die Hefter sind auf Aktualität zu prüfen und anzupassen/ergänzen.
Die Überarbeitung der Kennzeichnung von Allergenen Zutaten und Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen wurde mit Herrn Klos, Dennis besprochen.

ggf. ausgegebene Merkblätter

Bezeichnung
EKS_Temperaturnachweis_Vordruck

ggf. getroffene Maßnahmen

Datum	Maßnahmeart	ggf. Bemerkung
11.01.2018	Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel	Ein Protokoll mit der Bitte um Beachtung wurde zugesandt.

Bemerkungen

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

Die Kontrolle wurde zweigeteilt durchgeführt, weil die verantwortliche Mitarbeiterin für die Dokumentenkontrolle, [REDACTED] morgens nicht anwesend war. Die Dokumentenkontrolle fand deshalb am späten Nachmittag statt (16:15- 17:15 Uhr).

Der Betrieb befand sich zum Zeitpunkt der Überprüfung insgesamt gesehen, in einem guten baulichen und hygienischen 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]

2.