

## 1. Betriebsbesichtigungsprotokoll

**FB: LM**

|  |                          |                      |                                |
|--|--------------------------|----------------------|--------------------------------|
| Inspektionsart:<br>planmäßige Routinekontrolle               | am:<br>10.12.2018        | Beginn:<br>16:45 Uhr | Gebührenpflichtig: <b>Nein</b> |
| Kontrolle durch:<br>[REDACTED]<br>Lebensmittelkontrolleur/in | Begleiter:<br>[REDACTED] | ggf. Vorgang vom:    |                                |

|              |   |          |
|--------------|---|----------|
| Betrieb      | Klos, Mario<br>Schlachtereie Klos           | CE-03275 |
| Anschrift    | Dorfstr. 51, 29336 Nienhagen                |          |
| Betreiber:   | Klos, Mario<br>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

**ggf. ausgegebene Merkblätter**

Bezeichnung  
EKS\_Temperaturnachweis\_Vordruck

**ggf. getroffene Maßnahmen**

| Datum      | Maßnahmeart                                    | ggf. Bemerkung |
|------------|--|----------------|
| 10.12.2018 | Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel |                |

**Bemerkungen**

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

Die Kontrolle wurde zweigeteilt durchgeführt, am 03.12.2018 fand eine Schwerpunktkontrolle hinsichtlich der Schlachthygiene (inkl. Tierschutz bei der Schlachtung) statt. Die Dokumentenkontrolle und die Kontrolle der Produktionsräume, Küche, Gewürzraum und Ladengeschäft wurde beim zweiten Termin kontrolliert.

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.



2.