

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

Mario Klos

Dorfstr. 51
29336 Nienhagen

Dienststelle: Amt für Veterinärangelegenheiten und Verbraucherschutz

Dienstgebäude: Alte Grenze 7
29221 Celle

AnsprechpartnerIn: [REDACTED]
Telefon: 0514191 [REDACTED]
Telefax: 051419165999
E-Mail: [REDACTED]
Internet: www.landkreis-celle.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

20.01.2022

Am 19.01.2022 von 08:50 bis 10:35 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

Mario Klos
Schlachtereie Klos
Dorfstr. 51
29336 Nienhagen
CE-03275

Anwesende Person/en:

Betrieb:
Ansprechpartner vor Ort:
Herr Mario Klos (Inhaber)

Behörde:
Behördenvertreter:

Begleitpersonen:

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Spülküche/Küche

1. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen, insbesondere unter dem Spültisch leicht 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

2. Der Dosenöffner war im Bereich des Dorns mit alten Lebensmittelresten 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

Laden/Vorbereitung/Gewürze

3. Das Hängeregal war stellenweise angerostet.

Anordnung: Das Hängeregal ist instand zu setzen.

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

Frist bis: 16.02.2022



4. Der Fußboden war 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
5. Die Dichtung am Deckel des Vakuumiergerätes war porös und teilweise beschädigt.
Anordnung: Die Dichtung ist instand zusetzen.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
 Frist bis: 16.02.2022
6. Die Dichtung am Deckel des Vakuumiergerätes war stellenweise mit gelblichen Auflagerungen 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

Wurstküche

7. Die Dunstabzugsanlage war im Bereich der Lampe leicht mit Spinnenweben 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



8. Ein Hängeregal war im Inneren auf den Regalböden sowie Seitenwänden mit Gewürz-/Marinaderesten 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



9. Die Decke war stellenweise mit bräunlichen Stockflecken verunreinigt. Eine Reinigung erfolge alle zwei bis drei Wochen, je nach Bedarf.

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



10. Die Wand über der Dunstabzugshaube war links und rechts 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



Durchgang/Abbratraum

11. Die oberen Flächen der Backöfen waren staubig verunreinigt.

Anordnung: Der Backofen ist zu reinigen.

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

Frist: unverzüglich



12. Die Rohrbahn war leicht mit Spinnengewebe verunreinigt.

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

Kühlraum 1

13. Für die Beleuchtung fehlte eine Schutzabdeckung. Es wurden unmittelbar darunter offene Lebensmittel gelagert.

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



14. Die Wände waren teilweise mit bräunlichen Verfärbungen 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



15. Die Wandfliesenfugen waren schwarzschimmelähnlich verunreinigt.
Anordnung: Die Fugen sind zu reinigen und zu desinfizieren.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich



Zerlegungsraum

16. Der Fußboden war unter dem Bastra Kochkessel leicht 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



17. Das Gitter des Wandlüftungsschachtes war verunreinigt.
Anordnung: Das Gitter des Wandlüftungsschachtes ist zu reinigen.

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



18. Die Fugen des Fußbodens waren stellenweise bräunlich 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



Schlachtraum

19. Die Silikonfuge am Übergang der Schwenktür zur Wand war schimmelähnlich verunreinigt.

Anordnung: Die Fugen sind zu reinigen und zu desinfizieren.

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

Frist: unverzüglich



20. Die Decke war nicht so beschaffen, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt wurden. Hr. Klos erklärte, dass Sanierungsarbeiten der gesamten Decke für dieses Jahr geplant seien.
Anordnung: Die Decke ist so zu gestalten, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1c
Frist: unverzüglich



21. Ein an der Decke befestigter Reinigungsschlauch wies zahlreiche Risse auf. Hr. Klos gab an, einen neuen Schlauch bereits auf Lager zu haben, welcher lediglich installiert werden müsse.
Anordnung: Die Reinigungsgeräte sind zu ersetzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich



Kühlraum/Schlachtkörper

22. Der Abdeckrost des Bodenabflusses war an der Unterseite mit grünlich-geblichen Auflagerungen verunreinigt.
Anordnung: Der Fußbodenabfluss ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
23. Die Türdichtung war an mehreren Stellen eingerissen.
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



24. Die Rohrbahn war angerostet. Stellenweise kam es zum Substanzverlust. Diese Teilchen hätten auf die darunter entlang geschobenen Schlachtkörperhälften fallen können und somit bestand die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung.

Anordnung: Die Rohrbahn 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



25. Der Kältevorhang im Durchgangsbereich für die Rohrbahn war mit zentimeterdicken Auflagerungen von altem Rohrbahnfett verunreinigt. Somit war die Oberfläche nicht mehr glatt und leicht zu reinigen. Mikroorganismen könnten sich ansammeln und zusammen mit dem Fett auf die darunter entlang geschobenen Schlachtkörperhälften fallen. Dies hätte zu einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln führen können.

Anordnung: Das Fett ist so häufig zu entfernen, dass es nicht zu solch starke Fettansammlungen kommen kann.

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

Frist: unverzüglich



Verladebereich

26. Der Deckenventilator war im Bereich der Rotorblätter sowie des Schutzgitters staubig verunreinigt.
Anordnung: Der Ventilator ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich



Kühlraum 3

27. Das Verdampferschutzgitter war schwarzschimmelähnlich verunreinigt. Durch Luftverwirbelungen können Schwarzsimmelsporen auf die in dem Kühlraum gelagerten Lebensmittel (verpackte Ware und offen gelagertes Fleisch in Lake) gelangen und diese ggf. nachteilig beeinflussen.
Anordnung: Das Verdampferschutzgitter 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)

28. Die wiederholt festgestellten Hygienemängel verdeutlichen, dass die betriebsinternen Verfahren zur Sicherstellung der Reinigung nicht ausreichen, um dieses Ziel zu erreichen. Eine schriftliche, an den Betrieb angepasste Dokumentation über die im Betrieb durchzuführenden Reinigungsabreiten liegt nicht vor. Ebenso war keine Dokumentation über die Kontrolle des Reinigungserfolges einsehbar.

Anordnung: Die Gewährleistung der Hygiene in der Betriebsstätte ist durch geeignete Maßnahmen sicherzustellen. Ein an ihren Betrieb angepasster Reinigungs- und Desinfektionsplan würde Ihnen die Einhaltung der Betriebshygiene erleichtern.

Es sind zukünftig arbeitstäglich Dokumentationen über die Kontrollen des Reinigungserfolges zu führen, inkl. ergriffener Maßnahmen bei Abweichungen.

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Art. 4 Abs. 3b

Frist: unverzüglich

Eigenkontrollen (HACCP)

29. Es wurden keine der Art und Größe des Unternehmens angemessenen Dokumente und Aufzeichnungen erstellt, um nachzuweisen, dass die Verfahren, die auf HACCP-Grundsätzen beruhen, eingerichtet, durchgeführt und aufrechterhalten werden, obwohl CCPs aufgrund von Vollkonservenherstellung im Betrieb vorhanden sind.

Anordnung: Im Betrieb werden Vollkonserven hergestellt. Aus fachlicher Sicht ist der F-Wert ein CCP, da der Erhitzungsschritt eine Prozessstufe darstellt, auf der eine Kontrolle notwendig ist, um alle Gefahren (mikrobielle Kontamination) zu vermeiden. Für diesen CCP sind Grenzwerte festzulegen, die Einhaltung dieser Grenzwerte zu überwachen und zu dokumentieren. Es ist regelmäßig ein Verifizierungsverfahren durchzuführen, z.B. mithilfe eines Datenloggers.

Für die Zwecke der Rückverfolgbarkeit, der regelmäßigen Überprüfung der Verfahren durch den Lebensmittelunternehmer und der Auditierung der HACCP-gestützten Verfahren durch die zuständigen Behörden sollten die Dokumente und Aufzeichnungen für einen ausreichend langen Zeitraum über die Haltbarkeitsdauer des Erzeugnisses hinaus aufbewahrt werden. Von Experten ausgearbeitete HACCP-Leitlinien (z. B. sektorspezifische HACCP-Leitfäden) können im Rahmen der Dokumentation verwendet werden, vorausgesetzt, dass sie die betriebsspezifischen Vorgänge der Lebensmittelherstellung widerspiegeln. Die betreffenden Unterlagen sind von einem verantwortlichen Prüfer des Unternehmens zu unterzeichnen.

Zukünftig ist der Erhitzungsprozess halbstündlich zu dokumentieren und das Verfahren jährlich zu verifizieren (Datenlogger).

Rechtsgrundlage: Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Abs. 2g

Frist: unverzüglich

30. Die Dokumente und Aufzeichnungen des auf HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahrens zur Minimierung der Gesundheitsgefahren wurden nicht aktuell gehalten und waren daher nicht auf dem neuesten Stand. Die Temperaturaufzeichnungen der Datenlogger aus den Kühlräumen wurden letztmalig 2018 ausgelesen.

Anordnung: Die Dokumente, aus denen die gemäß Artikel 5 Abs.1 entwickelten Verfahren hervorgehen, sind jederzeit auf dem neuesten Stand zu halten.

Rechtsgrundlage: Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Abs. 4b

Frist: unverzüglich

Rückverfolgbarkeit

31. 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 vom Mai 2021.

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 auf den aktuellen Stand (aktuell verwendete Gewürze mit Stand 19.01.2022) zu bringen.

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

Frist: unverzüglich

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Sozialraum, Trockenlager, Personaltoilette, Laden, Konfiskatraum, Betriebliche Organisation / Mitwirkungspflicht, Infektionsschutz, Personalschulung, Kennzeichnung, Schädlingskontrolle

Allgemeine Maßnahmen:

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

Kostenpflichtige Nachkontrolle:

Ab dem 20.01.2022 ist eine Nachkontrolle vorgesehen.

Bemerkung:

Der Betrieb befand sich insgesamt in einem befriedigenden Zustand.

Es wurden jedoch, wie in der Kontrolle vom 22.04.2021, einige Hygienemängel festgestellt. Diese hätten durch die konsequente Umsetzung eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes vermieden werden können. Ein wesentlicher Bestandteil ist hierbei die Kontrolle des Reinigungserfolges. Ebenso wurden bauliche Mängel (beschädigte Silikondichtungen, angerostete Rohrbahn) festgestellt, die gleichermaßen durch ein im Betrieb etabliertes Instandhaltungskonzept vermieden hätten werden können.

Als Lebensmittelunternehmer ist es Ihre Verantwortung, die Einhaltung der einschlägigen Hygienevorschriften einzuhalten. Ich weise vorsorglich darauf hin, dass aus behördlicher Sicht bei wiederholt festgestellten Verstößen langfristig nicht mehr von ahndungsrechtlichen Maßnahmen Abstand genommen werden kann.

Ich bitte Sie, mir die Beseitigung der im Betriebsbesichtigungsprotokoll aufgeführten Abweichungen/Mängel schriftlich anzuzeigen (z. B. per E-Mail oder Telefax). Die Abstellung der Hygienemängel wird im Rahmen einer kostenpflichtigen Nachkontrolle überprüft. Die baulichen Mängel weisen Sie mir bitte bis zum 25.02.2022 schriftlich nach. Die Dokumentationsanpassungen (Gewürzbuch, Temperatúrauswertungen Kühlräume, Überwachung F-Wert Autoklav) legen Sie mir bitte bis zum 04.02.2022 vor. Sollten Sie die Fristen nicht einhalten können, bitte ich um rechtzeitige Mitteilung. In den Fällen kann von für Sie weiteren kostenpflichtigen Nachkontrollen und/oder schriftlichen Anordnungen abgesehen werden.

Im Rahmen der Kontrolle wurde auch die beanstandete Probe (Kappwurst-Kochstreichwurst) angesprochen: Eine schriftliche Stellungnahme wurde seitens des Betriebs ausgehändigt und die Kennzeichnung angepasst.

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.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag

Landkreis Celle
Der Landrat

Amt für Veterinärangelegenheiten und Verbraucherschutz
Postfach 3211, 29232 Celle
Dienstgebäude: Alte Grenze 7, 29221 Celle, [REDACTED]

Öffnungszeiten:
Montag und Dienstag 8.00 - 16.00 Uhr
Mittwoch und Freitag 8.00 - 13.00 Uhr
Donnerstag 8.00 - 17.00 Uhr

E-Mail: [REDACTED]
Telefon: 05141/916-[REDACTED]
Fax: 05141/916-5999
<https://www.landkreis-celle.de/veterinaeramt>

Der Landkreis Celle nimmt den Datenschutz ernst. Ausführliche Hinweise, wie wir Ihre Daten verarbeiten und welche Rechte Ihnen in diesem Zusammenhang zustehen, können Sie unter folgendem Link abrufen:
<https://www.landkreis-celle.de/datenschutz.html>

Hinweis: Dieser Kontrollbericht wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.