

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

Torsten Dierks

An der Mühle 1  
29355 Beedenbostel

Dienststelle: Amt für Veterinärangelegenheiten und Verbraucherschutz

Dienstgebäude: Alte Grenze 7  
29221 Celle

AnsprechpartnerIn: [REDACTED]  
Telefon: 05141/916-[REDACTED]  
Telefax: [REDACTED]  
E-Mail: [REDACTED]  
Internet: www.landkreis-celle.de

### Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

07.07.2021

Am 02.07.2021 von 10:10 bis 11:20 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

**Torsten Dierks**  
**Landfleischerei Dierks**  
**An der Mühle 1**  
**29355 Beedenbostel**  
CE-00284H

#### Anwesende Person/en:

**Betrieb:**  
Ansprechpartner vor Ort:  
Herr Torsten Dierks (Inhaber)

**Behörde:**  
Behördenvertreter:

Begleitpersonen:

#### Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

##### **Küche**

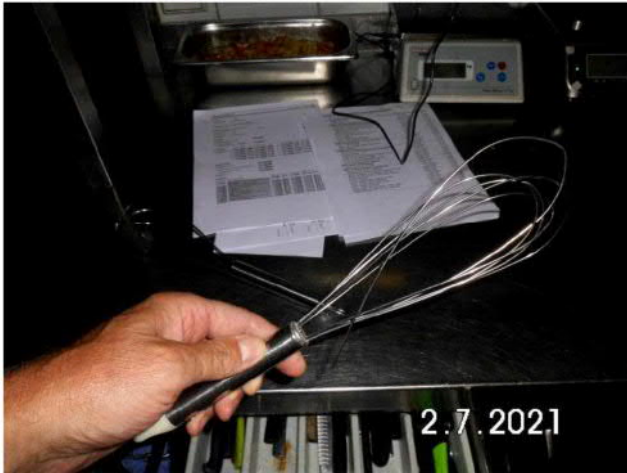
1. Die Bedarfsgegenstände, insbesondere die Rührbesen (mind. zwei) waren teilweise beschädigt. Der Edelstahlraht war herausgelöst aus der Befestigung bzw. abgebrochen. Dadurch bestand zum Einen die Gefahr, dass sich weitere Metallteile lösten und im Rahmen der Produktion unbemerkt ins Lebensmittel gelangten, zum Anderen wiesen die Bedarfsgegenstände so keine glatte Oberfläche mehr auf und eine leichte Reinigung war entsprechend nicht mehr möglich. Eine Ansammlung von Verunreinigungen sowie Bakterien war an den Bruchstellen nicht sicher auszuschließen.

festgestellt am 18.03.2021:  
Das Sieb war beschädigt.

**Anordnung: Beschädigte Bedarfsgegenstände sind zukünftig nicht mehr weiterzuverwenden, um die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der so hergestellten Lebensmittel sicher auszuschließen.**

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

Frist: unverzüglich



2. Die Schublade des Arbeitstisches war mit einem bräunlich, schmierigem Belag verunreinigt. In dieser wurden Bedarfsgegenstände (u.a. Besteck, Wiegemesser) gelagert.

festgestellt am 18.03.2021:

Die Schubladen des Arbeitstisches war stark verunreinigt.

**Anordnung: Die Schublade des Arbeitstisches ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten. Die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln durch die Verwendung kontaminierter Bedarfsgegenstände ist sicher auszuschließen.**

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

Frist: unverzüglich



3. Mehrere Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, insbesondere die Schöpfkellen, waren verunreinigt. In diesen war eine Ansammlung von Wasser, inklusive toter Insekten vorzufinden. Die Kellen hingen "einsatzbereit" mit weiteren, augenscheinlich sauberen Bedarfsgegenständen an der Wand. D. gab an, dass die Kellen zunächst sauber waren und durch Reinigungsarbeiten verunreinigt worden seien. An anderen Bedarfsgegenständen war optisch zwar keine Verunreinigung zu erkennen, allerdings kann nicht sicher ausgeschlossen werden, dass auch hier eine Kontamination mit Wasser von Reinigungsarbeiten erfolgt sein könnte, dieses sich jedoch aufgrund der Beschaffenheit der weiteren Bedarfsgegenstände nicht ansammeln konnte und somit die Kontamination augenscheinlich nicht zu erkennen war.

**Anordnung: Die Ausrüstungen sind zu reinigen. Es ist dafür Sorge zu tragen, dass verunreinigte Bedarfsgegenstände nicht weiterverwendet werden. Sofern die Verunreinigungen der an der Wand hängenden Bedarfsgegenstände durch Reinigungsarbeiten erfolgt sein sollten, so sind hier entsprechende Abhilfemaßnahmen zu treffen, um diese Kreuzkontamination zukünftig auszuschließen. Im Rahmen ihrer Sorgfaltspflicht, haben sie als Lebensmittelunternehmer, die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln durch die Verwendung verunreinigter bzw. kreuzkontaminierter Bedarfsgegenstände auf allen Produktionsstufen sicher auszuschließen.**

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

Frist: unverzüglich



### Schlachtraum Produktion

4. Es wurde ein erhebliches Aufkommen an Stubenfliegen festgestellt. Die in der Betriebsstätte hergestellten, verarbeiteten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel waren einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt. U. a. wurde während der Kontrolle frisches Fleisch verarbeitet, welches unabgedeckt auf der Arbeitsfläche vorlag. Eine Insektenfalle war vorhanden. D. gab an, diese vor zwei Tagen aufgrund des Befalls installiert zu haben und nun beobachten wolle, wie sich der Schädlingsbefall entwickle.

**Anordnung: Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung der Stubenfliegen anzuwenden. Ggf. ist eine professioneller Schädlingsbekämpfer hinzuzuziehen. Fliegen können indirekt Lebensmittel kontaminieren, in dem sie sich zunächst auf unreine Dinge (z.B. Kot) setzen und anschließend ein Lebensmittel anfliegen. Die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung ist hier nicht sicher ausgeschlossen.**

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

Frist: unverzüglich

5. Die Decke war schwarzschimmelähnlich verunreinigt. D. gab an, dass die Verkleidung der Decke mittels Kunststoffpaneelen in Planung sei, um zukünftig eine leichte Reinigung sicher zu stellen.

**Anordnung: Die Decke ist in einen hygienisch einwandfreien Zustand zu versetzen.**

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

Frist: unverzüglich



### Kühlraum

6. Im Umgang mit Lebensmitteln wurden Materialien verwendet, die für den Kontakt mit Lebensmitteln nicht geeignet waren. Es wurden Zwiebeln in einem Eimer, mit der Aufschrift "Allzweckreiniger" gelagert. Dieser Eimer entspricht keinem Lebensmittelkontaktmaterial (fehlendes Messer/Gabel Symbol) und darf somit nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Es könnten sich Stoffe aus ungeeignetem Material lösen, welche gefährlich für die menschliche Gesundheit sind, die zu einer Veränderung des Lebensmittels führen und/oder die eine geruchliche oder geschmackliche Veränderung des Lebensmittels bewirken.

**Anordnung: Im Umgang mit Lebensmitteln sind ausschließlich Materialien zu verwenden, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind.**

Rechtsgrundlage: § 31 Abs. 1 LFGB i.V.m. Art. 3 Abs. 1c VO (EG) Nr. 1935/2004

Frist: unverzüglich

7. Es wurden Lebensmittelbehälter (Topf mit Soße, Bratenfett) auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.  
**Anordnung: Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden. Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen, um die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln sicher auszuschließen.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3  
Frist: unverzüglich
8. Es wurden zahlreiche leichtverderbliche Lebensmittel (Würstchen, frisches Fleisch) unabgedeckt gelagert. Zum einen tropfte Kondenswasser auf die Lebensmittel, zum anderen tropfte Fleischsaft von Fleischteilen in unmittelbarer Nähe zum auf dem Boden befindlichen frischen, zerkleinerten Fleisch herunter.  
**Anordnung: Leichtverderbliche Lebensmittel sind vor Kontamination und nachteiliger Beeinflussung zu schützen.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3  
Frist: unverzüglich
9. Die Decke war mit Kondenswasser behaftet. Das Kondenswasser tropfte zum Teil in die offen gelagerten Lebensmittel.  
**Anordnung: Das Kondenswasser ist zu entfernen, die Decke ist so zu gestalten, dass Kondensation auf ein Mindestmaß beschränkt wird.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1c  
Frist: unverzüglich

#### Wurstküche

10. Die Armatur war mit bräunlichen Ablagerungen verunreinigt.

festgestellt am 18.03.2021:

Das Handwaschbecken wies im gesamten Bereich starke Ablagerungen auf.

**Anordnung: Die Armatur ist gründlich zu reinigen. Die Handwascheinrichtung ist zukünftig sauber zu halten, damit sich alle an der Produktion von Lebensmitteln beteiligten Mitarbeiter die Hände gründlich reinigen können, ohne dass es zu einer Kreuzkontaminationen aufgrund von Spritzwasser aus dem verunreinigten Handwaschbecken kommt und so die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln nicht sicher ausgeschlossen wird.**

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

Frist: unverzüglich



11. Die Insektenklebefalle war mit zahlreichen toten Insekten nahezu vollständig besetzt und nicht mehr ausreichend funktionstüchtig.  
**Anordnung: Die Insektenklebefalle ist auszutauschen.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
Frist: unverzüglich



12. Der Pökelinjektor war äußerlich an den Oberflächen verunreinigt. Ebenso die Abstellfläche unter dem Injektor.  
**Anordnung: Der Pökelinjektor ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a  
Frist: unverzüglich



13. Der Fußbodenabfluss war angerostet.  
**Anordnung: Der Fußbodenabfluss ist instand zu setzen.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a  
Frist bis: 07.07.2021



#### Gewürzlager

14. Der Innenbereich, insbesondere die Randbereiche des Vakuumier Gerätes waren mit alten Lebensmittelresten, u.a. Kräutern stark verunreinigt.

festgestellt am 18.03.2021:

Der Innenbereich, insbesondere die Randbereiche des Vakuumier Gerätes waren stark verunreinigt.

**Anordnung: Das Vakuumiergerät ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten. Das Gerät ist in den Reinigungs- und Desinfektionsplan einzubeziehen.**

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

Frist: unverzüglich



#### Tiefkühlzelle

15. Die Wände waren teilweise stark (20 cm dicke Eis/Schnee-Auflagerungen) vereist. Dadurch ist eine leichte Reinigung des Raumes nicht gewährleistet.

**Anordnung: Die Wände sind zu enteisen und zu reinigen. Zukünftig ist der Raum so oft wie nötig zu enteisen, um solche Eisanhaftungen zu vermeiden.**

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

Frist: unverzüglich

#### Kühlhaus begehbar Zelle, Gewürzlager

16. Die Regalböden waren zum Teil staubig, zum Teil mit klebrigen, bräunlichen Belägen verunreinigt.

**Anordnung: Die Regalböden sind zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.**

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

Frist: unverzüglich



17. Das Türblatt war im Bereich des Türgriffs angerostet.

**Anordnung: Das Türblatt 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: 02.08.2021



18. Das Verdampferschutzgitter war mit staubigen Auflagerungen verunreinigt.

festgestellt am 18.03.2021:

Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.

**Anordnung: Das Verdampferschutzgitter ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten. Durch Luftverwirbelungen können Staubteile auf die im Kühlraum zum Teil offen gelagerten Lebensmittel gelangen und diese so nachteilig beeinflussen.**

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

Frist: unverzüglich



19. Die Farbe des Türgriffs blätterte ab.

**Anordnung: Der Türgriff 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: 02.08.2021



20. Die Türdichtung war schwarzschimmelähnlich verunreinigt.

**Anordnung: Die Türdichtung ist zu reinigen und zu desinfizieren. Sie ist zukünftig in einem einwandfreien Zustand zu halten.**

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 zum Teil mit schmierigen, brünlischen Belägen verunreinigt.

**Anordnung: Der Fußboden ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.**

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

Frist: unverzüglich



#### Lagerraum / Trockenlager

22. 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

#### Spülküche / Backofen

23. Die Beleuchtung war durch Insekten verunreinigt.

**Anordnung: Die Beleuchtung ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.**

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

Frist: unverzüglich





24. Die Fensterbank war mit toten Insekten und Staub verunreinigt. Hier befand sich auch ein alter Handtuchspender, der laut D. nicht mehr verwendet werde.

**Anordnung: Die Fensterbank ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten. Einrichtungsgegenstände, die nicht mehr verwendet werden, sollten aus den Räumlichkeiten entfernt werden, um eine leichte Reinigung zu ermöglichen.**

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

Frist: unverzüglich



25. Die Wandfliesenfugen am Übergang zur Decke waren schimmelähnlich verunreinigt.

**Anordnung: Die Fugen sind zu reinigen und zu desinfizieren und zukünftig sauber zu halten.**

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

Frist: unverzüglich



26. In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher sowie angerostete Schrauben.

**Anordnung: Die Dübellöcher sind zu verschließen. Die Schrauben zu entfernen.**

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

Frist: unverzüglich



### **Konfiskatraum**

27. Es wurde ein erhebliches Aufkommen an Schmeißfliegen festgestellt. Im Eckbereich befanden sich zahlreiche verpuppte Fliegen.

**Anordnung: Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung der Schmeißfliegen anzuwenden. Der Raum ist zukünftig in einem sauberen Zustand zu halten.**

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

Frist: unverzüglich



### **Geschirr-Lager**

28. Der Fußboden war im Randbereich mit Rostflecken und krümeligen Verunreinigungen verunreinigt.

**Anordnung: Der Fußboden ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.**

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

Frist: unverzüglich



### Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene)

29.

festgestellt am 18.03.2021:

Aufgrund der festgestellten Hygienemängel war zu erkennen, dass der vorhandene Reinigungs- und Desinfektionsplan nicht eingehalten wurde.

**Anordnung: Die Gewährleistung der Hygiene in der Betriebsstätte ist durch geeignete Maßnahmen sicherzustellen, der Reinigungs- und Desinfektionsplan ist einzuhalten.**

Rechtsgrundlage: Art. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Art. 17 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002

Frist: unverzüglich

### Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Personaltoiletten, Laden, Räucherraum, CE-TD-98, Betriebliche Organisation / Mitwirkungspflicht, Infektionsschutz, Personalschulung, Personalhygiene, Kennzeichnung, Rückverfolgbarkeit, Eigenkontrollen (HACCP - mikrobiologische Untersuchungen)

### Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:

Schädlingskontrolle

### Allgemeine Maßnahmen:

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

### Kostenpflichtige Nachkontrolle:

Ab dem 05.07.2021 ist eine Nachkontrolle vorgesehen.

**Bemerkung:**

Zum Zeitpunkt der Kontrolle waren zahlreiche Hygienemängel und wenige bauliche Mängel vorzufinden. Bei einigen Hygienemängeln handelte es sich um Wiederholungstatbestände im Vergleich zur Kontrolle vom 18.03.2021, was zeigt, dass ein betriebliches Eigenkontrollsystem in Hinblick auf die Reinigung und Desinfektion noch nicht zuverlässig etabliert und umgesetzt wurde. D. gab an, dass er unter einer sehr hohen Arbeitsbelastung stehe und kein Personal hätte. Zeitnah sei hier eine Lösung in Sicht.

Der Lebensmittelunternehmer hat für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften Sorge zu tragen und insbesondere dürfen die Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Vergleichbare Mängel wurden bereits in der planmäßigen Routinekontrolle vom 18.03.2021 vorgefunden. Bereits hier wurde ein Verwarngeld in Höhe von 55 EUR festgesetzt. Die Arbeitsaufträge sind so zu planen, dass die Betriebshygiene jederzeit mit den vorhandenen Arbeitskräften gewährleistet werden kann. Grundsätzlich sind Lebensmittel während der Lagerung abzudecken, sodass sie vor nachteiliger Beeinflussung geschützt sind.

Ich bitte Sie, mir die Beseitigung der im Betriebsbesichtigungsprotokoll aufgeführten baulichen Abweichungen/Mängel schriftlich bis zum 02.08.2021 anzuzeigen (z. B. per E-Mail). Darüber hinaus haben Sie auch für die Zukunft zu gewährleisten, dass Sie ihrer Sorgfaltspflicht nachkommen und die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften in Ihrem Betrieb sicherstellen. In den Fällen kann von für Sie kostenpflichtigen Nachkontrollen und/oder schriftlichen Anordnungen abgesehen werden. Sollten Sie die Frist nicht einhalten können, bitte ich um eine rechtzeitige, plausible Darlegung der Verzögerungsgründe.

Gemäß des im Betrieb vorhandenen Probenplans war fälschlicherweise nur eine Beprobung der Umgebung auf Listerien vorgesehen. Entsprechend ihrer Ausnahmegenehmigung zur Reduzierung der Probenahmehäufigkeit für Hackfleisch, sind jedoch jährlich fünf Proben zu nehmen. Zum Zeitpunkt der Kontrolle konnte ein Ergebnis vorgelegt werden. Bitte reichen Sie die fehlenden Ergebnisse bis zum 02.08.2021 nach.

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:**

**Erklärung der oder des Verantwortlichen:**

Mit der Übermittlung des Kontrollberichtes per E-Mail an den o.g. Betrieb bin ich einverstanden.

Mit freundlichen Grüßen  
Im Auftrag

████████████████████