



**Niedersächsisches Landesamt  
für Verbraucherschutz und  
Lebensmittelsicherheit**

Nieders. Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit •  
Postfach 92 62 • 26140 Oldenburg

Mit Postzustellungsurkunde



Bearbeitet von



Telefax

0441 57026-



E-Mail

Dezernat13@laves.niedersachsen.de

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom  
15.06.2022

Mein Zeichen (Bei Antwort angeben)  
13.3-44010/VIG/04-22

Durchwahl  
0441 57026-



Oldenburg  
08.08.2022

**Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)**

Ergebnisse lebensmittelrechtlicher Kontrollen/Untersuchungen der Landschlachtere Christian Bock, Hauptstraße 48, 29364 Langlingen

**Hier: Protokoll der Betriebskontrolle Zulassung des LAVES vom 21.12.2021**

Sehr geehrte



auf Ihren oben bezeichneten Antrag ergeht folgender

**B e s c h e i d**

1. Der von Ihnen mit Antrag vom 15.06.2022 begehrten Informationsgewährung nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) — siehe Betreff — gebe ich statt.
2. Die Kosten des Verfahrens haben Sie zu tragen.

Begründung:

I.

Mit Fax vom 15.06.2022 beantragten Sie auf Grundlage des VIG Informationen über Ergebnisse lebensmittelrechtlicher Kontrollen/Untersuchungen des LAVES über die Landschlachtere Christian Bock in den vergangenen 5 Jahren. Meiner Behörde liegt das Protokoll vom 21.12.2021 über die Betriebskontrolle der Zulassung vor.

**II.**

Ihr Antrag auf Informationsgewährung ist gemäß § 4 Abs. 1 VIG zulässig, hinreichend bestimmt und lässt insbesondere erkennen, auf welche Informationen er gerichtet ist. Zudem liegen keine Ausschluss- und Beschränkungsgründe nach § 3 Satz 1 VIG vor. Auch sind keine Ablehnungsgründe gemäß § 4 Abs. 3, 4 und 5 VIG ersichtlich. Ihnen steht somit gem. § 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 VIG ein Anspruch auf die begehrten Informationen zu, soweit diese hier vorhanden sind.

Eine Übersendung der gewünschten Daten (Informationszugang) erfolgt gemäß § 5 Abs. 3 i. V. m. Abs. 4 VIG mit diesem Bescheid (siehe Anlage).

**III.**

Die Kostenentscheidung beruht auf § 7 Abs. 1 Satz 2, 1. Halbsatz VIG i. V. m. der Allgemeinen Gebührenordnung (AllGO) vom 05.06.1997 i. V. m. den §§ 1, 3, 5, 6, 9 und 13 des Niedersächsischen Verwaltungskostengesetzes (NVwKostG) vom 07.05.1962 in der zur Zeit geltenden Fassung. Die Kostenfreiheitsgrenze von EURO 1000,00 wird nicht überschritten.

**IV.**

Rechtsbehelfsbelehrung:

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe schriftlich oder zur Niederschrift des Urkundsbeamten der Geschäftsstelle Klage bei dem Verwaltungsgericht Oldenburg, Schloßplatz 10, 26122 Oldenburg eingelegt werden. Die Klage kann auch mit qualifizierter elektronischer Signatur durch Zuleitung über das Elektronische Gerichts- und Verwaltungspostfach (EGVP) des Gerichts erhoben werden.

Mit freundlichen Grüßen  
Im Auftrage



# Protokoll Betriebskontrolle Zulassung

Laves, Dez. 21.7, 44112/CE

21.12.2021

## Protokoll der Betriebskontrolle

### Anlass

- Begehung zum Zweck der Zulassung
- Kontrolle der Einhaltung der Zulassungsvoraussetzungen
- Zulassungserweiterungskontrolle
- Beratung
- Missionskontrolle (Drittland oder EU)
- Kontrolle bei Akutfällen

### Betriebsdaten

Betrieb: **Landschlachterei Christian Bock**

Straße: Hauptstr. 48

Ort: 29364 Langlingen

Telefon: 05082 [REDACTED]

Fax: 05082 [REDACTED]

E-Mail: [REDACTED]

Internet:

Zulassungsnummer: **NI 10739**

bei Schlachtbetrieben: Registriernummer nach VVVO: 03 351 017 2554

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer: Christian Bock

Ggf. abweichende Postanschrift: keine

### Abnahme/Betriebskontrolle

Datum: 1.12.2021

Uhrzeit: 9.00 Uhr bis 12.30 Uhr

Bezug:

letzte Zulassungsinspektion vom 28.09.2015; Teilkontrolle Schweineschlachtung 14.09.2020

Teilnehmer:

[REDACTED]

Unterzeichner

### Produktspezifischer Teil

Abgleich Betriebsspiegel

### Tätigkeitsbereiche des Betriebes

## Protokoll Betriebskontrolle Zulassung

- Schlachten     Schwein  Rind  Schaf  Ziege  Einhufer  Geflügel  Farmwild
- Zerlegen         Schwein  Rind  Schaf  Ziege  Einhufer  Geflügel  Farmwild
- Bearbeiten von Wild
- Bearbeiten von Mägen, Blasen und Därmen
- Herstellen von:  Fleischerzeugnissen  Hackfleisch  Fleischzubereitungen
- Speisen unter Verwendung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
- Einfrieren von Lebensmitteln
- Lagern von gekühlten / tiefgefrorenen Lebensmitteln
- Wiederumhüllen von gekühlten / tiefgefrorenen Lebensmitteln
- Be- und Verarbeiten von Fischereierzeugnissen
- Sammeln von Rohmilch
- Herstellen von Milcherzeugnissen (<Produkt>)
- Herstellen von Eiprodukten
- sonstiges:

### Vermarktungswege

- Verbraucher
  - mobile Verkaufseinrichtungen
- Einzelhandel
- Ausgabestellen in Kita, Schule, Altenheim, etc.
- Großhandel
- Weiterverarbeitende Betriebe
- EU-Mitgliedstaaten
- Drittlandexporte nach
- Internet-Handel

### 1. Vorbesprechung

#### 1.1. Vollständigkeit der eingereichten Unterlagen

Betriebsspiegel wurde aktualisiert.

#### 1.2. Waschplatz für Transportmittel

- im Betrieb
- Ausnahmegenehmigung seitens der Überwachungsbehörde nach VVVO
- Reinigung und Desinfektion der Transportmittel für Tiere bei der Firma  
Regionale Lieferanten reinigen Viehfahrzeuge am Herkunftsbetrieb. Verfahrensweise mit dem LK CE abgestimmt.

Am 14.09.2020 wurde die Schweineschlachtung begutachtet. Die dazugehörige Dokumentenkontrolle musste immer wieder coronabedingt verschoben werden. Weiterhin sollten die Umbauarbeiten zwischenzeitlich abgeschlossen werden und das HACCP-System neu gefasst werden. Mit dem nun angesetzten Termin wird die Dokumentenkontrolle nachgeholt.

Herr Bock schildert die betriebliche Entwicklung. Die betrieblichen Umbauarbeiten sind fast vollständig abgeschlossen. Als Hygieneberatungsunternehmen wurde die Fa. [REDACTED] beauftragt. Die QS-Zulassung wird angestrebt.

## Protokoll Betriebskontrolle Zulassung

Insgesamt sind derzeit 32 Mitarbeiter im Betrieb tätig (11m/21w), davon 10 (m) in der Produktion. Reinigung und Desinfektion werden mit eigenen Mitarbeitern durchgeführt.

Im Schnitt werden wöchentlich 10 Schweine und alle 14 Tage ein Rind geschlachtet.

Neben Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen aus Schweine- und Rindfleisch werden auch Wildprodukte hergestellt. Das Wildfleisch wird aus zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieben bezogen. In geringem Umfang wird auch Wild in Dienstleistung für Jäger zerwirkt.

Der Tätigkeitsbereich „Herstellen von Hackfleisch“ kann gestrichen werden (keine Abgabe von Hackfleisch an Wiederverkäufer).

Die Vermarktung erfolgt über das angeschlossene Ladengeschäft, eine Filiale in Lachendorf sowie Edeka-Märkte, Hofläden und Tankstellen.

### 2. Kontrolle der Betriebshygiene und Betriebsabläufe

(Photodokumentation Digitalkamera Canon Power Shot A 530 IMG 1313-1346 v. 1.12.2021)

Die Durchführung der Schweineschlachtung wurde am 14.09.2020 begutachtet. Aus hygienischer und tierschutzfachlicher Sicht war diese nicht zu beanstanden. Es wird empfohlen, die im Schlachtraum zur Fixation von Rindern in den Boden eingelassenen Ringe zu entfernen. In den Vertiefungen sammelt sich nach der Reinigung Wasser, wodurch ein mögliches Wachstum von pathogenen Keimen wie Listerien begünstigt wird.

Begehung 1.12.2021:

Ein Hygienemodul zur Hand- und Sohlenreinigung ist vorhanden.

Die Produktions- und Kühlagerräume sind im Zuge der Umbauarbeiten baulich und einrichtungstechnisch erneuert worden und daher ohne Mängel.

Im TK-Raum ist ein farbliches Kennzeichnungssystem zur Lagerung von Verarbeitungsfleisch eingerichtet.

Um in das Trockenlager zu gelangen, ist der Treibgang für Schweine zu queren. Es ist darauf zu achten, dass dies nur zeitversetzt zur Schlachtung passiert und der Treibgang stets einer intensiven Reinigung unterzogen wird.

Bei der Verwendung von Sprühölen in den Betriebsräumen ist darauf zu achten, dass nur Öle mit Lebensmittelspezifikation verwendet werden (z.B. Ballistol®, kein WD40®).

### 3. Prüfung der Dokumentation der Eigenkontrolle (Dokumente und Nachweise)

#### 3.1 **Ggf. Genehmigungen nach gewerbe-, immissionsschutz- und baurechtlichen Bestimmungen**

Baugenehmigung lag vor. BImSchG-Genehmigung nicht erforderlich.

#### 3.2 **Personal und Sachkunde**

##### 3.2.1 **Organigramm und aktuelle Personalübersicht**

Organigramm und Personalaufstellung sind vorhanden.

##### 3.2.2 **Berufliche Qualifikation/Fachkenntnis nach § 4 LMHV für empfindliche Lebensmittel**

Herr Bock und alle weiteren Mitarbeiter in der Produktion sind entweder Fleischermeister oder Gesellen bzw. Auszubildende.

## Protokoll Betriebskontrolle Zulassung

### 3.2.3 Dokumentation der Erst-/Folgebelehrungen gem. IfSG

Erstbelehrungen sind vorhanden. Folgebelehrungen als kombinierte Schulungen mit allgemeiner Personalhygieneschulung.

### 3.2.4 Durchführung und Dokumentation von Personalschulungen (ggf. Nachweis der Fachkenntnis des Schulungsbeauftragten, entsprechen die Inhalte der Schulung den betrieblichen Anforderungen)

Bislang als externe Schulung über [REDACTED] oder Fa. [REDACTED] im Wechsel mit interner Schulung. Letzte Schulung am 19.04.21. Schulungsinhalte sind dargestellt.

### 3.2.5 Arbeitskleidung

Wäsche und Bereitstellung in Eigenleistung.

## 3.3 HACCP-System

### 3.3.1 Artikelliste, Produktspezifikationen / Rezepturen

Das betriebliche HACCP-System befindet sich derzeit in Überarbeitung. Es wird erst der Teil Schlachtung und Zerlegung und in der Folge der Teil Verarbeitung überarbeitet. Rezepturen werden in das Warenwirtschaftssystem „Aprocon“ übertragen.

### 3.3.2 Fließschema

Für Schlachtung bereits neu vorliegend.

### 3.3.3 Gefahrenanalyse

Liegt vor.

### 3.3.4 Kritische Kontrollpunkte (CCP)/Kontrollpunkte (CP)

Sind festgelegt. CCP: Brühen, Kochen, Konservenherstellung; CP: amtliche Fleischuntersuchung, Kühltemperaturen.

### 3.3.5 Grenz- und Richtwerte/Toleranzen

Sind festgelegt.

### 3.3.6 Überwachungs- und Kontrollverfahren

Bislang Kontrolle des Temperatur-Zeitverlaufes. In Zukunft Kerntemperaturmessung.

#### 3.3.6.1 Temperaturregistrierung

Aufzeichnung erfolgt teilweise händisch, teilweise elektronisch. Alarmsystem wird noch installiert. Sollwerte sind hinterlegt.

### 3.3.7 Prüfmittelüberwachung

Wird einmal jährlich durch Fa. [REDACTED] durchgeführt. Dokumentation im „Formblatt Kalibrierung“.

### 3.3.8 Korrekturmaßnahmen bei Abweichungen

Sind festzulegen.

### 3.3.9 Dokumentation

Neues Formblatt vorgesehen. Bislang Dokumentation in Liste „Temperaturüberwachung Erhitzungsprozesse“.

### 3.3.10 Verifizierung des HACCP-Konzeptes

## Protokoll Betriebskontrolle Zulassung

Soll zukünftig mindestens einmal jährlich in Zusammenarbeit mit Fa. [REDACTED] erfolgen.

### 3.4 Reinigung und Desinfektion des Betriebes

- 3.4.1 Auflistung aller verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel mit Anwendungskonzentration und Einwirkdauer; Vorhandensein der Betriebsanweisungen und Produkthinweisen (Gebrauchsanweisungen / Wirksamkeitsnachweise)**  
Bezug der Mittel von Fa. [REDACTED] (über [REDACTED]). Auflistung und Sicherheitsdatenblätter, Gefahrstoffhinweise vorhanden.
- 3.4.2 Beschreibung des Reinigungs- bzw. Desinfektionsablaufes für die verschiedenen Produktionsbereiche und Sozialräume**  
Werden derzeit überarbeitet. Bislang allg. R&D Plan der Fa. [REDACTED]
- 3.4.3 Dokumentation der Durchführung und visuelle Überprüfung**  
Dokumentation in Monatslisten, visuelle Kontrolle wöchentlich. Reinigungskonzept für die einzelnen Räume wird noch angepasst.

### 3.5 Eigenkontrollen (insb. Laboruntersuchungen)

**3.5.1 Mikrobiologische Kontrolle R&D (inkl. Umgebungsproben Listerien nach R&D und während der Produktion)**

**3.5.1.1 Probenplan (Lokalisation, Frequenz)**

Probenplan wird derzeit neu erarbeitet. Bislang und zukünftig zweimal 10 Abklatschproben auf Gesamtkeimzahl und Enterobacteriaceae jährlich (zuletzt 11/21). Weiterhin sollen jährlich mindestens zweimal 3 Umgebungstupfer auf *Listeria monocytogenes* (L.m.) genommen werden.

**3.5.1.2 Probenahmeverfahren (inkl. Material)**

S. Laborbefund

**3.5.1.3 Beauftragtes Labor**

Labor [REDACTED]

**3.5.1.4 Untersuchungsergebnisse und Untersuchungsmethoden**

Werden vom Labor mitgeteilt (Neue DIN-Vorschrift 10516:2020-10 zur Befunderhebung bereits berücksichtigt).

**3.5.1.5 Bewertung und Maßnahmen bei Abweichungen**

Ergebnisse sind zu bewerten und im Falle von Abweichungen entsprechende Maßnahmen zur Mängelbeseitigung einzuleiten.

**3.5.2 Untersuchung der Produkte nach VO (EG) Nr. 2073/2005 (inkl. Listerien)**

**3.5.2.1 Zuordnung in LM-Kategorien**

Einstufung in Kategorien, ob das Wachstum von L.m. begünstigt wird oder nicht (gem. Anh. 1 Kap. 1 Punkt 1.2 oder 1.3 VO (EG) 2073/2005) ist noch vorzunehmen.

**3.5.2.2 Probenplan (Frequenzen und Anzahl n)**

Neuer Probenplan ist im Entwurf erstellt. Untersuchung der Produkte entweder gem. VO (EG) 2073/2005 oder nach DGHM Kriterien. Ausnahmegenehmigung gem. Art. 4

## Protokoll Betriebskontrolle Zulassung

VO(EG) 2073/2005 liegt vor (Untersuchung jeweils einer Hackfleisch- und einer Fleischzubereitungsprobe jährlich.

### 3.5.2.3 Probenahmenvorschrift

S. Laborbefund

### 3.5.2.4 Beauftragtes Labor

### 3.5.2.5 Untersuchungsergebnisse und Untersuchungsmethoden

Werden vom Labor mitgeteilt.

### 3.5.2.6 Bewertung und Maßnahmen bei Abweichungen

Ergebnisse sind zu bewerten und im Falle von Abweichungen entsprechende Maßnahmen zur Mängelbeseitigung einzuleiten.

### 3.5.3 Sonstige Untersuchungen – Produkte nach anderen Standards und Untersuchungszielen

Schlachtkörperbeprobungen gem. VO(EG) 2073/2005 (Stanz- und Kratzschwammproben). 5 Schweine und 1 Rind jährlich. Zuletzt 09/21.

## 3.6 Trinkwasserunbedenklichkeit

Art des Trinkwassers:  öffentliche Trinkwasserversorgung  eigener Brunnen

### 3.6.1 Aktueller Zapfstellen- und Leitungsplan

Wird aktualisiert.

### 3.6.2 Chem.-phys. Wasseranalyse (nur bei eigenem Brunnen)

Nur öffentliches Wasser.

### 3.6.3 Mikrobiologische Wasseranalyse

Beprobung von 3 Zapfstellen jährlich. Untersuchung nach Trinkwasser-VO Untersuchungszweck „C“.

### 3.6.4 Akkreditiertes Labor für die Trinkwasseruntersuchung

Umweltlabor des LK CE, Höfer.

### 3.6.5 Bewertung und Maßnahmen bei Abweichungen

Ergebnisse sind zu bewerten und im Falle von Abweichungen entsprechende Maßnahmen zur Mängelbeseitigung einzuleiten.

## 3.7 Rückverfolgbarkeit

### 3.7.1 Wareneingangskontrolle (inkl. Rohwarenspezifikation)

Dokumentation per Stempel. Bei Lieferscheinen des [REDACTED] bereits vorgedruckt.

### 3.7.2 Wareneingangsverzeichnis

Über Lieferscheine bzw. Rechnungen. Bei Schlachttieren über Schlachttagbuch und Lebensmittelketteninformation.

### 3.7.3 Definition der internen Partie/Charge



## Protokoll Betriebskontrolle Zulassung

Wochenchargen.

### 3.7.4 Produktionsprotokoll

Ist in Erstellung.

### 3.7.5 Warenausgangskontrolle (WA)

Arbeitsanweisung Versand vorhanden. Keine gesonderte Dokumentation der WA.

### 3.7.6 Warenausgangsverzeichnis

Über Lieferscheine. Bei Lieferung an die Filiale ist der Warenausgang über das Kassensystem nachvollziehbar.

### 3.7.7 Umgang mit Retouren und Rework

Arbeitsanweisung für Umgang mit Retouren vorhanden. Kein Rework.

### 3.7.8 Prüfung des Rückverfolgbarkeitskonzeptes

Bei selbst hergestellten Erzeugnissen über farbliches Clip-System. Gewürzbuch wird geführt.

## 3.8 Krisenmanagement

### 3.8.1 Aktueller Notfallordner

Befindet sich in Überarbeitung.

### 3.8.2 Darstellung der Abläufe im Krisenfall (Rückruf)

Dokument „Ablauf Krise“. Reklamationsprotokoll ist hinterlegt.

## 3.9 Tierschutz im Schlachtbetrieb/ bei der Schlachtung

### 3.9.1 Sachkundenachweis

Sind aktuell vorhanden.

### 3.9.2 Betäubungsgeräte (Wartung, Instandhaltung/Reinigung, arbeitstägliche Kontrolle und Funktionsprüfung)

Wartungsplan ist vorhanden. Externe Hersteller-Wartung des Elektrobetäubungsgerätes Freund Stun E4 alle 2 Jahre (zuletzt 09/21). Blitz-Kerner Bolzenschussapparate werden alle 2 Jahre neu gekauft.

### 3.9.3 Standardarbeitsanweisungen (arbeitsplatzbezogene Arbeitsanweisungen)

Allgemein vorhanden. Werden noch arbeitsplatzbezogen aktualisiert.

### 3.9.4 Tierschutzbeauftragter und Stellvertreter (ab 1.000 GVE/Jahr, bzw. ab 150.000 Stück Geflügel oder Hasentiere/Jahr)

Nicht erforderlich.

### 3.9.5 Dokumentation der elektrischen Schlüsselparameter der Betäubung bzw. Gas-konzentration und Aufenthaltsdauer

Sind hinterlegt.

### 3.9.6 Dokumentation der Betäubungskontrolle (Wirksamkeit der Betäubung)

## Protokoll Betriebskontrolle Zulassung

Dokumentation wird derzeit überarbeitet. Das Auslesen des Elektrobetäubungsgerätes wurde überprüft. Betäubungsparameter werden eingehalten.

### 3.10 Wartungs- und Instandhaltungspläne für Geräte, Maschinen, Einrichtungsgegenstände und Räumlichkeiten

Keine wesentlichen Änderungen. Sichtprüfung technische Einrichtungen erfolgt intern. Externe Wartung von Kutter, Füller und Kühlanlagen. Neue Dokumentation vorgesehen.

### 3.11 Beseitigung tierischer Nebenprodukte

#### 3.11.1 Dokumentation der Tierischen-Nebenprodukte-Beseitigung (Listung der zu beseitigenden Nebenprodukte; Nachweise)

Abholnachweise über Rechnungen , Abholbelege.

#### 3.11.2 Anschrift und Zulassungsnummer der Entsorgungsunternehmen

Kat. 1 und 2:



Kat. 3:



Felle:



#### 3.11.3 Lagerung und Kühlung

Kühlzelle auf dem Hof vorhanden.

### 3.12 Systematisches Schädlingsmonitoring

#### 3.12.1 Durchführung durch zugelassenen Schädlingsbekämpfer

 GmbH

#### 3.12.2 Vorliegen eines aktuellen Köderplans

Köderplan wird derzeit in Anpassung an das neue Raumkonzept noch überarbeitet. Neueinrichtung der Köderfallen ist bereits erfolgt.

#### 3.12.3 Dokumentation der Befallskontrolle

Erfolgt viermal jährlich.

#### 3.12.4 Maßnahmen bei Befall

- hinsichtlich des Schädlingsbefalls: sind ggf. zu dokumentieren
- hinsichtlich der Produkte: sind ggf. zu dokumentieren

## Protokoll Betriebskontrolle Zulassung

### 3.12.5 Bekämpfungsmittel (Auflistung) und Produkthinweise

Sind aufgelistet. Sicherheitsdatenblätter sind hinterlegt.

### 4. Zusammenfassung, Ergebnis und weitere Verfahrensweise

Bei der Abschlussbesprechung wurden die bestehenden Mängel erörtert.

Baulich und einrichtungstechnisch befindet sich der Betrieb in einem sehr guten und fast mängelfreien Zustand.

Das betriebliche Eigenkontrollsystem wird derzeit in Zusammenarbeit mit dem Beratungsunternehmen Heller & Mackens überarbeitet. Noch fehlende Elemente sollen zügig ergänzt werden.

Insgesamt sind die Zulassungsvoraussetzungen auch weiterhin gegeben.

Ich werde den Landkreis Celle vereinbarungsgemäß bitten, mir im Rahmen der nächsten Routineüberprüfung den Sachstand der Mängelbeseitigung mitzuteilen.

Der Landkreis Celle und der Betrieb erhalten eine Durchschrift dieses Vermerks zur Kenntnis.

### Bewertung:

- keine Mängel
- einige kleine Mängel
- deutliche Mängel
- gravierende Mängel
- hochgradige Mängel

XXXXXXXX