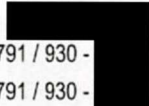
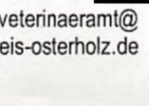



Landkreis Osterholz, Am Osterholze 2 A, 27711 Osterholz-Scharmbeck



Ihr Zeichen:  
Mein Zeichen: 39.32 - VIG 97  
Amt: Veterinäramt  
Auskunft erteilt:  
Telefon: 04791 / 930 -   
Telefax: 04791 / 930 -   
E-Mail: veterinaeramt@landkreis-osterholz.de  
Datum: 21.07.2022

**Kurzmitteilung**

Sehr geehrte 

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Die beigefügten Unterlagen übersende ich | <input type="checkbox"/> unter Bezug auf das Gespräch/Telefonat vom | <input type="checkbox"/> mit der Bitte um Kenntnisnahme |
| <input type="checkbox"/> Die beigefügten Unterlagen sende ich zurück         | <input checked="" type="checkbox"/> Mein Schreiben vom 04.07.2022   | <input type="checkbox"/> weitere Veranlassung           |
| <input type="checkbox"/> Abgabennachricht ist erteilt                        |   | <input type="checkbox"/> Rückgabe bis zum               |
|  |   | <input type="checkbox"/> Stellungnahme bis zum          |

**Bemerkungen:**

Anbei übersende ich Ihnen die mit Antrag vom 06.11.2021, 07.12.2021 und 07.01.2022 beantragten Kontrollberichte zum Betrieb Feinkost Ilchmann, Poststr. 12, 27711 Osterholz-Scharmbeck.

Mit freundlichen Grüßen  
Im Auftrag:

gez. 



**Kreishaus II:** Am Osterholze 2 A, 27711 Osterholz-Scharmbeck, Tel. 0 47 91 / 9 30 - 0, Fax 0 47 91 / 9 30 - 10 99  
E-Mail: info@landkreis-osterholz.de Internet: www.landkreis-osterholz.de

**Öffnungszeiten:** Mo. und Do. 8.00 - 12.00 Uhr und 14.00 - 16.00 Uhr, Di. 8.00 - 18.00 Uhr (durchgehend), Mi. und Fr. 8.00 - 12.00 Uhr  
Bitte vereinbaren Sie Ihren persönlichen Termin

**Bankverbindung:** Sparkasse Rotenburg Osterholz IBAN: DE35 2415 1235 0018 2000 89 (BIC: BRLADE21ROB)  
Volksbank eG Osterholz IBAN: DE40 2916 2394 0005 0008 00 (BIC: GENODEF33HAN)

## Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

### **Betrieb:**

Feinkost Ilchmann GmbH  
Poststr. 12  
27711 Osterholz-Scharmbeck  
OHZ-0000173H

### **kontrollierte Betriebsart:**

Fleischerei/ Metzgerei ohne Schlachthaus

Am 07.11.2018 hat [REDACTED] im o.a. Betrieb eine Schwerpunktkontrolle durchgeführt.

### **Anwesende Person/en:**

#### **Betrieb:**

[REDACTED]

Alle kontrollierten Bereiche sowie die ggf. festgestellten Mängel und Abweichungen sind nachstehend aufgeführt.

### **Feststellungen / Maßnahmen:**

#### **Eigenkontrollen (HACCP)**

- ohne Beanstandung

#### **Dokumente**

- ohne Beanstandung

[REDACTED]

## Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

### Betrieb:

Feinkost Ilchmann GmbH  
Poststr. 12  
27711 Osterholz-Scharmbeck  
OHZ-0000173H

### kontrollierte Betriebsart:

Fleischerei/ Metzgerei ohne Schlachthaus

Am 14.02.2019 hat [REDACTED] de im o.a. Betrieb eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt.

### Anwesende Person/en:

#### Betrieb:

[REDACTED]

Alle kontrollierten Bereiche sowie die ggf. festgestellten Mängel und Abweichungen sind nachstehend aufgeführt.

### Feststellungen / Maßnahmen:

#### **Tiefkühlraum**

- ohne Beanstandung

#### **Lagerraum**

- ohne Beanstandung

#### **Produktion**

- ohne Beanstandung

#### **Fleisch/Wurstkühlraum**

- ohne Beanstandung

#### **Lager für Lebensmittel**

- ohne Beanstandung

#### **Schädlingskontrolle**

- ohne Beanstandung

#### **Personalhygiene**

- ohne Beanstandung

**Bemerkungen:**  
Kontrolle mit LAVES.



Landkreis Osterholz Am Osterholze 2a 27711 Osterholz-Scharmbeck

Feinkost Ilchmann GmbH

Poststr. 12  
27711 Osterholz-Scharmbeck

Dienststelle:

Dienstgebäude: Am Osterholze 2a  
27711 Osterholz-Scharmbeck

AnsprechpartnerIn: [REDACTED]  
Telefon: 04791/930-[REDACTED]  
Telefax: 04781/930-2199  
E-Mail: veterinaeramt@landkreis-osterholz.de  
Internet: www.landkreis-osterholz.de

## Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

21.10.2019

Am 21.10.2019 ab 09:10 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine Beschwerdekontrolle durchgeführt.

Feinkost Ilchmann GmbH

Poststr. 12  
27711 Osterholz-Scharmbeck  
OHZ-0000173H

### Anwesende Person/en:

#### Betrieb:

Ansprechpartner vor Ort:  
[REDACTED]

#### Behörde:

Behördenvertreter:  
[REDACTED]

#### Weiteres Personal:

[REDACTED]

#### Begleitpersonen:

[REDACTED]

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

#### **Betriebsstätte (allgemein)**

1. Die Kontrolle erfolgt aufgrund einer Verbraucherbeschwerde. Der Verdacht wurde nicht bestätigt.

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

Lagerraum Keller, Lager für Lebensmittel und Bedarfsgegenstände, Anlieferungsbereich, Konfiskatraum

### Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:

Fleisch/Wurst Tresenbereich, Vorbereitungsraum, Lagerraum Gewürze, Großküche, Spülküche, Flur, Personaltoilette, Fleisch/Wurst-be-/verarbeitungsraum, Fleisch/Wurstkühlraum, Kennzeichnung, Tiefkühlraum, Kühlfahrzeug, Lagerraum, Lebensmitteltransportfahrzeug, Personalschulung

### Risikokategorie:

Ihr Betrieb wurde in die Risikokategorie 3 eingestuft.

Weitergehende Informationen zum Verfahren der risikoorientierten amtlichen Lebensmittelüberwachung erhalten Sie auf Wunsch vom Unterzeichner.

[REDACTED]



Landkreis Osterholz Am Osterholze 2a 27711 Osterholz-Scharmbeck

Feinkost Ilchmann GmbH

Poststr. 12  
27711 Osterholz-Scharmbeck

Dienststelle:

Dienstgebäude: Am Osterholze 2a  
27711 Osterholz-Scharmbeck

AnsprechpartnerIn: [REDACTED]  
Telefon: 04791/930-[REDACTED]  
Telefax: 04781/930-2199  
E-Mail: veterinaeramt@landkreis-osterholz.de  
Internet: www.landkreis-osterholz.de

### Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

10.06.2021

Am 09.06.2021 ab 09:50 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

Feinkost Ilchmann GmbH

Poststr. 12  
27711 Osterholz-Scharmbeck  
OHZ-0000173H

#### Anwesende Person/en:

**Betrieb:**

Ansprechpartner vor Ort:  
[REDACTED]

**Behörde:**

Behördenvertreter:  
[REDACTED]

Begleitpersonen:  
[REDACTED]

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

##### **Zerlegeraum**

1. Die Knochenbandsäge war unter dem Tisch verunreinigt.  
**Erforderliche Maßnahmen: Die Knochenbandsäge ist zu reinigen.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a  
Frist: unverzüglich
2. Die Knochenhandsäge war an den Rändern verunreinigt.  
**Erforderliche Maßnahmen: Die Knochenhandsäge ist zu reinigen.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a  
Frist: unverzüglich

##### **Fleisch/Wurstkühlraum**

3. Die Türdichtung des Kühlraumes war beschädigt.  
**Erforderliche Maßnahmen: 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 bis in: 2 Woche(n)
4. Aus der Wand ragten mehrere Enden von Kabeln.  
**Erforderliche Maßnahmen: Der Bereich ist als glatte Fläche herzurichten.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2a, b und c

Frist bis in: 4 Woche(n)

5. Die Schutzabdeckung der Beleuchtung war beschädigt.  
**Erforderliche Maßnahmen: Die Schutzabdeckung der Beleuchtung 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 in: 2 Woche(n)
6. Der Fußbodenabfluss war verunreinigt.  
**Erforderliche Maßnahmen: 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

#### Produktion

7. In der Decke waren teilweise nicht verschlossene Löcher.  
**Erforderliche Maßnahmen: Die Decke ist instand zu setzen.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2a, b und c  
Frist bis in: 4 Woche(n)

#### Spülküche

8. Am Waschbecken war die Silikonfuge beschädigt.  
**Erforderliche Maßnahmen: Die Silikonfuge ist zu erneuern.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
Frist bis in: 2 Woche(n)

#### Kühlraum

9. Die Türdichtung des Kühlraumes war beschädigt.  
**Erforderliche Maßnahmen: 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 bis in: 2 Woche(n)
10. Die Fuge in der Wand links neben der Tür löst sich.  
**Erforderliche Maßnahmen: Die Wand ist instand zu setzen.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b  
Frist bis in: 4 Woche(n)

#### Vorbereitungsraum für Tresen

11. Es wurde ein Pflasterstein und ein Holzstück unter dem Arbeitstisch platziert.  
**Erforderliche Maßnahmen: Der Pflasterstein und das Holzstück sind zu entfernen.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2a  
Frist: unverzüglich

#### Fleisch/Wurst Tresenbereich

12. Es wurden Pflastersteine unter dem Tresen platziert.  
**Erforderliche Maßnahmen: Die Pflastersteine sind zu entfernen.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2a  
Frist: unverzüglich
13. Die Schneidebretter waren verbraucht.  
**Erforderliche Maßnahmen: Die Schneidbretter sind instand zu setzen.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b  
Frist bis in: 2 Woche(n)

#### Gesamtbetrieb

14. Die Wandfliesen waren teilweise beschädigt.  
**Erforderliche Maßnahmen: Die Wandfliesen sind instand zu setzen.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b  
Frist bis: 31.07.2021

### Zerlegeraum

15. Der linke Arbeitstisch war beschädigt.  
**Erforderliche Maßnahmen: Der Arbeitstisch 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 in: 2 Woche(n)

### Verpackungsbereich

16. Der Steaker und das Vakkumiergerät waren verunreinigt.  
**Erforderliche Maßnahmen: Die Gegenstände sind zu reinigen.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a  
Frist: unverzüglich

### Rinderkühlraum

17. Die Türdichtung war verunreinigt.  
**Erforderliche Maßnahmen: Die Türdichtung ist zu reinigen.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
Frist: unverzüglich

### Produktion

18. Die Scherbeneismaschine war verunreinigt.  
**Erforderliche Maßnahmen: Die Scherbeneismaschine ist zu reinigen und zu desinfizieren.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a  
Frist: unverzüglich
19. Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spendern).  
**Erforderliche Maßnahmen: Am Handwaschbecken sind Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender) und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzuhalten.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4  
Frist: unverzüglich

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

Anlieferungsbereich, Lager Dörme/Gewürze, Spülbereich/ Räucherammern, Gewürzabwiegunq, Reinigungsmittelraum, Trockenlager, Flur, Großküche, Lager für Lebensmittel, Lager Partyservice, Froster, Umkleideraum, Lagerraum Keller, Lager Gewürze, Kennzeichnung, Kühlfahrzeug, Lebensmitteltransportfahrzeug, Personalschulung, Eigenkontrollen (HACCP), Schädlingskontrolle, Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene), Personalhygiene, Rückverfolgbarkeit, Betriebliche Organisation / Mitwirkungspflicht, Infektionsschutz

### Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:

Konfiskatraum, Personaltoilette

### Anzahl der Proben: 2

### Bemerkung:

Der Fußboden im Produktionsbereich und im Vorraum der Kühlräume entspricht nicht mehr den aktuellen Anforderungen. Es ist geplant den Fußboden im Juli zu erneuern.

Die Prüfberichte der Proben OHZ-Pa-0053-2021 und OHZ-Pa-0054-2021 wurden übergeben. Eine Stellungnahme zu den Beanstandungen wurde angefordert.

### Hinweise:

Ich bitte Sie, die Mängel (soweit noch nicht erledigt) unverzüglich, spätestens jedoch bis zum ggf. im Protokoll angegebenen Termin, zu beseitigen.

Ich bitte Sie, mir die Beseitigung der im Betriebsbesichtigungsprotokoll aufgeführten Abweichungen/ Mängel schriftlich bis zum 04.08.2021 anzuzeigen (z.B. per E-Mail mit Fotos). In den Fällen kann von für Sie kostenpflichtigen Nachkontrollen und/ oder schriftlichen Anordnungen abgesehen werden.



**Risikokategorie:**

Ihr Betrieb wurde in die Risikokategorie 3 eingestuft.

Weitergehende Informationen zum Verfahren der risikoorientierten amtlichen Lebensmittelüberwachung erhalten Sie auf Wunsch vom Unterzeichner.

