



Fachdienst Bürgerservice, Öffentliche Sicherheit und Ordnung
Postanschrift: Großflecken 63 24534 Neumünster
Dienstgebäude: Großflecken 23, 24534 Neumünster

Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

E-Mail veterinaer@neumuenster.de

24516 Stadt Neumünster Postfach 2640 32.1.2
Gegen Zustellungsurkunde



Aktenzeichen: 32.1.2/W25.02.22 Th



Öffnungszeiten
nach telefonischer Vereinbarung

Neumünster, den 25.02.2022

Entscheidung über Ihren Antrag auf Informationsgewäh- rung nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) vom 21.09.2021, Az.: 32.1.2/22.09.2021Th Ihr Widerspruch vom 22.09.2021, [228638]



auf Ihren eingelegten Widerspruch vom 22.09.2021 ergeht der folgende

Abhilfebescheid

1. Der Bescheid vom 22.09.2021 wird aufgehoben. Die von Ihnen mit Antrag vom 21.09.2021 beantragten Auskünfte zu dem Betrieb Gaumenschmaus Frischgrill GmbH, Kleingartenweg 14, 24537 Neumünster, einschließlich der geforderten Kontrollberichte werden erteilt. Aus diesem Grund fügen wir die Kontrollberichte vom 18.08.2020 und vom 20.04.2021 bei.
2. Diese Entscheidung ergeht kostenfrei.

Hinweis:

Zu Ihren diesen Betrieb betreffenden weiteren Anträgen vom 09.11.2021 und vom 21.03.2022 erhalten Sie in Kürze einen weiteren Bescheid.

Begründung:

Für die Entscheidung über Ihre Anträge sind wir gem. § 4 Abs. 1 Satz 4 Nr. 2 des Gesetzes zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz – VIG) i. V. m. § 3 Abs. 2 Nr. 14 der Landesverordnung über die zuständigen Behörden auf dem Gebiet des Lebensmittel-, Wein-, und Futtermittelrechts (LWFZVO) zuständig.

Die Anspruchsvoraussetzung des § 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 VIG sind erfüllt. Nach § 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 VIG hat jeder nach Maßgabe des Verbraucherinformationsgesetzes einen Anspruch auf freien Zugang zu allen Daten über den nach Bundes- und Landesrecht zuständigen Stellen festgestellte nicht zulässige Abweichungen von Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches und des Produktsicherheitsgesetzes. Der Anspruch nach Satz 1 besteht nach § 2 Abs. 1 Satz 2 VIG insoweit, als kein Ausschluss- oder Beschränkungsgrund nach § 3 VIG vorliegt. Diese Voraussetzungen sind vorliegend erfüllt.

Nach § 4 Abs. 1 VIG wird die Information auf Antrag erteilt. Der Antrag muss hinreichend bestimmt sein und insbesondere erkennen lassen, auf welche Informationen er gerichtet ist. Ferner soll der Antrag den Namen und die Anschrift des Antragstellers enthalten. Den erforderlichen Antrag auf Information haben Sie in hinreichend bestimmter Form gestellt.

Die Stattgabe Ihres Antrages beruht auf § 5 Abs. 2 und 3 VIG.

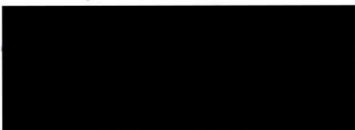
Für Ihre Anträge bedeutet dies konkret, dass wir diesen insoweit stattgeben, als dass wir Ihnen Zugang zu Informationen über die Termine der letzten drei amtlichen lebensmittelrechtlichen Kontrollen des Betriebes gewähren sowie die entsprechenden Kontrollberichte übersenden. Aus Datenschutzgründen werden jedoch Personendaten entsprechend geschwärzt.

Die Rechtmäßigkeit der Herausgabe von lebensmittelrechtlichen Kontrollberichten an den Antragsteller wurde durch das Urteil der 10. Kammer des Schleswig-Holsteinischen Verwaltungsgerichtes vom 13.07.2022 – Az. 10 A 15/22 –, rechtskräftig seit dem 18.10.2022, bestätigt. Auf die Gründe des Urteils vom 13.07.2022 wird Bezug genommen.

Von einer Anhörung des Betriebes Gaumenschmaus nach § 87 Abs. 1 des Verwaltungsverfahrensgesetzes des Allgemeinen Verwaltungsgesetzes für das Land Schleswig-Holstein (LVwG) konnte gem. § 5 Abs. 1 Satz 2 Nr. 1 VIG abgesehen werden, da die zu gewährenden Informationen solche i. S. d. § 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 VIG darstellen und den Betrieb nicht übermäßig belasten. Der Betrieb wurde entsprechend über die Herausgabe von Kontrollberichten informiert.

Die Kostenentscheidung beruht auf § 7 Abs. 2 Satz 2 VIG.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrage



Stadt Neumünster Der Oberbürgermeister Veterinär- und Lebensmittelaufsicht Postfach 2640 und 2660 24531 Neumünster Tel: 04321 / 942-0 Fax: 04321 / 942-2082		Kontrollblatt LEBENSMITTELÜBERWACHUNG	
Betriebsdaten:		Kontrolldaten:	
Betrieb	Gaumenschmaus Frischgrill GmbH	Art der Kontrolle:	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung
Nachname	[REDACTED]	Datum der Kontrolle	18.08.2020
Vorname	[REDACTED]	Uhrzeit	09:25 - 11:25
Straße	Kleingartenweg 14	durchgeführt von	[REDACTED]
PLZ / Ort	D-24537 Neumünster	Anwesendes Betriebspersonal	[REDACTED]

Gesamtergebnis der Kontrolle (Kurzform):
Verstoß

Bemerkungen zur Kontrolle:
weitere Details insbesondere zur Dokumentation siehe Stammdaten / variable Daten

Lebensmittelbetriebsgattung	Lebensmittelbetriebsart	Kontrolliert
Hersteller und Abpacker	Geflügelfleischzubereitungsbetrieb	X

Kontrollpunkte und Verstöße Nr.	Kontrollbereich	Verstoß
1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) Die Desinfektionsmatte vor der Eingangstür zum Hygienebereich war trocken, obwohl im Hygienebereich gearbeitet wurde (Hähnchenspießen). Sie wurde noch während der Kontrolle mit Desinfektionsmittel und Wasser aufgefüllt, so dass eine Reinigung und Desinfektion der Sohlen möglich war. Die Desinfektionslösung wurde ohne Abmessen der Lösungsbestandteile hergestellt. Beim Herstellen der Desinfektionslösung ist die Dosierung laut Hersteller zu beachten, damit das Mittel die gewünschte Wirkung entfaltet.	Hygieneschleuse	X
2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) Hinter Reinigungsmittelkanistern standen Bierflaschen und Sektflaschen. Dabei soll es sich um Geschenke handeln, die dort normalerweise nicht gelagert werden. Die Lebensmittel wurden noch während der Kontrolle weggeräumt.	Lagerraum groß	X
3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) Mehrere Holzpaletten mit Pappkartons (Inhalt: Fertigsalate) standen neben Kunststoffpaletten mit Frischgeflügel im Anlieferkühlraum, da der Kühlraum für die verpackten Salate (4.) gereinigt werden sollte. Bei der kurzfristigen Umlagerung von Ware in Pappe bzw. mit Holzpaletten ist auf eine zeitliche Trennung zu achten (keine gemeinsame Einlagerung mit dem Geflügel). Nach der Einlagerung derartiger Materialien ist der Kühlraum zu reinigen und zu desinfizieren. Auf dem Boden stand eine grüne Mineralwasserflasche aus Glas. Wegen der Gefahr von Glasbruch (Splinter) sollten keinerlei Glasgegenstände in den Produktionsbereich verbracht werden.	Kühlraum Anlieferung	X

4.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	Kühlraum Würzen	X
	Im Handwaschbecken wurden Messer und aussortierte Klammern ohne Schrauben aufbewahrt. Das Handwaschbecken ist stets frei und benutzbar zu halten. Klammern und sonstige Materialien sind in einem Eimer o.ä. aufzubewahren.		
5.	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		X
	Kalibrierung der Prüfmittel/Thermometer: ein aktueller Nachweis war zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht einsehbar (nur letzter Nachweis vom 13.07.17 im Ordner). Da nach eigenen Vorgaben ein jährliches Kalibrierintervall vorgesehen ist, hätten weitere Kalibrierungen dokumentiert sein müssen. Laut [REDACTED] wurden die Thermometer auch kalibriert, der Nachweis war jedoch nicht auffindbar. Die regelmäßige Prüfung der Thermometer ist insofern wichtig, da mit diesen der einzige CCP im Prozess (Erhitzungstemperatur des Geflügels auf mindestens 81°C) überwacht wird. Falsche Meßergebnisse aufgrund von nicht ordnungsgemäß arbeitenden Thermometern könnten zu einer deutlichen und nicht festgestellten Unterschreitung der Erhitzungstemperatur führen. Insofern sollten Vorgaben und ihre Umsetzung sowie insbesondere der Nachweis der Kalibrierungen überdacht und geregelt werden.		

Maßnahmen		Stand
Datum		
18.08.2020	Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel	

Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) Nr. 2017/625

Kontrolldatum: 20.04.2021

Seite 1 von 2

Kontrollobjekt: Zentrale / Spießherstellung
Neumünster,
NMS-2009011365H

Betrieb:
Gaumenschmaus Frischgrill GmbH
Zentrale / Spießherstellung Neumünster
Kleingartenweg 14
24537 Neumünster

kontrollierende Behörde:
Stadt Neumünster - Der Oberbürgermeister
Veterinär- und Lebensmittelaufsicht
Großflecken 63
24534 Neumünster
Tel.: 04321 942-0
Fax: 04321 942-2082
E-Mail: veterinaer@neumuenster.de

Kontrollzweck:
planmäßige Routinekontrolle am: 20.04.2021 von: 09:00 Uhr bis: 10:45 Uhr

Betriebsräume/-bereiche:
Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Hygieneschleuse, Kühlfahrzeug, Lagerraum groß, Sozialraum, Umkleideraum, Verladebereich, Kühlraum Würzen, Kühlraum gespießte Ware, Kühlraum Salate, Lagerraum, Kühlraum Anlieferung

Kontrollpunkte:

<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene-betriebl. Eigenkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allgemein (Räume, Geräte, Personal)
<input checked="" type="checkbox"/> HACCP (Konzept zur Herstellung sicherer Lebensmittel, einschließlich Dokumentation)	<input type="checkbox"/> Zusammensetzung-nicht mikrob.
<input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit (einschließlich Dokumentation)	<input type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung
<input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion (einschließlich Dokumentation)	<input type="checkbox"/> andere Kontrollpunkte (z.B. Verweigerung der Duldungs- und Mitwirkungspflicht und sonstige nicht bereits definierte Punkte)
<input checked="" type="checkbox"/> Ausbildung/Schulung Personal (einschließlich Dokumentation)	
<input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung (einschließlich Dokumentation)	
<input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation	

Folgende Bereiche waren in Ordnung:
Betriebsstätte (allgemein), Hygieneschleuse, Kühlfahrzeug, Lagerraum groß, Sozialraum, Umkleideraum, Verladebereich, Kühlraum Salate, Lagerraum

Betriebsstätte (allgemein)

- Feststellung:** keine Verstöße, siehe gesonderter Bericht mit Details
Norm: Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004
- Feststellung:** Fa. [REDACTED] i.O.
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 4

Kühlraum Würzen

- Feststellung:** Die Fußbodenfugen/Wandfugen waren durch dunkle Ablagerungen (schwarzsimmelähnliche Beläge) leicht (beginnend) verunreinigt, teils eingerissen
Anordnung: Die Fußbodenfugen/Wandfugen sind zu reinigen bzw. instandzusetzen.
Frist: 31.05.2021
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1

Kühlraum gespießte Ware

- Feststellung:** Die Beleuchtung war defekt (2 Leuchtstoffröhren)
Anordnung: Die Beleuchtung ist instand zu setzen. Instandsetzung erfolgte noch während der Kontrolle.
Norm: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 7

Kontrollbericht

Bericht zur Kontrolle gemäß Artikel 13 der VO (EU) Nr. 2017/625

Kontrolldatum: 20.04.2021

Seite 2 von 2

Kontrollobjekt: Zentrale / Speissherstellung
Neumünster,
NMS-2009011365H

Kühlraum Anlieferung

5. **Feststellung:** Im Raum in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde, befanden sich Transportpaletten aus unbehandeltem, offenporigem und rissigem Holz., darauf in Pappe verpackte Lebensmittel
- Anordnung:** Die Transportpaletten aus Holz mit Ware in Pappkartons sind zu entfernen. Verräumen bei Anlieferung muss zeitnäher erfolgen.
- Norm:** Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1f

- Lichtbilder angefertigt Proben entnommen
 Merkblätter ausgehändigt:

- Die Beseitigung vorgenannter Mängel ist der Überwachungsbehörde Stadt Neumünster - Der Oberbürgermeister bis zum 31.05.2021 schriftlich anzuzeigen. Andernfalls erfolgt eine kostenpflichtige Nachkontrolle.
- Kostenpflichtige Nachkontrolle nach Fristablauf wird erfolgen.
- Kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt ab / am _____

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Verantwortliche(r)/
Beauftragte(r):

anwesendes Betriebspersonal:

weitere:

Unterschrift: _____

Kontrolle durch:

Begleitpersonal:

Kontrollleurin/Kontrollleur:

Lebensmittelkontrolleur

Unterschrift: _____