



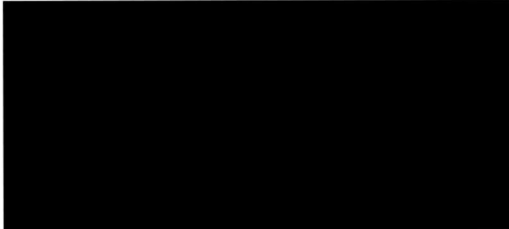
Fachdienst Bürgerservice, Öffentliche Sicherheit und Ordnung
Postanschrift: Großflecken 63 24534 Neumünster
Dienstgebäude: Großflecken 23, 24534 Neumünster

Veterinär- und Lebensmittelaufsicht

24516 Stadt Neumünster Postfach 2640 32.1.2
Gegen Zustellungsurkunde



Aktenzeichen: 32.1.2/W22/2022 Th



Öffnungszeiten
nach telefonischer Vereinbarung

Neumünster, den 27.12.2022

Entscheidung über Ihren Antrag auf Informationsgewäh- rung nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) vom 25.10.2022, Az.: 32.1.2/25.10.22 Th Ihr Widerspruch vom 07.11.2022



auf Ihren eingelegten Widerspruch vom 07.11.2022 ergeht der folgende

Abhilfebescheid

1. Der Bescheid vom 25.10.2022 wird aufgehoben. Die von Ihnen mit Antrag vom 19.10.2021, 07.01.2022, 26.01.2022, 21.03.2022 und 29.03.2022 beantragten Auskünfte zu dem Betrieb Wolfgang Behnke, Haart 11, 24534 Neumünster, einschließlich der geforderten Kontrollberichte werden erteilt. Aus diesem Grund fügen wir die Kontrollberichte vom 04.04.2017, 21.06.2017, 13.12.2017, 12.04.2018, 05.02.2019 und 04.09.2019 bei. Die Berichte vom 01.09.2021 und 19.08.2020 wurden Ihnen bereits übersandt.
2. Diese Entscheidung ergeht kostenfrei.

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 5 Jahre 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 die 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 Wolfgang Behnke 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.

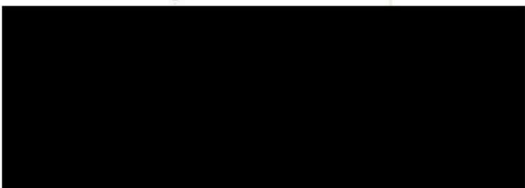
Rechtsbehelfsbelehrung:

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe Widerspruch erhoben werden. Der Widerspruch ist in elektronischer Form, schriftlich oder zur Niederschrift bei der Stadt Neumünster, Der Oberbürgermeister, Fachdienst Bürgerservice, Öffentliche Sicherheit und Ordnung, Abt. Ordnungsangelegenheiten, Veterinär- und Lebensmittelaufsicht, Großflecken 63, 24534 Neumünster, einzulegen. Bei der Verwendung der elektronischen Form sind die besonderen Voraussetzungen des § 3 a Abs. 2 Verwaltungsverfahrensgesetz (VwVfG) in der jeweils geltenden Fassung zu beachten. Eine einfache E-Mail genügt diesen Anforderungen nicht.

Hinweis:

Ihr Widerspruch hätte gem. § 5 Abs. 4 Satz 1 VIG keine aufschiebende Wirkung.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrage



Besuchsbericht

Standort

Behnke

Haart 11

D-24534 Neumünster

Betriebsarten/Nutzungsrichtungen

(Abgemeldete Betriebsarten werden angezeigt, wenn sich im Betriebsbesuch hinterlegte Tätigkeiten auf diese beziehen)

Fleischerei/Metzgerei mit Schlachthaus

Hauptverantwortlicher

Behnke

Besuch am

04.04.2017

um

Durchgeführt von

Amt/Dienststelle

Oberbürgermeister der Stadt
Neumünster Ordnungsamt
Lebensmittelüberwachung

Sachverständige(r)

/Begleitpersonal

Anwesendes

Betriebspersonal

Bemerkungen

Durchgeführte Tätigkeiten

FB	Tätigkeiten	Schwerpunkte	Betriebsart/ Nutzungsrichtung	Status	Verstoß Ja/Nein	Maßnahme Ja/Nein	Bemerkung
LM	sonstige außerplanmäßige Kontrolle		Fleischerei/Metzgerei mit Schlachthaus	Verstoß mit Maßnahme	Ja	Ja	

Verstöße/Beanstandungen

FB	Zu Tätigkeit	Verstöße/Beanstandungen	Behebung
LM	sonstige außerplanmäßige Kontrolle	Zusammensetzung - nicht mikrobiologisch	

Maßnahmen					
FB	Zu Tätigkeit	Zu Verstoß	Maßnahmen	Datum	Stand
LM	sonstige außerplanmäßige Kontrolle		Ordnungsverfügung - Sicherstellung: Inverwahrnahme / Beschlagnahme	04.04.2017	eingeleitet Bearbeitung in eigener Behörde

ausgehändigte Merkblätter	
Zu Tätigkeit	Merkblatt

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	Behnke, [REDACTED]	Art der Kontrolle:	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung
Nachname	[REDACTED]	Datum der Kontrolle	21.06.2017
Vorname	[REDACTED]	Uhrzeit	00:00 - 00:00
Straße	Haart 11	durchgeführt von	[REDACTED]
PLZ / Ort	D-24534 Neumünster	Anwesendes Betriebspersonal	

Gesamtergebnis der Kontrolle (Kurzform):
 Verstoß mit Maßnahme

Bemerkungen zur Kontrolle:

Lebensmittelbetriebsgattung	Lebensmittelbetriebsart	Kontrolliert
Hersteller die im wesentlichen auf der Stufe des Einzelhandels verkaufen	Fleischerei/Metzgerei mit Schlachthaus	X

Kontrollpunkte und Verstöße Nr.	Kontrollbereich	Verstoß
1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal: Fliegen im Laden; Hinweis auf Durcherhitzung für Hackfleisch fehlte	Verkaufsraum	X
2. Kennzeichnung und Aufmachung Mängel aufgrund der Kennzeichnung/Aufmachung: Fettgehaltsstufe fehlte bei Brie;	Verkaufsraum	X
3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal: Wasserschlauch alt und rissig, nicht glatt	Schlachtraum	X
4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal: mehrere ausgebrochene Kunststoffsiebe	Verarbeitungsraum	X
5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal: Kuchen nicht abgedeckt und nicht gekühlt; Lebensmittelbeutel unmittelbar auf Fußboden gelagert	Gewürzraum	X
6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal: Ventilatorgitter nicht sauber, Farbe blättert ab. Ein Lebensmitteleimer direkt auf Fußboden	Kühlraum Laden	X
7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal: Lebensmitteleimer z.T. direkt auf Fußboden. Siebe mit Fleisch z.T. ineinandergestellt	Kühlraum	X
8. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) :Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal: Spinnweben an Decke	Räucherraum	X

Maßnahmen Datum	Stand
21.06.2017 Mängelbericht mit Anordnungen, [REDACTED]	

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	Behnke, [REDACTED]	Art der Kontrolle:	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung
Nachname	[REDACTED]	Datum der Kontrolle	05.02.2019
Vorname	[REDACTED]	Uhrzeit	00:00 - 00:00
Straße	Häart 11	durchgeführt von	[REDACTED]
PLZ / Ort	D-24534 Neumünster	Anwesendes Betriebspersonal	

Gesamtergebnis der Kontrolle (Kurzform):
Verstoß

Bemerkungen zur Kontrolle:

Lebensmittelbetriebsgattung	Lebensmittelbetriebsart	Kontrolliert
Hersteller die im Wesentlichen auf der Stufe des Einzelhandels verkaufen	Fleischerei/Metzgerei mit Schlachthaus	X

Kontrollpunkte und Verstöße Nr.	Kontrollbereich	Verstoß
1. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		X
Hygiene - Betriebliche Eigenkontrolle 1. Reinigung der Decke im Kühlraum und des Kühlwagens fehlt in der Dokumentation, ebenso wie die Reinigung des Viehhängers		
2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		X
Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal 1. Personal-WC unten: Spinnweben Decke, unbehandelte nicht leicht zu reinigende Spannplatte 2. Kühlraum: Verdampfergitter verunreinigt 3. warme Küche: Geldkassette neben Lebensmittel gelagert 4. Laden: Kühlfach-Tür unter Fleischwolf teilweise defekte Oberfläche 5. Küche/Zubereitung: Spinnweben Decke, Schränke verunreinigt 6. Schlachbetrieb Hygieneschleuse: Spinnweben an Decke 7. Schlachtbetrieb: Rohre blättern ab, Fußboden defekt nahe Abfluß, Schneidbretter rissig 8. Schlachtbetrieb Kühlraum: Decke und Rohre feucht, mit weißlichem Belag versehen, Dichtungen Tür verunreinigt 9. Fahrzeug: Innenraum verunreinigt, Staub		
3. Kennzeichnung und Aufmachung		X
Mängel aufgrund der Kennzeichnung/Aufmachung 1. Kühlraum: Lebensmittel ohne Anbruchdatum, Fleisch nicht abgedeckt 2. Laden: Infotafel "Eier" verkehrt beschriftet (falsches MHD und Kühlungsdatum) - während der Kontrolle erledigt Herstelldatum auf Erbsensuppe fehlt 3. Mittagskarte Allergenkennzeichnung:		

	"glutenhaltiges Getreide" 4. TK-Raum: teilweise fehlt das Einfrierdatum		
4.	Andere Kontrollpunkte		X
	Andere Verstöße Personalschulung: letzte Schulung am 01.02.2018		

Maßnahmen		Stand
Datum		
05.02.2019	Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel	

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	Behnke, [REDACTED]	Art der Kontrolle:	planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung
Nachname	[REDACTED]	Datum der Kontrolle	04.09.2019
Vorname	[REDACTED]	Uhrzeit	00:00 - 00:00
Straße	Haart 11	durchgeführt von	[REDACTED]
PLZ / Ort	D-24534 Neumünster	Anwesendes Betriebspersonal	[REDACTED]

Gesamtergebnis der Kontrolle (Kurzform):
Verstoß

Bemerkungen zur Kontrolle:

Lebensmittelbetriebsgattung	Lebensmittelbetriebsart	Kontrolliert
Hersteller die im Wesentlichen auf der Stufe des Einzelhandels verkaufen	Fleischerei/Metzgerei mit Schlachthaus	X

Kontrollpunkte und Verstöße Nr.	Kontrollbereich	Verstoß
1. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)		X
Hygiene - Betriebliche Eigenkontrolle 33. Soll-Temperatur für den Verkaufstresen war nicht festgelegt 41. Überprüfung der Sauberkeit von Schlachtieren war nicht dokumentiert		
2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		X
Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal 1. Umkleide: Spinde waren von innen verunreinigt 3. Treppenhaus: Fenster war ohne Insektenschutz und teilweise mit Spinnweben verunreinigt 8. Verkaufstresen: Temperatur Geflügel war bei +6,8°C 12. TK-Haus: Türdichtung war verunreinigt 14. Multivac war teilweise verunreinigt 16. Fußboden unter dem Gewürzschrank war verunreinigt 17a. Wände waren teilweise mit alten Zetteln beklebt (keine reinigungsfähige Oberfläche) 17b. Pökelsalz lagerte in einem Sack ohne jegliche Kennzeichnung und in dem Pökelsalz lag ein Thermokaffeedeckel 18. Hygieneschleuse: HWB ohne Warmwasserversorgung 19. Hygieneschleuse: im bereich des Räucher-/Brühofen fehlten Fliesen 20. Tür vom Bedarfsgegenständelager war von außen und innen verunreinigt 21. Rost und Farbe löste sich an der Tür zur Räucherammer 22. Verarbeitungsraum: Tischoberfläche defekt 23. Gaszähler war durch Spinnenweben verunreinigt 24. Reinigungsgeräte standen auf dem Fußboden		

	25. Messersterilisatoren waren außer Betrieb (nicht am Stromnetz angeschlossen) 26. Fliegengitter im Schlachtraum war defekt 27. HWB im Schlachtraum war ohne Papiereinmaltücher 28. Türdichtungen von den Kühl u. TK Geräten/Häusern waren teilweise verunreinigt		
3.	<i>Kennzeichnung und Aufmachung</i>		X
	Mängel aufgrund der Kennzeichnung/Aufmachung 5. Kühlhaus: hier lagerten LM teilweise nicht abgedeckt und ohne Rückverfolgbarkeit (MHD) 6. Verkaufsbereich: Das Hinweisschild für Hackfleisch („Vor dem Verzehr durcherhitzen!“) fehlte - wurde noch während der Kontrolle angebracht 9. Allergene und Zusatzstoffe: für den Mittagstisch war keine Kennzeichnung der Zusatzstoffe vorhanden 13. TK-Haus: Ware lagerte teilweise ohne Verpackung und Rückverfolgbarkeit (MHD, Einfrierdatum) 15. Rückverfolgbarkeit bei den Gewürzen fehlte 30. KAT-Tonnen waren nicht gekennzeichnet		
4.	<i>Andere Kontrollpunkte</i>		X
	Andere Verstöße 11. an verschiedenen Stellen im Betrieb wurden LM mit abgelaufenen.MHD vorgefunden		

Maßnahmen		Stand
Datum		
04.09.2019	Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel	