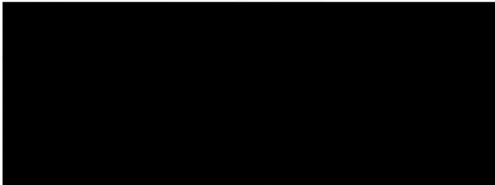




**Niedersächsisches Landesamt  
für Verbraucherschutz und  
Lebensmittelsicherheit**

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

Mit Postzustellungsurkunde



Bearbeitet von



Telefax

0441 57026-



E-Mail

██████████@laves.niedersachsen.de

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom  
Fax vom 14.12.2022

Mein Zeichen (Bei Antwort angeben)  
13.3-44010/VIG/10-22

Durchwahl  
0441 57026-



Oldenburg  
09.02.2023

**Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)**

Ergebnisse lebensmittelrechtlicher Kontrollen/Untersuchungen der Fleischerei Heuer GmbH,  
Kirchvordener Str. 8, 31228 Peine-Vöhrum

**Hier: Protokoll der Betriebskontrolle Zulassung des LAVES vom 23.10.2019**



auf Ihren oben bezeichneten Antrag ergeht folgender

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

1. Der von Ihnen mit Antrag vom 14.12.2022 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 14.12.2022 beantragten Sie auf Grundlage des VIG Informationen über Ergebnisse lebensmittelrechtlicher Kontrollen/Untersuchungen des LAVES über die Fleischerei Heuer GmbH in den vergangenen 5 Jahren. Meiner Behörde liegt das Protokoll vom 23.10.2019 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.**

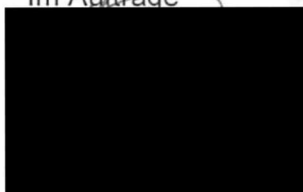
Die Kostenentscheidung beruht auf § 7 Abs. 1 Satz 2, 1. Halbsatz VIG i. V. m. der Allgemeinen Gebührenordnung (AllGO) vom 05.06.1997 i. V. m. den §§ 1, 3, 5, 6, 9 und 13 des Niedersächsischen Verwaltungskostengesetzes (NVwKostG) vom 07.05.1962 in der zur Zeit geltenden Fassung. Die Kostenfreiheitsgrenze 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, 44117/PE

23.10.2019

## 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: **Fleischerei Heuer GmbH**

Straße: Kirchvordener Str. 8

Ort: 31228 Peine Vöhrum

Telefon: 05171 [REDACTED]

Fax: 05171 [REDACTED]

E-Mail:

Internet:

Zulassungsnummer: **NI 10154**

bei Schlachtbetrieben: Registriernummer nach VVVO: 03 157 006 1794

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer: [REDACTED]

Ggf. abweichende Postanschrift: keine

### Abnahme/Betriebskontrolle

Datum: 23.10.2019

Uhrzeit: 10.00 Uhr bis 12.30 Uhr

Bezug: letzte Zulassungsüberprüfung v. 18.06.2019

Teilnehmer:

Herr [REDACTED]

Frau [REDACTED] LK PE

Herr [REDACTED] LK PE

Unterzeichner

### Produktspezifischer Teil

Abgleich Betriebsspiegel

### Tätigkeitsbereiche des Betriebes

- Schlachten     Schwein    Rind    Schaf    Ziege    Einhufer    Geflügel    Farmwild
- Zerlegen        Schwein    Rind    Schaf    Ziege    Einhufer    Geflügel    Farmwild



## Protokoll Betriebskontrolle Zulassung

- 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

Aktualisierter Betriebsspiegel wurde erstellt

#### 1.2. Waschplatz für Transportmittel

- Vorhanden
- Ausnahmegenehmigung seitens der Überwachungsbehörde nach VVVO
- Reinigung und Desinfektion der Transportmittel für Tiere bei der Firma

Der erneute Inspektionstermin wurde angesetzt um die offenen Punkte der letzten Überprüfung vom 18.06.2019 zu klären. Es war erneut nur Herr Heuer sen. seitens des Betriebes anwesend.

### 2. Kontrolle der Betriebshygiene und Betriebsabläufe

Die Änderungen zum letzten Überprüfungstermin sind in *kursiv* dargestellt.

Der Reinigungszustand des Schlachtraums ist zum Teil verbesserungswürdig (bräunliche Beläge an den Fliesen). *Der Reinigungszustand des Schlachtraums stellte sich verbessert dar.*

Im Schlachtraum befindet sich am Übergang von den Wandfliesen zum Bodenbelag ein Spalt. Es ist darauf zu achten, dass sich keine Verschmutzungen und Feuchtigkeit in diesem Spalt sammeln. Ggf. ist der Spalt in geeigneter Weise zu verschließen oder eine Hohlkehlung zu ergänzen. *Risse im Übergang von Wand zum Boden sowie Bodenrisse wurden mit einer Dichtmasse verschlossen.*

## Protokoll Betriebskontrolle Zulassung

Die Abflussgitter im Schlachtraum und in der Verarbeitung sind korrodiert und daher auszutauschen. *Es wurden neue Abflussgitter installiert.*

Im Produktionsraum ist direkt über der Rohrbahn eine Leuchtstoffröhre beschädigt. Diese ist auszutauschen. *Die defekte Leuchtstoffröhre wurde ausgetauscht.*

Weiterhin befindet sich hier ein blau lackiertes Rohr dessen Farbanstrich abblättert. Der Anstrich ist zu erneuern. *Bauteile mit schadhafte Farbanstrichen wurden weiß übergestrichen.*

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

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

Erforderliche Genehmigungen vorhanden.

#### 3.2 Personal und Sachkunde

##### 3.2.1 Organigramm und aktuelle Personalübersicht

Entbehrlich. Nur Herr [REDACTED] und Herr [REDACTED] in der Schlachtung und Produktion.

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

Herr [REDACTED] Fleischermeister

Herr [REDACTED] Fleischergeselle

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

Folgebelehrungen zuletzt 2017 erfolgt. *Schulung erfolgte am 19.08.19 über den Fleischerdienst BS.*

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

Zuletzt 2017 über den Fleischerdienst BS. Schulung ist jährlich durchzuführen und zu dokumentieren. Bei Kleinbetrieben wird die Teilnahme an externen Schulungen empfohlen. *Schulung am 19.08.19 (s.o.) erfolgte als kombinierte Schulung Folgebelehrung IFSG/allg. Personalschulung.*

##### 3.2.5 Arbeitskleidung

Wird innerbetrieblich gewaschen.

#### 3.3 HACCP-System

Hinsichtlich der Etablierung des HACCP-Systems wird auf die Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien (Gelber Ordner) verwiesen. Leitlinie liegt vor.

##### 3.3.1 Fließschema



## Protokoll Betriebskontrolle Zulassung

### 3.3.2 Gefahrenanalyse

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

### 3.3.4 Grenz- und Richtwerte/Toleranzen

### 3.3.5 Überwachungs- und Kontrollverfahren

#### 3.3.5.1 Temperaturregistrierung

Temperaturen werden handschriftlich in Listen aufgezeichnet. Kühlräume für Schweine- und Rinderhälften werden nur bei Bedarf angeschaltet. Dokumentation liegt nicht durchgängig vor. *Dokumentation soll fortlaufend geführt werden.*

### 3.3.6 Prüfmittelüberwachung

Keine Nachweise vorliegend.

### 3.3.7 Korrekturmaßnahmen bei Abweichungen

### 3.3.8 Dokumentation

### 3.3.9 Verifizierung des HACCP-Konzeptes

## 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)

Auflistung liegt nicht vor. Mittel werden lt. Herrn [REDACTED] über den FD Braunschweig bestellt. *Mittel in Unterlagen aufgelistet (nur Oxxi-Schaum® und Antisept®).*

### 3.4.2 Beschreibung des Reinigungs- bzw. Desinfektionsablaufes für die verschiedenen Produktionsbereiche und Sozialräume

Kann nicht vorgelegt werden. *Ist noch vom FD BS anzufordern.*

### 3.4.3 Dokumentation der Durchführung und visuelle Überprüfung

Dokumentation nur ansatzweise („Kleinteile gereinigt“). *Bei Kleinbetrieben ohne externe Mitarbeiter kann eine lfd. Dokumentation der arbeitstäglichen Reinigung unterbleiben. Ein Verweis auf die entspr. Arbeitsanweisung Reinigung und Desinfektion ist ausreichend. Lediglich die Reinigung der in längerfristigen Intervallen zu reinigenden Einheiten (z.B. Decken, Gefrierlager etc.) sollte gesondert dokumentiert werden.*

## 3.5 Eigenkontrollen (insb. Laboruntersuchungen)

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

## Protokoll Betriebskontrolle Zulassung

### 3.5.1.1 Probenplan (Lokalisation, Frequenz)

Liegt nicht vor. Ein Untersuchungsergebnis aus 2019 liegt vor (10 Abklatschproben auf GKZ und Enterobacteriaceae, keine Untersuchung auf Listerien). *Umgebungsuntersuchungen auf Listerien sind noch in diesem Jahr nachzuholen.*

### 3.5.1.2 Probenahmenvorschrift (inkl. Material)

VO (EG) 2073/2005

### 3.5.1.3 Beauftragtes Labor

Labor XXXXXXXXXX

### 3.5.1.4 Untersuchungsergebnisse und Untersuchungsmethoden

Ergebnis überwiegend ohne Abweichungen. Methode: Oxoid Dip Slide.

### 3.5.1.5 Bewertung und Maßnahmen bei Abweichungen

Ggf. erforderliche Maßnahmen bei Abweichungen sollten in Absprache mit dem Veterinäramt des LK Peine erfolgen.

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

Für Verarbeitungsbereich nicht zugelassen. Wurde daher nicht überprüft.

### 3.5.2.1 Zuordnung in LM-Kategorien

### 3.5.2.2 Probenplan (Frequenzen und Anzahl n)

### 3.5.2.3 Probenahmenvorschrift

### 3.5.2.4 Beauftragtes Labor

### 3.5.2.5 Untersuchungsergebnisse und Untersuchungsmethoden

### 3.5.2.6 Bewertung und Maßnahmen bei Abweichungen

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

Keine Untersuchungsergebnisse für zerlegtes Fleisch vorliegend, Schlachtkörperbeprobungen wurden einmal im März 2018 durchgeführt (Ergebnisse ohne wesentliche Abweichungen). Jährliche Untersuchungsergebnisse konnten nicht vorgelegt werden. *Ein Untersuchungsergebnis für Schweine-Geschnetzeltes (Fleischzubereitung) vom 8.10.19 konnte vorgelegt werden (keine wesentlichen Abweichungen). Schlachtkörperbeprobungen sind bislang nicht erfolgt und bis zum Ende des Jahres zu veranlassen.*

## 3.6 Trinkwasserunbedenklichkeit

## Protokoll Betriebskontrolle Zulassung

Art des Trinkwassers:  öffentliche Trinkwasserversorgung  eigener Brunnen

### 3.6.1 Aktueller Zapfstellen- und Leitungsplan

Konnte nicht vorgelegt werden. *Keine Veränderung seit 2015.*

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

Nicht erforderlich.

### 3.6.3 Mikrobiologische Wasseranalyse

Keine Untersuchungsergebnisse nach 2011. *Erneute Beprobung von 2 Zapfstellen wurde veranlasst (19.07.19). Keine Abweichungen.*

### 3.6.4 Akkreditiertes Labor für die Trinkwasseruntersuchung

Damals [REDACTED] Nun: Labor [REDACTED]

### 3.6.5 Bewertung und Maßnahmen bei Abweichungen

Ggf. erforderliche Maßnahmen bei Abweichungen sollten in Absprache mit dem Veterinäramt des LK Peine erfolgen.

## 3.7 Rückverfolgbarkeit

### 3.7.1 Wareneingangskontrolle (inkl. Rohwarenspezifikation)

Bei Schlachttieren durch amtl. Schlachttieruntersuchung sowie Lebensmittelketteninformation. Belege konnten nicht vorgelegt werden. *Monatsrechnungen des LK PE über amtliche Fleischuntersuchung sind vorhanden. Lebensmittelketteninformationen sind seit 2015 offensichtlich nicht mehr durchgängig eingeholt worden. Diese sind ab sofort bei jeder Schlachtung beizubringen. Rinderpässe liegen vor.*

### 3.7.2 Wareneingangsverzeichnis

Ein Schlachttagebuch konnte nicht vorgelegt werden. *Ein Schlachttagebuch wird nun geführt.*

### 3.7.3 Definition der internen Partie/Charge

Nicht erforderlich.

### 3.7.4 Produktspezifikation, Rezepturen

Keine Zulassung für den Produktionsbereich, daher nicht überprüft.

### 3.7.5 Produktionsprotokoll

s.o.

### 3.7.6 Warenausgangskontrolle

Keine gesonderte Warenausgangskontrolle. Aufzeichnung der Lagerungstemperaturen.

### 3.7.7 Warenausgangsverzeichnis

Lieferscheine, Rechnungen o.ä. konnten nicht vorgelegt werden. *Lohnschlachtungen im Schlachttagebuch vermerkt.*

### 3.7.8 Umgang mit Retouren und Rework

Keine Retouren



## Protokoll Betriebskontrolle Zulassung

### 3.7.9 Prüfung des Rückverfolgbarkeitskonzeptes

Keine Dokumentation über jährliche Anzahl und Verbleib der Schlachtkörper vorliegend. *Verbleib der Schlachtkörper über das Schlachttagebuch nun nachvollziehbar (fast ausschließlich Lohnschlachtungen).*

## 3.8 Krisenmanagement

### 3.8.1 Aktueller Notfallordner

Notfalltelefonliste ist vorzuhalten. *Ist vorhanden.*

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

Kleinbetrieb, nicht erforderlich.

## 3.9 Tierschutz im Schlachtbetrieb/ bei der Schlachtung

### 3.9.1 Sachkundenachweis

Konnte nicht vorgelegt werden. Lt. Auskunft des LK PE liegen aktuelle Sachkundenachweise vor. *Nachweis für Herrn [REDACTED] über Teilnahme an einer Fortbildung des Laves über Tierschutz bei der Schlachtung vom April 2019.*

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

Elektrobetäubungsgerät wurde zuletzt 10/2016 durch das Laves überprüft. Externe Wartungsbelege für die Bolzenschussapparate konnten nicht vorgelegt werden. Dokumentation über interne Wartung liegt nicht vor. *Bolzenschussapparate werden durch Betriebsinhaber gewartet. Pflege- und Wartungszustand augenscheinlich ohne Mängel. Ein Elektrobetäubungsgerät mit Aufzeichnungsfunktion ist noch nicht vorhanden (Übergangsfrist endet am 9.12.2019).*

### 3.9.3 Standardarbeitsanweisungen (arbeitsplatzbezogene Arbeitsanweisungen)

Liegen nicht vor. *Umsetzung der Vorgaben der Tierschutzschlacht-VO wird durch den LK PE nicht eingefordert.*

### 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. Gaskonzentration und Aufenthaltsdauer

Eingestellte Werte der Elektrobetäubungsanlage nicht hinterlegt.

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

Keine Dokumentation vorliegend. *Umsetzung der Vorgaben der Tierschutzschlacht-VO wird durch den LK PE nicht eingefordert.*

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

Kühlanlage wird extern gewartet. Bauliche und maschinentechnische Wartung nach Bedarf. Dokumentation nicht vorhanden. *Wartungsnachweise (Rechnungen Fremdfirmen) z.B. für Kühltresen, Kochkessel vorhanden.*

## 3.11 Beseitigung tierischer Nebenprodukte

## Protokoll Betriebskontrolle Zulassung

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

Nachweise konnten nicht vorgelegt werden. *Rechnungen der Fa. [REDACTED] konnten vorgelegt werden.*

### 3.11.2 Anschrift und Zulassungsnummer der Entsorgungsunternehmen

Fa. [REDACTED] (bekannt)

### 3.11.3 Lagerung und Kühlung

Gekühlter Konfiskatraum vorhanden.

## 3.12 Systematisches Schädlingsmonitoring

### 3.12.1 Durchführung durch zugelassenen Schädlingsbekämpfer

Keine Dokumentation. *Durchführung in Eigenleistung.*

### 3.12.2 Vorliegen eines aktuellen Köderplans

s.o. *Beschreibung der Auslegestellen liegt vor. Einzeichnung in Grundrissplan ist noch zu ergänzen.*

### 3.12.3 Dokumentation der Befallskontrolle

s.o. *Als schriftliche Notiz.*

### 3.12.4 Maßnahmen bei Befall

s.o. *Bei stärkerem Befall ist ein zugelassener Schädlingsbekämpfer hinzuzuziehen.*

### 3.12.5 Bekämpfungsmittel (Auflistung) und Produkthinweise

s.o. *Nur wirkstofffreie Fraßköder.*

## 4. Zusammenfassung, Ergebnis und weitere Verfahrensweise

*Bei der Abschlussbesprechung wurden die bestehenden Mängel erörtert.*

*Bauliche und einrichtungstechnische Mängel sind in erforderlichem Umfang abgestellt worden.*

*Das betriebliche Eigenkontrollsystem ist in einigen Bereichen nachgebessert worden. Noch ausstehende Punkte sind kurzfristig zu ergänzen.*

*Vorbehaltlich der Abstellung der noch vorhandenen Mängel kann die Zulassung aufgrund der getroffenen Maßnahmen aufrechterhalten werden.*

*Ich werde den LK Peine vereinbarungsgemäß bitten mir zur gegebenen Zeit den Sachstand der Abstellung der noch vorhandenen Mängel mitzuteilen.*

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

[REDACTED]