



**Landkreis  
Lüchow-Dannenberg**  
Die Landrätin

Landkreis Lüchow-Dannenberg -Postfach 1252- 29432 Lüchow

Frau  
Lumpe  
Kiosk Varenius Schule  
Bauernstr. 4  
29456 Hitzacker (Elbe)

**Allgemeine Sprechzeiten**

Montag, Dienstag, Donnerstag, Freitag 9.00 Uhr - 12.30 Uhr  
und Donnerstag 14.00 Uhr - 16.00 Uhr  
Zusätzliche Termine nach Vereinbarung  
Abweichende Sprechzeiten in den Fachdiensten Straßenverkehr,  
Soziale und Wirtschaftliche Hilfen

**Konten der Kreiskasse**

Sparkasse Uelzen Lüchow-Dannenberg  
(BLZ 258 501 10) 44 050 094  
BIC: NOLADE21UEL IBAN: DE27 2585 0110 0044 0500 94  
Postbank Hannover  
(BLZ 250 100 30) 99 55-303  
BIC: PBNKDEFF IBAN: DE27 2501 0030 0009 9553 03

**Hausanschrift**

Königsberger Straße 10 ~ 29439 Lüchow-Wendland  
Telefon 05841/120-0 Internet www.luechow-dannenberg.de

**Auskunft erteilt:**

Herr Langbehn  
Fachdienst 39 - Veterinärwesen und Verbraucherschutz

<b>Telefon-Durchwahl</b>	<b>Zimmer</b>	<b>Telefax</b>
05841 120 294	A119	05841 120 88390

E-Mail [verbraucherschutz@luechow-dannenberg.de](mailto:verbraucherschutz@luechow-dannenberg.de)

Ihr Zeichen

Ihre Nachricht vom

Mein Zeichen

Datum

39.LG-44103

30.09.2022

**Niederschrift einer amtlichen Kontrolle**

Betriebskontrolle am 27.09.2022

Sehr geehrte Frau Lumpe,

hiermit übersende ich Ihnen die Niederschrift über die planmäßige Routinekontrolle Ihres Betriebes, Kiosk Varenius Schule, Bauernstr. 4, 29456 Hitzacker (Elbe).

- Die Kontrolle ergab keinen Grund zur Beanstandung.
- Die Mängel wurden vor Ort mit Ihnen besprochen.

Ich fordere Sie hiermit auf, die nachfolgend aufgeführten Mängel kurzfristig zu beseitigen.

**Bitte teilen Sie mir die Mängelbeseitigung schriftlich per Email/Fax/Post oder mit der im Anhang befindlichen Vorlage mit. Für die Punkte 5, 7 und 8 bis spätestens zum 30.12.2022. Für die restlichen Punkte bis zum 14.10.2022.**

Durch Ihre Rückmeldung vermeiden Sie eine kostenpflichtige Nachkontrolle.

Abteilung	Verstoß
1. Kennzeichnung	Die Erläuterungen (Legende) der Fuß- oder Endnoten der Allergene und Zusatzstoffe auf die bei den Lebensmitteln in der Speisekarte hingewiesen wurde, fehlte. ✓
2. Lehrküche	Es wurden mehrere verdorbene und damit nicht sichere und nicht zum Verzehr durch den Menschen geeignete Lebensmittel vorrätig gehalten. Auch wurden die angefangenen Lebensmittel, welche im hinteren Schrank gelagert wurden, unverschlossen und somit ungeschützt vor Schädlingen aufbewahrt. Die Mindesthaltbarkeitsdaten waren zum Teil schon im Jahre 2018 abgelaufen. Die Lagerhaltung und die damit verbundene Warenpflege müssen deutlich verbessert werden.

3. Lehrküche	Es wurden Schneidebretter aus offenporigem und rissigem Holz für die Behandlung von Lebensmitteln benutzt. Grundsätzlich dürfen Holzbretter verwendet werden, diese müssen jedoch von einwandfreier Beschaffenheit sein. Geeigneter sind Bretter aus Kunststoff, da diese sich besser reinigen lassen.
4. Lehrküche <i>Gebäudemanagement</i>	Die Fenster waren nicht mit einem zu Reinigungszwecken leicht entfernbaren Insektengitter ausgestattet.
5. Lehrküche	Über den Kochstellen fehlte eine (bspw. der VDI-Norm entsprechende) Dunstabzugsanlage. Eine natürliche Be- oder Entlüftung ist nicht gewährleistet, da die Fenster einseitig angeordnet sind und somit kein Durchzug möglich ist.
6. Lehrküche	Es wurde Hackfleisch in einer Fertigpackung ohne Angabe des Einfrierens vorrätig gehalten, so dass das Alter und damit die Verkehrsfähigkeit nicht einwandfrei zu bestimmen war.
7. Lehrküche	Mehrere Kantenumleimer der Arbeitstische und Schränke waren beschädigt. Auch waren sämtliche Türen und Schubladen so verbraucht, sodass diese sich nur noch bedingt öffnen und schließen ließen.
8. Lehrküche	Die Fußbodenbeschaffenheit weist nur eine sehr geringe Rutschfestigkeit auf, sodass bei nassem Fußboden die Gefahr des Ausrutschens besteht. Erforderlich ist mindestens ein Rutschhemmungswert von R11 bis R12.
9. Personalschulung	Es wurde Personal beschäftigt, das mit Lebensmitteln umgeht, aber nicht entsprechend der Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult war. Die Möglichkeit einer online Schulung wurde vor Ort besprochen. ✓
10. Schädlingskontrolle <i>Hausmeister</i>	In der Lehrküche fehlte ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen, ein sogenanntes Schädlingsmonitoring.

Sollten die o.g. Mängel bei der nächsten Kontrolle wieder festgestellt werden, müssen Sie mit weiteren, für Sie gegebenenfalls auch mit Kosten verbundenen Maßnahmen rechnen.

Aufgrund der Kontrolle befindet sich Ihr Betrieb in der Risikoklasse 6, daraus folgt eine Kontrollfrist alle 365 Tage.

Probenahmen und Beschwerdekontrollen bleiben davon unberührt.

Bemerkungen: In Hinblick der baulichen Mängel ist zu empfehlen, dass eine Grunderneuerung der Küche stattfinden sollte, falls die baulichen Mängel mehr Zeit benötigen, bitte ich um Rückmeldung um die Details im Weiteren zu besprechen.

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gern unter der o.g. Telefonnummer zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen  
Im Auftrag



(Herr Langbehn)

Hinweis:

Zu Gunsten einer vereinfachten Lesbarkeit verzichte ich bei diesem Standardschreiben auf Nennung detaillierter Rechtsgrundlagen. Auf Verlangen erteile ich gern Auskunft.

Landkreis Lüchow-Dannenberg  
Der Landrat  
Fachdienst 39  
Veterinärwesen und Verbraucherschutz  
Königsberger Straße 10  
29439 Lüchow (Wendland)

### Benachrichtigung über durchgeführte Maßnahmen nach Überprüfung

des nachstehenden Betriebes am 27.09.2022

Betrieb: Kiosk Varenius Schule

Anschrift: Bauernstr. 4

PLZ/Ort: 29456 Hitzacker (Elbe)

Telefon: \_\_\_\_\_

Fax: \_\_\_\_\_

Betriebsstempel:

Zu dieser Mängelbeseitigungsnachricht sind von Ihnen aussagekräftige Unterlagen (z.B. Fotos, Lieferscheine, Rechnungen etc.) beizufügen, aus denen die Beseitigung der Mängel eindeutig hervorgeht.

(Bitte ankreuzen)

 Sämtliche festgestellten Mängel wurden fristgerecht abgestellt.

 Die Mängel wurden noch nicht vollständig beseitigt.

Grund: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Ort / Datum

\_\_\_\_\_  
Name des Verantwortlichen/ Unterschrift

Mir ist bekannt, dass Nachkontrollen gebührenpflichtig sind, und diese Angaben jederzeit nachgeprüft werden können.