



Landkreis Börde

Der Landrat

Amt für Gesundheit und Verbraucherschutz

Team Lebensmittelkontrolle

Ihr Zeichen / Nachricht vom:
00.00.00

Mein Zeichen / Nachricht vom:

Datum:
03.02.2021

Sachbearbeiter/in:

Haus / Raum:
3 305

Telefon / Telefax:
03904 7240-4304
03904 7240-4319

E-Mail:

Hausanschrift:
Triftstr. 9-10
39387 Oschersleben

Postanschrift:
Landkreis Börde
Postfach 100153, 39331 Haldensleben

Telefonzentrale: +49 3904
7240-0

Zentrales Fax: +49 3904 49008

Internet:
www.landkreis-boerde.de

E-Mail:

E-Mail-Adressen nur für formlose Mitteilungen ohne elektronische Signatur

Sprechzeiten bis 31. Dezember 2020

Mi. 12:00 Uhr - 18:00 Uhr

**Straßenverkehrsamt
(Kfz-Zulassung):**
nur mit Online-Termin

Bankverbindungen:
Kreissparkasse Börde
BIC: NOLADE21HDL
IBAN: DE30 8105 5000 3003
0030 02

Deutsche Kreditbank
BIC: BYLADEM1001
IBAN: DE19 1203 0000 0000
7637 63

Amtliche Lebensmittelüberwachung Antrag auf Zugang zu Informationen nach dem VIG

Sehr geehrter Herr [REDACTED],

als Anlage sende ich Ihnen den gewünschten Kontrollbericht.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

Anlage: texterwähnt

Landkreis Börde Amt für Veterinärwesen- und Lebensmittelüberwachung Triftstr. 9-10 39387 Oschersleben (Bode)	Aktenzeichen <div style="text-align: center; font-size: 2em;">/</div>
---	--

Kontrollbericht der Amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung

gem. § 39 LFGB und Artikel 9 VO (EG) Nr. 882/2004

Zutreffendes ankreuzen!

Betrieb <i>Delicata</i> <i>Magdeburger Fleisch- und Wurstwaren GmbH</i> <i>In dem Ungersleben 6</i> <i>39171 Süzetal</i>	Seite <i>1</i>	von <i>2</i>	Datum <i>15.10.20</i>	Uhrzeit: von-bis <i>8¹⁵ - 10¹⁵</i>
		<input checked="" type="checkbox"/> Planmäßige Kontrolle		
		<input type="checkbox"/> Außerplanmäßige Kontrolle <input type="checkbox"/> Nachkontrolle <input type="checkbox"/> Zulassung/Abnahme		
Kontrollierte Betriebsabteilungen <i>Gesamtbetrieb</i>		Zum Zeitpunkt der Überprüfung Anwesende/r <div style="text-align: center; font-size: 1.5em; opacity: 0.5;">[Redacted]</div>		

Kontrollpunkte: ✓ = kontrolliert ohne Beanstandung; X = kontrolliert mit Mangel oder Beanstandung;
 -- = nicht kontrolliert; Ø = nicht vorhanden / nicht zutreffend;

1. Hygienemanagement/Eigenkontrolle <input checked="" type="checkbox"/>	2. Hygiene allgemein <input checked="" type="checkbox"/>	3. Zusammensetzung LM/BG <input checked="" type="checkbox"/>
1.1 Wareneingangskontrollen <input type="checkbox"/>	2.1 Baulicher Zustand <input checked="" type="checkbox"/>	4. Kennzeichnung/Kentlichmachung <input checked="" type="checkbox"/>
1.2 Temperaturüberwachung <input checked="" type="checkbox"/>	2.2 Technischer Zustand <input checked="" type="checkbox"/>	5. Andere Kontrollpunkte <input checked="" type="checkbox"/>
1.3 Schädlingsbekämpfung <input checked="" type="checkbox"/>	2.3 Betriebshygiene <input checked="" type="checkbox"/>	5.1 Duldungs-/Mitwirkungspflicht <input checked="" type="checkbox"/>
1.4 Reinigung/Desinfektion <input checked="" type="checkbox"/>		
1.5 Untersuchung von Proben/TrinkW <input checked="" type="checkbox"/>		
1.6 HACCP-Konzept/Leitlinie <input type="checkbox"/>		
1.7 Rückverfolgbarkeit <input type="checkbox"/>	2.4 Personalhygiene <input checked="" type="checkbox"/>	
1.8 Schulung Personal <input type="checkbox"/>	2.5 Lebensmittelabfälle/TNP <input checked="" type="checkbox"/>	
1.9 Belehrung nach IfSG <input type="checkbox"/>	2.6 Behandlung LM/BG <input checked="" type="checkbox"/>	

Kontrolldurchführung gemäß Arbeitsanweisung/en:

MAA-05-106-00

zu Nr.	Feststellungen, Beanstandungen, Mängel	zu erledigen bis
	<i>Der og Betrieb wurde am heutigen Tag auf Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen überprüft</i>	
2.1 2.3	<i>Der Rahmen (Dübelreihe) im Mikrowellenbereich ist zu reinigen und auszuwechseln, ebenso der Rahmen für das Gläserstempelband (Übergang Schwarz-Weiß) Produktion.</i>	
2.1	<i>Im Mikrowellenbereich sind die Dichtungsgummis (Verschleiß) auszuwechseln, der schlechteste Kabelkanal ist auszuwechseln</i>	<i>Ende 2020</i>
2.1	<i>An der Pökelkammer ist der Bereich am Dichtungsgummis zu reinigen, die neue Dichtung ist auszuwechseln</i>	<i>regiert am Ende Okt. 2020</i>
2.3	<i>In der Angussmittlerecke ist das Regal zu reinigen (etw. Balm)</i>	<i>regiert</i>

Ausfertigung wird übergeben.

Der ausführliche Kontrollbericht über die Betriebskontrolle wird zugesandt per Post per E-Mail per Fax.

Bilder wurden angefertigt. Probe/n entnommen, Anzahl: 2

Maßnahmen

Ordnungs-, straf-, oder verwaltungsrechtliche Maßnahmen werden eingeleitet.

Kenntnisnahme Anwesender des Betriebes Unterschrift: <div style="text-align: center; font-size: 1.5em; opacity: 0.5;">[Redacted]</div>	amtliche/r Kontrolleur/in Unterschrift: <div style="text-align: center; font-size: 1.5em; opacity: 0.5;">[Redacted]</div>
---	--

Nachdruck, Nachnahme, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!

1945 Jungling Nr. 115 567 7422 003 Tel. 0391/3 74 36-0 Fax 0391/3 74 36-344 service@junglingverlag.de

Landkreis Börde
Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Triftstr. 9-10 • 39387 Oschersleben (Bode)
Tel.: 03904/7240-4318 • Fax: 03904/7240-4319

Aktenzeichen

/

Ergänzungsblatt

zum Kontrollbericht der Amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung

gem. § 39 LFGB und Artikel 9 VO (EG) Nr. 882/2004

Zutreffendes ankreuzen!

Betrieb

DeliHata
Magdeburger Fleisch- und Wurstwaren GmbH
In dem Ungelenden 6
39171 Sülzetal

Seite	von	Datum	Uhrzeit von - bis
2	2	15.10.20	8 ⁴⁵ - 10 ⁴⁵

Nachdruck, Nachbahrung, kopieren und elektronische Speicherung verboten!

zu Nr.	Feststellungen, Beanstandungen, Mängel	zu erledigen bis
2.6	In der Zubereitung ist das Stiefpantchen / Stoff von Kettenhandschuh (Bezüge) auszutauschen.	Ende Okt. 2020
2.1	Das pflanzliche Öl in der Stiefpantchen ist auszutauschen.	Ende 2020
2.3	Der Speiseeisbehälter ist unten nahe der Kältegefahrzone (Sammelstelle) verlagert.	sofort
1.2	Alle Kälteeinrichtungen sind mit Thermometern auszustatten.	sofort
1.2	Die Temperaturen der Kälteeinrichtung sind zu dokumentieren.	sofort
2.6	Die gelagerten Eierkartons sind stets zu entsorgen.	sofort
2.6	Die Kühlräume sind abzustellen.	Ende Okt. 2020

Eine Ausfertigung habe ich erhalten: Anwesende/r des Betriebes 	Name und Unterschrift Lebensmittelkontrolleur/in / Sachverständige/r
---	--