

Landkreis Jerichower Land

Der Landrat



Landkreis Jerichower Land – 39281 Burg – Postfach 11 31

Herrn



Amt für Verbraucherschutz

Auskunft erteilt: 
Mein Zeichen: 
Dienstgebäude: Genthin, Brandenburger Str. 100
Zimmer-Nr.: 152
Telefon: 03921 949 3920
Telefax: 03921 949 9639
E-Mail: Verbraucherschutz@lkjl.de
Abweichende Sprechzeiten für den o. g. Bereich:

Ihre Nachricht vom


Ihr Zeichen

Datum

7. April 2021

Amtliche Lebensmittelüberwachung

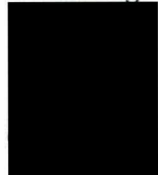
hier: Ihr Antrag vom 7. Febr. 2021 auf Zugang zu Informationen nach dem Verbraucherinformati-
onsgesetz

Sehr geehrte 

unter Bezugnahme auf meine Entscheidung vom 17. März 2021 über Ihren Antrag auf Informati-
onzugang nach dem VIG hinsichtlich der Kontrollberichte der Anhaltinischen Geflügelspezialitäten
GmbH Möckern, Pabsdorfer Weg 9 in 39291 Möckern, übersende ich Ihnen hiermit die Kopie des
Kontrollberichtes über die Kontrolle vom 10. Dez. 2020.

Mit freundlichen Grüßen

im Auftrag



Anlage

Kontrollbericht vom 10.12.2020 in Kopie

Sitz und Postanschrift

39288 Burg
Bahnhofstraße 9
Telefon: 03921 949-0
Telefax: 03921 949-9000

Außenstelle

39307 Genthin
Brandenburger Str. 100
Telefon: 03921 949-0
Telefax: 03921 949-9000

Bankverbindung:

Sparkasse Jerichower Land
IBAN DE99 0105 1000 0011 0071 10
BIC. NOLADE21JEL
Steuernummer: 103/144/50006

Homepage

www.lkjl.de
E-Mail:
post@lkjl.de

Allgemeine Geschäftszeiten:

Montag bis Mittwoch: 08:30 Uhr – 12:00 Uhr
13:00 Uhr – 18:00 Uhr
Donnerstag: 08:30 Uhr – 12:00 Uhr
13:00 Uhr – 17:00 Uhr
Freitag: 08:30 Uhr – 12:00 Uhr

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

Behörde:	SG Veterinäramt Postfach 1131 39281 Burg	Aktenzeichen:

Kontrollbericht Hygieneüberwachung Geflügelschlacht- und Zerlegebetriebe



Betrieb: ASS

Datum: 10.12.20 Uhrzeit: 06:11 Amtlicher Tierarzt: 

Produktionszeit: ja nein

1. Raumhygiene (Wände, Decke, Fußboden, Türen, Einrichtungsgegenstände)
2. Reinigungs- und Desinfektionseinrichtungen (Funktion u. Verbrauchsmaterial)
3. Personahygiene (Ordnung, Sauberkeit)
4. Arbeitshygiene (Umgang mit Fleisch im Produktionsprozess)
5. Temperatur Raum (R)/ Tierkörper (T)/Innereien (I)/Produkt (P)

Kontrollpunkte	O= i. O. X= Beanstandung					Feststellungen/Beanstandungen/Mängel
	1	2	3	4	5	
Annahme Schwarz-Weiß-Prinzip erkennbar? Schwarzer und weißer Gabelstabler? Blaulicht?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	-	-	<i>Auspendelende Reinigung</i>
Schlachtlinie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	-	
Sozialräume, Aufenthaltsräume, Kantine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	-	-	
Hygieneschleuse/ Toiletten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	-	-	
Messer- aufbewahrungs-/ Sterilisationsraum	<input type="checkbox"/>	-	<input type="checkbox"/>	-	-	<i>rostige messer - abschleifen - entsorgen</i>
Bratfertigung Überdruckbelüftung? Zustand Maschinen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	-	-	
Wiegelinie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	R: - i. O. T: - i. O.
Griller- und B-Ware- Verpackung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	R: - i. O. T: - i. O.

1. Raumhygiene (Wände, Decke, Fußboden, Türen, Einrichtungsgegenstände) 2. Reinigungs- und Desinfektionseinrichtungen (Funktion u. Verbrauchsmaterial) 3. Personalhygiene (Ordnung, Sauberkeit) 4. Arbeitshygiene (Umgang mit Fleisch im Produktionsprozess) 5. Temperatur Raum (R)/ Tierkörper (T)/Innereien (I)/Produkt (P)		
Kontrollpunkte	O= i. O. X= Beanstandung	Feststellungen/Beanstandungen/Mängel
	1 2 3 4 5	
Palettierung	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	R: - : 0 P: - : 0
Kühlräume	<input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	R: - : 0 T: - : 0 I: - : 0
Kistenwäsche Waschwassertemp.? Kistendesinfektion? Kreuzkontamination möglich?	<input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> -	
Separatorenanlage	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	R: P: außer Betrieb
Produktion TK-Teile/ Teileverpackung	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	R: - : 0 P: - : 0
Verarbeitungsräume	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	R: - : 0 I: - : 0
Hochregallager Gefrierlager	<input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	R: - : 0
<ul style="list-style-type: none"> • Rückverfolgbarkeitssystem überprüfen: <input checked="" type="checkbox"/> in Ordnung <input type="checkbox"/> nicht in Ordnung 	Bemerkungen Nach Karton (Nr.), Schlachtplan (Nr.), Losnummer	
<ul style="list-style-type: none"> • Unterlagen Eigenkontrolle <input checked="" type="checkbox"/> in Ordnung <input type="checkbox"/> nicht in Ordnung 	Bemerkungen	
<input checked="" type="checkbox"/> Kopie übergeben <input type="checkbox"/> Kopie wird zugesandt		<input type="checkbox"/> Bilder wurden als Beweismittel gefertigt
Kontrolle durchgeführt von		Unterschrift
		
Unterschrift amtlicher Tierarzt		Unterschrift Verantwortlicher des Unternehmens
