



BERNARD MATTHEWS OLDENBURG GMBH | Wilhelmshavener Heerstr. 100 | 26125 Oldenburg

13.04.2021

Ihre Anfrage nach dem Verbraucherinformationsgesetz vom 14.12.2020

Sehr geehrte

die Stadt Oldenburg teilte uns auf Nachfrage mit, dass Sie am 14.12.2020 eine Anfrage nach dem Verbraucherinformationsgesetz betreffend unseren Betrieb unter Nutzung der Internetplattform „FragDenStaat“ gestellt haben. Im Rahmen Ihrer Anfrage erfragen Sie, wann die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen in unserem Betrieb stattgefunden haben. Sie erfragen weiter, ob es im Rahmen dieser Betriebsüberprüfungen zu „Beanstandungen“ gekommen sei. Falls ja, beantragen Sie die Herausgabe der entsprechenden Kontrollberichte an Sie.

Auf Ihre Anfrage teilen wir Ihnen mit, dass die letzten lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen zum Zeitpunkt der Antragstellung am 14.12.2020 in unserem Betrieb durch die Stadt Oldenburg am 28.05.2020 und am 23.09.2020 stattgefunden haben.

Im Rahmen der Kontrolle am 28.05.2020 kam es zu keinen „Beanstandungen“.

Der Kontrollbericht vom 23.09.2020 enthält insgesamt sechs als „Beanstandungen“ durch die Stadt Oldenburg bewertete Angaben. Für drei Bereiche, und zwar den „Kutterraum“, die „Hygieneschleuse“ und den „Tumlerraum“ stellte die Stadt Oldenburg fest, dass die Decke verunreinigt war. Die weiteren drei Feststellungen in dem Kontrollbericht vom 23.09.2020, beziehen sich ebenfalls auf den „Tumlerraum“. Die Stadt Oldenburg stellte hier fest, dass für das Handwaschbecken die Warmwasserzufuhr fehlte, die Anbauteile des Injektors verunreinigt waren und die Beleuchtung defekt war. Für die weiteren kontrollierten Räume bzw. Kontrollbereiche stellte die Stadt Oldenburg keine „Beanstandungen“ fest.

Da Ihnen unser Betrieb als auch die alltäglichen Betriebsabläufe in diesem nicht bekannt sind, möchten wir es Ihnen ermöglichen, die vorstehenden Angaben der Stadt Oldenburg in den Gesamtkontext unserer Tätigkeit einordnen zu können.

Seite 2



Unser Betrieb produziert in Oldenburg seit 1996 hochwertige, frische Geflügelprodukte in den Bereichen Aufschnitt, Convenience und Steaks sowie tiefgefrorene Geflügelprodukte. Wir sind dabei stets darum bemüht, nicht nur den gesetzlichen Vorgaben, sondern insbesondere unseren und den Qualitätsanforderungen unserer Kundinnen und Kunden gerecht zu werden. Entsprechend gehört das maximale hygienische Arbeiten für uns zum Alltag. Zur Wahrheit gehört dabei auch, dass die Tätigkeit in jedwedem Herstellerbetrieb zu Verunreinigungen der Betriebsstätte führt. „Verunreinigungen“ der Decken sind in Fleischverarbeitungsbetrieben meist auf den alltäglichen Produktionsablauf zurückzuführen und daher nichts Ungewöhnliches. Entsprechend ist die Reinigung der Decken fester Bestandteil unseres Reinigungs- und Hygienekonzepts und wäre unabhängig von den Feststellungen im Rahmen der Kontrolle vom 23.09.2020 zeitnah erfolgt. Mittlerweile sind die Decken längst gereinigt. Dasselbe gilt für die „Verunreinigung der Anbauteile des Injektors“, die innerhalb dieser Anlage maschinentechnisch bedingt „Verunreinigungen“ unterliegen, aber niemals Kontakt zu Lebensmittel haben. Auch hier ist eine Reinigung längst erfolgt, wie sie auch unabhängig von einer amtlichen Kontrolle erfolgt wäre. Denn in unserem Betrieb ist das hygienische Arbeiten eine Selbstverständlichkeit, welches u. a. durch das Vorhandensein von über 35 Handwaschbecken gewährleistet ist. Dass zum Zeitpunkt der Kontrolle am 23.09.2020 für ein einzelnes Handwaschbecken die vorhandene Warmwasserzufuhr kurzfristig nicht funktionierte, bedauern wir zwar, sehen darin bei genannter Anzahl an Handwaschbecken in unserem Betrieb aber keine hygienisch relevante Feststellung. Insofern dürfen wir Ihnen mitteilen, dass das betreffende Handwaschbecken unmittelbar nach der Kontrolle instandgesetzt wurde. Ebenfalls instand gesetzt wurde die von der Stadt Oldenburg notierte „defekte Beleuchtung“. Dabei handelte es sich um eine von mehreren im betroffenen Bereich vorhandenen Leuchtstoffröhren, die zum Zeitpunkt der Kontrolle ausgefallen war, und mittlerweile durch eine funktionsfähige Röhre ersetzt wurde.

