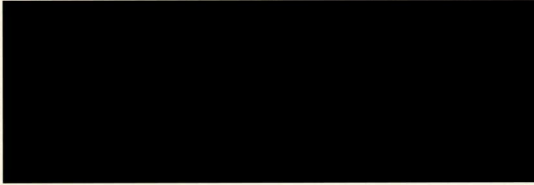




Kleinemas

Kleinemas Fleischwaren GmbH & Co. KG · Industriestraße 35 · D-33415 Verl



Kleinemas Fleischwaren
GmbH & Co. KG


Industriestraße 35
D-33415 Verl

Tel. 0 52 46 / 92 11 - 0
Fax 0 52 46 / 92 11 99

email: info@kleinemas.de
www.kleinemas.de

Verl, 16.04.2021

Anfrage auf die Herausgabe der letzten zwei Kontrollen unseres Betriebes durch das Veterinäramt

Sehr geehrte(r) 

von unserem zuständigen Veterinäramt erhielten wir die Information, dass Sie auf der Internetplattform „FragdenStaat“ eine Anfrage nach dem Verbraucherinformationsgesetz bezüglich der Herausgabe der Betriebsbesichtigungsbögen unseres Betriebes gestellt haben.

Hierzu möchten wir Ihnen mitteilen, dass die letzten zwei Betriebsbesichtigungen am 06.05.2020 und 28.01.2021 durch das für uns zuständige Veterinäramt Kreis Gütersloh durchgeführt wurden.

Bei der Betriebsbesichtigung am 06.05.2020 wurden Korrosionsspuren an einem Elektromotor und an einem Kondensatblech und über der Türe des in unserem Betrieb befindlichen Verdampfers abblätternde Farbe festgestellt. Diese Punkte wurden umgehend abgearbeitet, sodass bei der darauffolgenden Betriebsbesichtigung am 28.01.2021 keine Mängel mehr festgestellt werden konnten.

In fleischverarbeitenden Betrieben entstehen regelmäßig Korrosionsspuren an Blechen oder Maschinen. Dies hängt mit der kalten und zum Teil auch feuchten Umgebung in der Produktion zusammen. Daher kommt es auch immer mal wieder vor, dass oberhalb des Verdampfers die Farbe zu erneuern ist.

In unserem Betrieb haben wir einen Instandhaltungsplan, der der Organisation und Überwachung der regelmäßigen und außerordentlichen Wartung und Instandhaltung der Produktionsräume und der Gerätschaften dient. Die Wartung und Instandhaltung unserer Produktionsstätte ist daher ein laufender Prozess.

Dies betrifft auch die im Prüfbericht vom 06.05.2020 ausgeführte Thematik des Bodens unserer Produktionsstätte. Der Fußboden in unserer Betriebsstätte ist an verschiedenen Stellen auszubessern. Weil in unserem Produktionsprozess zum Teil auch mit schweren Gerätschaften umgegangen wird, kommt es naturgemäß aufgrund der hohen Belastung zu regelmäßig auftretenden Abnutzungserscheinungen. Der Boden ist daher regelmäßig zu warten und auszubessern.



Kleinemas

Kleinemas Fleischwaren GmbH & Co. KG · Industriestraße 35 · D-33415 Verl

Kleinemas Fleischwaren
GmbH & Co. KG
Industriestraße 35
D-33415 Verl
Tel. 0 52 46 / 92 11 - 0
Fax 0 52 46 / 92 11 99
email: info@kleinemas.de
www.kleinemas.de

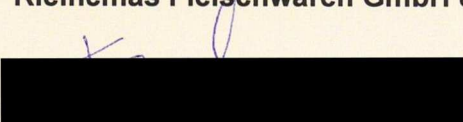
Die in dem Prüfbericht vom 06.05.2020 aufgeführten Punkte waren bereits Teil des Instandhaltungsplans. Die Ausbesserung von abnutzungsbedingten Verschleißerscheinungen an den Böden ist ein aufwendiger Prozess in einem Produktionsbetrieb, der einer sorgfältigen Planung und einer Koordinierung der Auftragsvergabe an Fachfirmen bedarf.

Bei der Besichtigung am 06.05.2020 wurde nun festgestellt, dass an einzelnen Stellen stehende Wasserlachen sichtbar wurden. Dies wurde umgehend beseitigt. Es wurden Vorkehrungen getroffen, dass Wasser nicht mehr an einzelnen Stellen unter den Belag treten kann.

Wir hoffen, dass wir Ihnen einen Einblick in unsere alltäglichen Betriebsabläufe geben konnten. Uns war wichtig, Ihnen aufzuzeigen, dass in unserem Betrieb nicht nur Lebensmittel unter hygienisch einwandfreien Bedingungen hergestellt werden, sondern dass aufgrund der hohen Beanspruchung von Maschinen und Böden abnutzungsbedingte Wartungs- und Instandhaltungsmaßnahmen fortlaufend erforderlich sind und in unserem Unternehmen auch durchgeführt werden. Bitte entnehmen Sie die Einzelheiten den beigefügten Protokollen der Betriebsbesichtigungen am 06.05.2020 und 28.01.2021.

Wir bedanken uns für Ihr Interesse an den von uns hergestellten Erzeugnissen.

Mit freundlichen Grüßen
Kleinemas Fleischwaren GmbH & Co. KG


- Qualitätssicherung -

Betriebsbesichtigungsbogen

über die Kontrolle vom 28.01.2021 um 10:50 Uhr bis 13:00 Uhr

planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung

Betrieb: Kleinemas Fleischwaren GmbH & Co.KG	Abteilung: Veterinärwesen- und Lebensmittelüberwachung
Nachname: Kleinemas	Goethestraße 12
Vorname: Dirk	33330 Gütersloh
Bezeichnung: EG: DE EV 1175 EG Fleischerei	
Straße: Industriestr. 35	Telefon:
Ort: 33415 Verl	Fax:
	Email:

Kontrollleur(e):

Teilnehmer:

Bemerkung:

Betriebskontrollergebnis **Kein Verstoß**

Frist:

Eine Durchschrift habe ich erhalten

Unterschrift des
Betriebsinhabers/Stellvertr./Verantwortlichen

Unterschrift des Kontrolleurs

Die personenbezogenen Angaben wurden entfernt.

Erstellt am: 01.07.2016 Geprüft am: 01.07.2016 Freigabe am: 01.07.2016 Dokument: FB 6-074-04
durch: kgwrei durch: QMB durch: kgtbbe Fassung: 02

Betriebsbesichtigungsbogen

über die Kontrolle vom 06.05.2020 um 09:30 Uhr bis 14:00 Uhr

planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung

Betrieb: Kleinemas Fleischwaren GmbH & Co.KG	Abteilung: Veterinärwesen- und Lebensmittelüberwachung
Nachname: Kleinemas	Goethestraße 12
Vorname: Dirk	33330 Gütersloh
Bezeichnung: EG: DE EV 1175 EG Fleischerei	Telefon:
Straße: Industriestr. 35	Fax:
Ort: 33415 Verl	Email:

Kontrollleur(e):

Teilnehmer:

Bemerkung:

Betriebskontrollergebnis Verstoß

Frist:

Vorbereitungsraum Werksverkauf

An der Verpackungsmaschine (marinierte Steaks) zeigt ein Elektromotor starke Korrosionsspuren, die Oberfläche ist nicht mehr glatt und leicht zu reinigen.

Slicer- und Verpackungsraum

Slicer- und Verpackungsraum

Tiefkühlraum 2 Verpackung

Am Kondensatblech des Verdampfers über der Türe sind abblätternde Farbe sowie Korrosionsspuren sichtbar.

Raum Rampe 1

Auf dem Fußboden sind stehende Wasserlachen sichtbar, teilweise hebt sich der Bodenbelag, Wasser dringt unter den Belag.

Die Fußböden zeigen in verschiedenen Produktions- und Lagerbereichen Beschädigungen. Dem Betrieb sind die Schäden bekannt und entsprechend im Instandhaltungsplan vorhanden.

Vor allem in Bereichen mit stehenden Wasserlachen müssen, bis zur Instandsetzung, vorübergehend Maßnahmen getroffen werden.

Eine Durchschrift habe ich erhalten

Unterschrift des
Betriebsinhabers/Stellvertr./Verantwortlichen

Unterschrift des Kontrolleurs

Die personenbezogenen Angaben wurden entfernt.