

Anfrage nach dem Verbraucherinformationsgesetz

Betrieb:

Cappeler Tiefkühlfeinkost Produktions GmbH, Heinrich-Beckermann-Str. 8, 49692 Cappeln

Kontrollierte Betriebsart:

Geflügelfleischverarbeitungsbetrieb mit Erzeugnissen mit Rohanteil

Vorletzte Kontrolle:

Feststellungen:

- Der Verdampfer an Linie 3 weist Verunreinigungen auf
- Der Verdampfer an Linie 1 ist ebenfalls verschmutzt
- Im Gewürzraum hat sich Schimmel an der Decke vor dem Fenster gebildet
- Im Gang im Bereich des Wendelfrosters der Linie 1 ist die Decke mit Fleischresten verschmutzt
- Die Rohre, an denen die weißen Wägeschalen entlanglaufen, weist an Stellen, an denen Verkleidungen angebracht sind, abgelagerten Schmutz auf
- Das weiße Laufband in der Verpackung 1 ist einseitig gelb-braun verschmutzt

Letzte Kontrolle:

Feststellungen:

- Auf der Antriebswelle des blauen Gliederförderbandes der Linie 3 sind noch Fleischreste vorhanden
- Die Unterseite des Schneidbrettes des Tisches neben dem Käseschneider im Bereich der Linie 4 ist ungenügend gereinigt worden, hier sind noch Auflagerungen von der letzten Produktion zu erkennen
- Im Bodenabfluss im Bereich der Linie 4 sind noch Fleischreste vorhanden
- Die weißen Wiegeschalen der Linien 1 und 2 sind ungenügend gereinigt worden, hier sind noch Auflagerungen zu finden
- Unter den Rüttelschalen der Mehrkopfwaage der Linie 3 sind noch Panadereste vorhanden
- Der Fußboden im ehemaligen Auspackraum ist stark verunreinigt