

Bericht über eine Kontrolle gemäß Art. 9 VO (EU) 2017/625

<u>Betrieb:</u> Metzgerei Voigt GmbH Metzgerei Voigt / EU-Zulassung Friesdorfer Str. 093 53173 Bonn BN-0001936H	<u>Durchführende Behörde:</u> Bundesstadt Bonn Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und für Lokale Agenda der Bundesstadt Bonn Engeltalstr. 004 53103 Bonn Tel.-Nr.: 0228-772872 Fax-Nr.: 0228774302 E-Mail: ██ Datum/Uhrzeit: 04.03.2020 von 10:15 bis 11:10 Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u> Frau ██	<u>Behördenvertreter:</u> ██ Tel.-Nr: 0228-772872
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u>	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u> Frau ██
Zweck der amtlichen Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle	Betriebsart Risikopunkte: 60 / Punkte Produktrisiko: 20
Kontrollierte Betriebsart/en: Fleischerei/Metzgerei ohne Schlachthaus	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Anlieferungsbereich / Rolltor, Personaltoilette / Kellerbereich, Verkaufsraum Wurst und Fleisch, Salz und Pökel Kühlhaus, Keller Räucherraum, Lagerraum Keller / Darm und Gewürzlager, Konfiskatraum, Zerlegungsraum / Wurstküche / Produktion, Fleisch und Wurst Kühlhaus Produktion, Tiefkühlraum, Vorkühlhaus Laden, Hygieneschleuse, Vorbereitungs Küche / Partyservice

II. Kontrollierte Punkte/Angewandte Kontrollmethoden

✓ = kontrolliert ■ = nicht kontrolliert ○ = nicht zutreffend				
01 Hygiene (-management, betriebliche Eigenkontrolle)		02 Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		03 Zusammensetzung -nicht mikrobiologisch
1. Mitarbeiterschulung	✓	1. Bauliche Beschaffenheit	✓	Untersuchung von Produkten
2. Rückverfolgbarkeit	✓	2. Personalhygiene	✓	04 Kennzeichnung / Aufmachung
3. Schädlingsbekämpfung	✓	3. Produktionshygiene	✓	Kennzeichnung
4. Reinigung / Desinfektion	✓	4. Temperatureinhaltung	✓	05 Andere Kontrollpunkte
5. HACCP-Verfahren	✓			

III. Kontrollerggebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen und Punkten)

Anlieferungsbereich / Rolltor

1. Verstoß: Am Anlieferungsbereich war das Rolltor nicht durchgehend schließend. Um Schädlinge jeglicher Art aus den Betriebsräumen fern zu halten, sind alle Schlupflöcher zu schließen.
 Das Rolltor muss Luft dicht abschließen.
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
 Frist: unverzüglich

Lagerraum Keller / Darm und Gewürzlager

2. Verstoß: Aufgrund eines Wasserschadens befand sich noch ein Offenes Loch im Deckenbereich .Die Deckenverkleidung schloss nicht bzw. nicht an allen Stellen dicht an die Wände an. Frau ██████████ gab zur Aussage, das dieses in den nächsten Tagen abgeschlossen wird.
 Die Deckenverkleidung ist so zu installieren, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2a, b und c
 Frist: 7 Tag(e)

Zerlegungsraum / Wurstküche / Produktion

3. Verstoß: Der Fleischwolf war verunreinigt. Am Schacht zwischen Förder und Wolfschnecke befanden sich am schwer zugänglichen Tunnelbereich ältere Verkrustungen. Diese sind auf Gewürznester in Verbindung mit Fleischeiweiß zurück zuführen. Der Fleischwolf gilt als CP, und sollte deswegen nach der Reinigung und Desinfektion immer auf Rückstände , gerade im Tunnelbereich kontrolliert werden.
Der Fleischwolf ist zu reinigen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a
Frist: unverzüglich
4. § 3 Satz 1 LMHV
5. Verstoß: Am Fleisch Haken befand sich ein Haar b.z.w Lochsieb. Dieses Sieb war stark korrodiert und stellenweise nicht mehr instand.Dieses Sieb wird zum Speck abrühen benutzt für die Kochwurst Herstellung.
Das Sieb ist unverzüglich auszutauschen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3
Frist: unverzüglich

Fleisch und Wurst Kühlhaus Produktion

6. Verstoß: Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates war verunreinigt.
Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates ist zu reinigen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
7. Verstoß: Sonstiges: Es wird weiterhin darauf hingewiesen, das auf sämtlichen Oberflächen von Arbeitstischen und Schneidbrettern, Abklatschproben durchgeführt werden müssen. Dieses gilt auch für den Fleischkutter, Vakuum Füller, Knochensäge und Fleischwolf.
Untersuchungsziel: Rückstände auf Listerien.
Frist: unverzüglich

Tiefkühlraum

8. Verstoß: Im Tk Haus lagerten wenige Eimer direkt auf dem Fußboden.
Alle Eimer sind auf den dafür ausgelegten Kunststoff Matten zu lagern.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1

Vorkühlhaus Laden

9. Verstoß: Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates war verunreinigt.
Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates ist zu reinigen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
10. Verstoß: Das Kühlaggregat war verunreinigt.
Das Kühlaggregat ist zu reinigen.
Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich



Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf: Personaltoilette / Kellerbereich, Verkaufsraum Wurst und Fleisch, Salz und Pökel Kühlhaus, Keller Räucherraum, Konfiskatraum, Hygieneschleuse, Vorbereitungs Küche / Partyservice

IV. Kontrollbewertung

Aufgrund der o.g. Feststellungen wurde folgende Maßnahmen getroffen: Ordnungsverfügung - allgemein

- Lichtbilder angefertigt Proben entnommen Eine kostenpflichtige Nachkontrolle erfolgt
in 24 Tagen / ab 28.03.2020
- Merkblätter ausgehändigt:

Das Original wurde dem Anwesenden ausgehändigt und sollte an den Verantwortlichen weitergeleitet werden.

Unterschrift Behörde: 	Unterschrift Anwesende/r: 
--	--

 05.03.2020
Lebensmittelkontrolleur