



Landkreis Nienburg/Weser
Fachbereich Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Kreishaus am Schloßplatz, 31582 Nienburg (Weser)

Jocksch KG

Kirchstr. 4
31595 Steyerberg

Dienststelle: Landkreis Nienburg/Weser
Fachbereich Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung

Dienstgebäude: Kreishaus am Schloßplatz
31582 Nienburg (Weser)

Ansprechpartnerin:
Telefon: '
Telefax: 05021/957-431
E-Mail:
Internet: www.lk-nienburg.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

18.11.2019

Am 18.11.2019 ab 00:00 Uhr hat
durchgeführt.

in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle

Jocksch KG
EDEKA Jocksch
Kirchstr. 4
31595 Steyerberg
NI-0004102H

Anwesende Person/en:

Betrieb:
Ansprechpartner vor Ort:

Behörde:
Behördenvertreter:

Weiteres Personal:

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Kennzeichnung

1. Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht. Der Hinweis auf die schriftliche bzw. die elektronische Unterrichtung über die Allergene erfolgte nicht ausreichend deutlich für Käse, Wurst und Backwaren.
Anordnung: Der Hinweis auf die schriftliche bzw. die elektronische Unterrichtung über die Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, hat unverdeckt, deutlich und gut sichtbar zu erfolgen.
Frist: unverzüglich

Leergutlager

2. Der Fußboden war verunreinigt.
Anordnung: Der Fußboden ist zu reinigen.
Frist: unverzüglich

Bäckereiabteilung

3. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.
Anordnung: Der Fußboden ist zu reinigen.

Frist: unverzüglich

Fleisch/Wurst Tressenbereich

4. Es wurde ein Einkaufswagen als Transportmittel für Lebensmittel im Fleischproduktionsbereich genutzt, dieser war nicht so konzipiert, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich war. Ferner wies er Rostspuren auf.

Anordnung: Es sind geeignete Transporteinrichtungen zu nutzen.

Frist: unverzüglich

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Fleisch/Wurst SB-Bereich, Obst- und Gemüseabteilung, Käseabteilung, Tiefkühlraum, Kühlraum, Infektionsschutz, Personalschulung, Schädlingskontrolle, Mopro-Abteilung, Sozialraum, Lager für Lebensmittel, Fleisch/Wurstkühlraum, Umkleideraum, Eigenkontrollen (HACCP)

Allgemeine Maßnahmen:

- Mängel-/ Kontrollbericht, geringfügige Mängel, belehrte Person:
- mündliche Belehrung, belehrte Person:

Merkblätter:

Es wurden folgende Merkblätter zur Verfügung gestellt bzw. auf deren Download-Möglichkeit wurde hingewiesen.

- Mängelbeseitigungsnachricht (MFB-05-1070-NI Vers.2.3) Hinweis: Eine fristgerechte Rückgabe ist erforderlich!

Risikokategorie:

Ihr Betrieb wurde in die Risikokategorie eingestuft.

Weitergehende Informationen zum Verfahren der risikoorientierten amtlichen Lebensmittelüberwachung erhalten Sie auf Wunsch vom Unterzeichner.

Jahresumsatz:

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag



Landkreis Nienburg/Wezer
Fachbereich Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Kreishaus am Schloßplatz, 31582 Nienburg (Wezer)

Jocksch KG

Kirchstr. 4
31595 Steyerberg

Dienststelle: Landkreis Nienburg/Wezer
Fachbereich Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung

Dienstgebäude: Kreishaus am Schloßplatz
31582 Nienburg (Wezer)

Ansprechpartnerin:

Telefon:

Telefax: 05021/667-431

E-Mail:

Internet: www.lk-nienburg.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

03.12.2020

Am 03.12.2020 ab 00:00 Uhr hat
durchgeführt:

in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle

Jocksch KG
EDEKA Jocksch
Kirchstr. 4
31595 Steyerberg
NI-0004102H

Anwesende Personen:

Betrieb:
Ansprechpartner vor Ort:

Behörde:
Behördenvertreter:

Weiteres Personal:

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Personaltollette Fleisch

1. Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender).
Erforderliche Maßnahmen: Am Handwaschbecken sind Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzuhalten.
Frist: unverzüglich

Fleisch/Wurst-be-/verarbeitungsraum

2. Mehrere Kassetten der Kassettendecke waren teilweise beschädigt.
Erforderliche Maßnahmen: Die Kassetten sind instand zu setzen.
Frist: unverzüglich

Fleisch/Wurstkühlraum

3. Die Haltekonstruktion der Deckenkassetten war beschädigt.
Erforderliche Maßnahmen: Die Haltekonstruktion der Deckenkassetten ist instand zu setzen.
Frist: unverzüglich

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Fleisch/Wurst SB-Bereich, Kennzeichnung, Leergutlager, Obst- und Gemüseabteilung, Bäckereiabteilung, Käseabteilung, Tiefkühlraum, Kühlraum, Infektionsschutz, Personalschulung, Schädlingskontrolle, Mopro-Abteilung, Sozialraum, Fleisch/Wurst Tresenbereich, Lager für Lebensmittel, Umkleideraum, Eigenkontrollen (HACCP)

Allgemeine Maßnahmen:

- Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel, belehrte Person:
- mündliche Belehrung, belehrte Person:

Merkblätter:

Es wurden folgende Merkblätter zur Verfügung gestellt bzw. auf deren Download-Möglichkeit wurde hingewiesen.

- Mängelbeseitigungsnachricht (MFB-05-1070-NI Vers.2.4) Hinweis: Eine fristgerechte Rückgabe ist erforderlich!

Risikokategorie:

Ihr Betrieb wurde in die Risikokategorie eingestuft.

Weitergehende Informationen zum Verfahren der risikoorientierten amtlichen Lebensmittelüberwachung erhalten Sie auf Wunsch vom Unterzeichner.

Jahresumsatz:

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
im Auftrag