

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

Betrieb:

Fischer, Detlef
Steinförder Str. 10
29323 Wietze
CE-00327H

kontrollierte Betriebsart:

Fleischerei/Metzgerei mit Schlachthaus

Am 28.08.2017 in der Zeit von 06:00 bis 08:55 hat [REDACTED] im o.a. Betrieb eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt.

Anwesende Person/en:

Betrieb:

[REDACTED]

Behörde:

[REDACTED]

Die bei der Kontrolle festgestellten Mängel/Abweichungen sind nachstehend aufgeführt.

Feststellungen / Maßnahmen:

Schlachtraum

- Nr. 1 Im unmittelbaren Bereich zu der Borstenkratzmaschine wurden zwei auf dem Fußboden stehende rote Tischeinlegebretter vorgefunden.
Die Bretter waren stellenweise durch ältere anhaftende Lebensmittlrückstände verunreinigt.
Die Tischeinlegebretter sind vom Fußboden zu entfernen und zu reinigen.
- Nr. 2 Der Fußbodenabfluss war durch ältere, angetrocknete Lebensmittlrückstände (Fleischreste) verunreinigt.
Der Fußbodenabfluss ist zu reinigen.
- Nr. 3 Die Bedieneinheiten der Hebevorrichtung für die Rohrbahn, sowie die Bedieneinheit der Schweine während des Schlachtvorganges waren mit klarsichtigen Plastiktüten überzogen.
Diese Plastiktüten waren stellenweise beschädigt und durch unsauberes Wasser verunreinigt.
Die Plastiktüten sind regelmäßiger zu erneuern, die Bedieneinrichtungen sind zu reinigen.

Zerlegungsraum

- Nr. 4 [REDACTED]

Rinderkühlraum

Nr. 5 Die Fugen der Deckenverkleidung waren leicht durch schwarzschimmelähnliche Auflagerungen verunreinigt.
Die Deckenfugen sind gründlich zu reinigen, ist dieses nicht mehr möglich, sind die Fugen zeitnah zu erneuern.

Nr. 6 Die linke Wand war stellenweise durch einen grünlichen Belag verunreinigt.
Die Wand ist gründlich von dem algenähnlichen Belag zu befreien, der Reinigungsplan ist für diesen Raum zu überarbeiten, die Reinigungsintervalle zu verkürzen.

Ladenkühlraum

Nr. 7 Die Wandfliesenfugen waren teilweise durch Schwarzsimmel verunreinigt.
Die Fugen sind gründlich zu reinigen. Lässt sich der schwarzschimmelähnliche Belag nicht mehr entfernen, Schwarzsimmel wächst i.d.R. sehr infiltrativ in das Material ein, sind die Fugen zeitnah zu ersetzen. Die Fugen sollten besondere Berücksichtigung im Reinigungs- und Desinfektionsplan erlangen. Des Weiteren ist bei Eigenbetriebsinspektionen (Rundgängen) auf diesen Mangel in allen Räumen zu achten. Schimmelsporen können eine erhebliche Gefahr für eine nachteilige Beeinflussung der Fleischwaren und Lebensmittel darstellen (ebenso für die Mitabreiter), deshalb sollten bereits die ersten Veränderungen in den Fugen, Raumwänden usw. wahrgenommen und frühzeitig bekämpft/saniert werden.

Nr. 8 Das Verdampferschutzgitter war leicht durch Staub und dunkle Ablagerungen verunreinigt.
Der Verdampfer ist zu reinigen, die Reinigungsintervalle ggf. zu verkürzen.

Laden

Nr. 9 Der Hocker wies im Bereich der Sitzfläche erhebliche Abnutzungen auf.
Dieser Bereich ist nicht mehr glatt und leicht zu reinigen.
Die Sitzfläche ist so herzurichten, dass sie wieder leicht zu reinigen ist, andernfalls ist der Hocker aus dem Laden zu entfernen.

Wurstküche

Nr. 10 Der Wasserschlauch links neben dem Kochkessel war verunreinigt.
Der Wasserschlauch ist zu reinigen oder ggf. auszutauschen.

Nr. 11 Der Speckschneider/Würfelschneider war im Bereich des Einwurfschachtes sowie der Gittermesser durch alte Fleischrückstände verunreinigt.
Der Speckschneider/Würfelschneider ist stets nach Gebrauch zu reinigen und sauber zu halten.

Nr. 12

[REDACTED]

Innenhof

Nr. 13 Die Decke sowie die Wände waren stellenweise durch Spinnengewebe verunreinigt.
Die Decke und die Wände sind zu reinigen, die Decke ist in den Reinigungsplan zu integrieren, das Reinigungsintervall zu verkürzen.

Nr. 14

[REDACTED]

Nr. 15 Der Fußbodenabfluss war durch ältere Lebensmittelrückstände wie Fleisch und Fett verunreinigt. Der Fußbodenabfluss ist zu reinigen.

Gewürzraum

Nr. 16 Der Fußboden war durch Gewürze und Salz verunreinigt. Der Fußboden ist zu reinigen und stets sauber zu halten. Der Reinigungsplan auch für diesen abgelegenen Raum anzupassen.

sonstige

Nr. 17

[REDACTED]

Bemerkungen:

Der Betrieb befand sich zum Zeitpunkt der Überprüfung insgesamt gesehen in einem guten Zustand. Eine kostenpflichtige Nachkontrolle ist nicht erforderlich.

Ihre Rechte (Rechtsbehelfsbelehrung):

Gegen diesen Bescheid können Sie innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe Klage beim Verwaltungsgericht Lüneburg, Adolph-Kolping-Str. 16, 21337 Lüneburg einlegen.

Hinweis:

Durch eine Änderung der Rechtslage in Niedersachsen können Sie unmittelbar nach der Bekanntgabe des Bescheides Klage beim Verwaltungsgericht Lüneburg erheben, ohne dass es einer nochmaligen Überprüfung durch den Landkreis Celle bedarf. Ich empfehle Ihnen, sich zunächst mit mir in Verbindung zu setzen, um denkbare Unstimmigkeiten abzuklären. Hierdurch könnten entstehende Kosten vermieden werden. Beachten Sie bitte, dass hierdurch die in der Rechtsbehelfsbelehrung genannte Klagefrist unberührt bleibt.

[REDACTED] 23.02.2018