

LANDKREIS CLOPPENBURG

DER LANDRAT

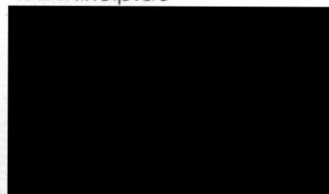
Landkreis Cloppenburg · Postfach 14 80 · 49644 Cloppenburg

Frau
Claudia Arnold



**39 - Amt für Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung**
39.0 Verwaltung

Dienstgebäude Kreishaus
Eschstraße 29 · 49661 Cloppenburg
www.lkclp.de



Aktenzeichen
39-VIG 14/20
(Bei Antwort bitte angeben)

Cloppenburg, 17.09.2021

**Ihr Antrag auf Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz vom 15.12.2020
The Family Butchers Nortrup GmbH & Co. KG, Werner-Eckart-Ring 13, 49661 Cloppenburg**

Sehr geehrte Frau Arnold,

nach Abschluss des gerichtlichen Verfahrens übersende ich anliegend, wie mit Bescheid vom 29.03.2021 mitgeteilt, eine Auflistung der während der vor Ihrer Antragstellung letzten beiden lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen festgestellten Beanstandungen.

Das Verfahren ist damit abgeschlossen.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag



Bankkonten
LzO Cloppenburg
VR-Bank in Südoldenburg eG

IBAN: DE36 2805 0100 0080 4155 08 SWIFT/BIC: SLZODE22XXX
IBAN: DE33 2806 1501 0000 1007 00 SWIFT/BIC: GENODEF1CLP

OM
OLDENBURGER
MÜNSTERLAND

Anfrage nach dem Verbraucherinformationsgesetz

Betrieb:

The Family Butchers Nortrup GmbH & Co. KG, Werner-Eckart-Ring 13, 49661 Cloppenburg

Kontrollierte Betriebsart:

Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse ohne Rohanteil

Vorletzte Kontrolle:

Feststellungen:

- Kistenhygiene
Die weißen Körbe für verpackte Lebensmittel sind sehr stark verstaubt. Zwar kommen diese Kisten nicht unmittelbar mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung, jedoch kommt es durch die Kisten, die durch die verschiedenen Werke der „The Family Butchers Nortrup GmbH & Co. KG“ rotieren, ohne je gereinigt zu werden, zu einem vermeidbaren Eintrag von Schmutz in das Werk Cloppenburg. Es besteht die Gefahr, dass dieser durch Mitarbeiter und Arbeitsgeräte wie z. B. Hubwagen in Betriebsbereiche eingetragen wird, in denen mit offenen Lebensmitteln umgegangen wird. Die Gefahr der mikrobakteriellen Kontamination ist dadurch ebenfalls erhöht.
- Rampe Wareneingang
Im hinteren Bereich sind schwarze Verunreinigungen an der Decke erkennbar. Die Netzwerkleitung ist mit Auflagerungen versehen.
- Produktionsraum
An der Abflusskante ist eine Fußbodenfliese ausgebrochen. Die Fugen sind an mehreren Stellen ausgeschwemmt.
- Gewürzlager
Der gelbe Stapler ist verunreinigt.
- Slicerraum
 - a) Die angebrochenen Folienroller auf den Ständern sind nicht abgedeckt und damit nicht ausreichend vor Kontamination geschützt.
 - b) Eine Mitarbeiterin pustete auf dem Boden liegende Produktionsreste unter einer Linie weg, obwohl daneben offene Stangenware auf einem Rollwagen stand. Auch die Ständer mit den Folienrollen wurden während dieser Zwischenreinigung nicht abgedeckt oder entfernt.
 - c) Die Kartons, aus denen sich das Personal mit Einmalhandschuhen bedient, sind stark zerrissen und zerfleddert. So besteht einerseits die Gefahr, dass Pappschnipsel als Fremdkörper in die Produkte gelangen. Außerdem werden die sich noch in der Packung befindlichen Handschuhe möglicherweise verunreinigt.
- Versand
Die Verdampfergitter sind leicht verunreinigt.

Letzte Kontrolle:

Feststellungen:

- Kistenhygiene
An den weißen Körben sind vereinzelt Staubablagerungen vorhanden.
- Warenannahme
Vom Warenannahmehbereich geht ein stark unangenehmer Geruch aus, dessen Quelle nicht bekannt ist. Eventuell ist Schmutzwasser in Bodenfugen (z. B. an der Bodenwaage) eingedrungen.
- Servierschnitt
 - a) Die angebrochenen Folienrollen auf den Ständern werden nicht abgedeckt.
 - b) Die Pappschachteln, aus denen die Einmalhandschuhe entnommen werden, sind verschmutzt und zerrissen.