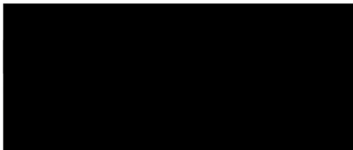


Landkreis Vorpommern-Greifswald

Der Landrat



Landkreis Vorpommern-Greifswald, Postfach 11 32, 17464 Greifswald



Standort: Anklam
Amt: Veterinär- und Lebensmittel-
Lebensmittelüberwachungsamt
Sachgebiet: Lebensmittelüberwachung
Auskunft erteilt: Dorit Gaulke
Zimmer: 8
Tel.: 03834/ 8760 3805
Fax-Nr.: 03834/ 8760 9019
E-Mail: veterinaeramt@kreis-vg.de

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom
244596

Unser Zeichen, unsere Nachricht vom
39/1

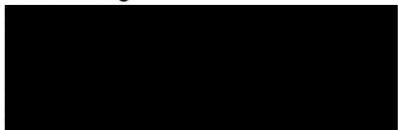
Datum
25.04.2022

Auskunftserteilung nach Antrag gemäß Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Sehr 

beiliegend übersende ich Ihnen die Kontrollberichte zu Ihrem VIG Antrag vom 25.03.2022.

Mit freundlichem Gruß
Im Auftrag



Kreissitz Greifswald

Feldstraße 85 a
17489 Greifswald
Postfach 11 32
17464 Greifswald

Telefon: 03834 8760-0
Telefax: 03834 8760-9000

Standort Anklam

Demminer Straße 71–74
17389 Anklam
Postfach 11 51/11 52
17381 Anklam

Internet:
E-Mail:

Standort Pasewalk

An der Kürassierkaserne 9
17309 Pasewalk
Postfach 12 42
17302 Pasewalk

Internet: www.kreis-vg.de
E-Mail: posteingang@kreis-vg.de

Bankverbindungen

Sparkasse Vorpommern
IBAN: DE96 1505 0500 0000 0001 91
BIC: NOLADE21GRW

Sparkasse Uecker-Randow
IBAN: DE81 1505 0400 3110 0000 58
BIC: NOLADE21PSW

Gläubiger-Identifikationsnummer
DE11ZZZ00000202986

Greifen-Fleisch GmbH, Wolgaster Straße 114, 17489 Greifswald
Zulassungsnummer: DE- MV- EV 1360

Quartalskontrollbericht *zur Kontrolle vom 16.09.2021*

Die Quartalskontrolle erfolgte aus organisatorischen Gründen angekündigt und während der laufenden Produktion. Das Außengelände befand sich in einem aufgeräumten und gepflegten Zustand.

Die Betriebskontrolle erfolgte mit besonderem Fokus auf die Vermeidung des Eintrags von Listerien in den Betrieb bzw. auf den innerbetrieblichen Umgang mit dem Thema. Die Gefahren im Zusammenhang mit einem Listerieneintrag wurden erläutert. Der Betrieb wurde von der Anlieferung über die Kommissionierung, die Gewürzküche, den Cutter/Wolf-Raum, den Räucherbereich, Reiferaum bis hin zum Slicer und zur Verpackung überprüft. Der Weg der Herstellung einer Rohwurst wurde exemplarisch behandelt.

Die Voraussetzungen für eine angemessene Personalhygiene (Personalwege, Hygienekleidung, Handwaschbecken vollausgestattet, Personalmöglichkeiten) sind gegeben. Ein Eigenkontrollsystem ist eingerichtet. Der Untersuchungsumfang von Produktproben und Umgebungsproben ist angemessen (Eigenkontrollplan für 2021 liegt vor). Eine Übersicht vorhandener aw-Werte wurde vorgelegt.

Es wird vom VLA VG empfohlen, eine Probe in Form von 5 Teilproben des Kasslerlachs im Darm auf Listerien (qual./quant.) und Salmonellen untersuchen zu lassen. Zudem sollte der Pökelinjektor vermehrt auf Listerien untersucht werden.

Eine aktuelle Übersicht der Produkte lag vor. Eine Stufenkontrolle mehrerer Chargen Fleisch/Rohwurst zum Ende der Herstellung bzw. Rohwurst zum Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums einschließlich verwendeter Gewürze zum Listeriengehalt ist angezeigt.

Auflagen:

Die Auflagen 1., 4. und 5. der Quartalskontrolle vom 22.06.2021 wurden erfüllt. Die Auflagen 2. und 3. sind noch umzusetzen. Die Auflage 6. wurde im Rahmen der aktuellen Quartalskontrolle mit aufgearbeitet.

Kontrollbereiche festgestellte Mängel	Termin	Termin-verl.	Kontrolle
1. Die Bedienkästen, Abdeckungen über den Türen und Gegenstände im Betrieb (Cutter Kunststoffscheibe, Tumblerfass an Welle, Aufhängevorrichtung für Scheiben des Wolfes, Türen und Gummiabdichtungen der Türen sowie Falze der Schiebetüren) wiesen teilweise ältere Verschmutzungen auf. Eine gründliche Reinigung ist durchzuführen und im Betriebsablauf entsprechend fortwährend zu berücksichtigen.	unverzüglich und fortwährend		IV / 2021
2. Das Spülwasser der Kistenwäsche läuft frei in den Raum und ist entsprechend hygienisch in den Abfluss abzuleiten.	30.08.2021	30.11.2021	IV / 2021
3. Über den Ablasshahn (Ablauf Spülwasser) des Räucherofen Nr. 8 läuft beständig (Belagbildung am Boden unter dem Hahn) Wasser über den Hallenboden. Das Wasser ist hygienisch in den Abfluss zu leiten.	30.08.2021	30.11.2021	III / 2021
4. An einigen Kühlaggregaten, Türbögen, an der Gummidichtung von Bedienschrank (Cutter) und auf dem Deckel der Eismaschine befand sich Tropfwasser, feuchte Stellen können Listerienwachstum begünstigen, diese sollten vermieden werden. Mit Blick auf die Vermeidung von Listerien ist das Monitoring im Betrieb zu optimieren, um mögliche Eintragsstellen zu identifizieren und zu beseitigen. Ein Nachweis hierüber ist dem VLA VG vorzulegen.	30.11.2021		IV/2021
5. Die Ergebnisse durchgeführter Stufenkontrollen auf das Vorhandensein von Listeria monocytogenes sind dem VLA VG zu übermitteln.	31.12.2021		IV/2021

Die Zulassungsbedingungen werden erfüllt.

Im Auftrag

SG-Leiterin Lebensmittelüberwachung/
Amtstierärztin

Amtstierärztin

QM-Beauftragte
Greifen-Fleisch

Quartalskontrollbericht zur Kontrolle vom 07.12.2021

Die Quartalskontrolle erfolgte unangekündigt und während der laufenden Produktion. Das Außengelände befand sich in einem aufgeräumten und gepflegten Zustand.

Es wurden amtliche Schwämmchen-Proben aus der Produktion bei laufendem Betrieb entnommen und zur Untersuchung auf *Listeria monocytogenes* an das Landesamt verschickt (VG-21-52-H0016).

Auflagen:

Die Auflagen 1., 2., 3. und 4. sind noch umzusetzen. Die Auflage 5. wurde umgesetzt. Die Auflage 6. wurde im Rahmen der aktuellen Quartalskontrolle mit aufgearbeitet.

Kontrollbereiche festgestellte Mängel	Termin	Termin-verl.	Kontrolle
1. Die Kunststoffkiste zur Befüllung mit Eis war stark verschmutzt. Diese ist gründlich zu reinigen und ggf. zu desinfizieren und die Reinigungsfrequenz der Eiskiste ist entsprechend zu verkürzen.	unverzüglich und fortwährend		I / 2022
2. <i>Das Spülwasser der Kistenwäsche läuft frei in den Raum und ist entsprechend hygienisch in den Abfluss abzuleiten.</i>	30.08.2021	30.11.2021 15.02.2022	I / 2022
3. <i>Über den Ablasshahn (Ablauf Spülwasser) des Räucherofen Nr. 8 läuft beständig (Belagbildung am Boden unter dem Hahn) Wasser über den Hallenboden. Das Wasser ist hygienisch in den Abfluss zu leiten.</i>	30.08.2021	30.11.2021 15.02.2022	I / 2022
4. <i>An einigen Kühlaggregaten, Türbögen, an der Gummidichtung von Bedienschrank (Cutter) und auf dem Deckel der Eismaschine befand sich Tropfwasser, feuchte Stellen können Listerienwachstum begünstigen, diese sollten vermieden werden. Mit Blick auf die Vermeidung von Listerien ist das Monitoring im Betrieb zu optimieren, um mögliche Eintragsstellen zu identifizieren und zu beseitigen. Ein Nachweis hierüber ist dem VLA VG vorzulegen.</i>	30.11.2021	15.02.2021	I / 2022

5. Beim Abduschen der Brühwürste bzw. durch das Öffnen der Garöfen kam es zu einer massiven Wrasenbildung, die teilweise die Nachbarräumlichkeiten bis in die 2. Reihe in Mitleidenschaft nahm. Die übermäßige Wrasenbildung ist durch eine angemessene Entlüftung zu vermeiden. Die Entlüftung ist auf Funktionstüchtigkeit zu überprüfen und ggf. anzupassen bzw. zu reparieren. Das VLA VG ist über die getroffenen Maßnahmen in Kenntnis zu setzen.	31.12.2021		I / 2021
---	------------	--	----------

Die Zulassungsbedingungen werden erfüllt.

Im Auftrag



SG-Leiterin Lebensmittelüberwachung/
Amtstierärztin



Dr. Susanne Niedermeyer
Amtstierärztin



QM-Beauftragte
Greifen-Fleisch