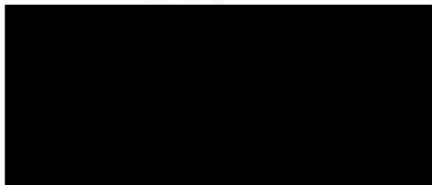


Landkreis Osterholz, Am Osterholze 2 A, 27711 Osterholz-Scharmbeck



Ihr Zeichen:

Mein Zeichen:

39.32 - VIG 90

Amt:

Veterinäramt

Auskunft erteilt:

Telefon:

04791 / 930 -

Telefax:

04791 / 930 -


E-Mail:

veterinaeramt@
landkreis-osterholz.de

Datum:

27.06.2022

Kurzmitteilung

Sehr geehrte 

- | | | |
|--|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Die beigefügten Unterlagen übersende ich | <input type="checkbox"/> das Gespräch/Telefonat vom | <input checked="" type="checkbox"/> Kenntnisnahme |
| <input type="checkbox"/> Die beigefügten Unterlagen sende ich zurück | <input checked="" type="checkbox"/> Mein Schreiben vom 09.06.2022 | <input type="checkbox"/> weitere Veranlassung |
| <input type="checkbox"/> Abgabenaachricht ist erteilt | | <input type="checkbox"/> Rückgabe bis zum |
| | | <input type="checkbox"/> Stellungnahme bis zum |

Bemerkungen:

Anbei übersende ich Ihnen die von Ihnen beantragten Kontrollberichte des Betriebs Nordfrost GmbH & Co. KG, Betonstr. 60, 28790 Schwanewede.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag:

gez. 



Kreishaus II: Am Osterholze 2 A, 27711 Osterholz-Scharmbeck, Tel. 0 47 91 / 9 30 - 0, Fax 0 47 91 / 9 30 - 10 99
E-Mail: info@landkreis-osterholz.de Internet: www.landkreis-osterholz.de

Öffnungszeiten: Mo. und Do. 8.00 - 12.00 Uhr und 14.00 - 16.00 Uhr, Di. 8.00 - 18.00 Uhr (durchgehend), Mi. und Fr. 8.00 - 12.00 Uhr
Bitte vereinbaren Sie Ihren persönlichen Termin

Bankverbindung: Sparkasse Rotenburg Osterholz IBAN: DE35 2415 1235 0018 2000 89 (BIC: BRLADE21ROB)
Volksbank eG Osterholz IBAN: DE40 2916 2394 0005 0008 00 (BIC: GENODEF1OHZ)

Landkreis Osterholz - Veterinäramt - Osterholzer-Str. 23 27711 Osterholz-Scharmbeck Tel. 04791/930-452 o. 458	Amtl. Lebensmittelüberwachung Niederschrift über die Betriebsbesichtigung	Datum 29.06.2016
--	--	--

Name des Betriebes:	NORDFROST		
Anschrift des Betriebes:	GmbH & Co. KG		
	Betonstraße 60		
Name des/der Verantwortlichen:	28790 Schwanewede		
	Tel. 04209 91480-0		
Besichtigung des Betriebes durch:	<input checked="" type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input checked="" type="checkbox"/>
Grund der Betriebsbesichtigung:	<input checked="" type="checkbox"/> planmäßige Kontrolle	<input type="checkbox"/> Nachkontrolle	<input type="checkbox"/> Verdachtskontrolle

Der o.g. Betrieb wurde heute im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung überprüft.
 Es wurden keine folgende Mängel festgestellt:

Frist zur Beseitigung der Mängel bis:

Die Mängel und die Aufforderung zur Beseitigung innerhalb der gesetzten Frist habe ich zur Kenntnis genommen. <div style="background-color: #cccccc; width: 100%; height: 30px; margin-top: 5px;"></div>	<div style="background-color: #cccccc; width: 100%; height: 50px; margin: 0 auto;"></div>	<div style="font-size: 1.5em; font-weight: bold; opacity: 0.5; position: absolute; top: 0; right: 0;">EDV erfaßt</div>
Unterschrift des/der Verantwortlichen	Unterschrift Lebensmittelkontrolleur	Unterschrift weiterer Teilnehmer

Nur für interne Auswertung

Art der Mängel	Maßnahmen
<input type="checkbox"/> Hygiene allgemein <input type="checkbox"/> Verunreinigungen <input type="checkbox"/> Hygiene des Personals <input type="checkbox"/> Kennzeichnung <input type="checkbox"/> Zusammensetzung, Qualität, <input type="checkbox"/> Aufmachung Rohstoffe, Rückstände <input type="checkbox"/> andere	<input type="checkbox"/> Belehrung zu Nr. _____ <input type="checkbox"/> Verfügung zu Nr. _____ <input type="checkbox"/> Owi-Verfahren zu Nr. _____ <input type="checkbox"/> Straf-Verfahren zu Nr. _____



28.6.16

Betrieb:	Novelquest Burgin Beef
EU-Zulassungsnummer:	DE N1 14474, EB
Amtliche Kontrollperson(en):	[Redacted]
Bemerkungen:	

	Datum Handzeichen		Bemerkungen / Mängel	Maßnahmen / Fristen
	o. b. B.	Nicht i. O.		
Allgemeine Unterlagen, Pläne <ul style="list-style-type: none"> Genehmigungen, Zulassungen etc. Verantwortlichkeiten im Betrieb / Organigramm (Schemata) Betriebsspiegel Wartungspläne (Maschinen, Geräte) Instandhaltungspläne (Gebäude / -teile, Einrichtungsgegenstände) 				
Lagepläne <ul style="list-style-type: none"> Maschinenaufstellung Personalfußg Rohwaren- und Produktfluss Leitungsplan: Wasser / Abwasser, Zapfstellen Schlachthof, Wartestall, Buchtenbelegung 				
Temperaturüberwachung <ul style="list-style-type: none"> Klimatisierte Räume, Fahrzeuge (Soll – Ist), ggf. EDV Produkttemperaturen (Kühlhaltung, Autoklaven, Pasteure, sonstige Erhitzung / Kühlung, Temperatur-Zeit-Verläufe) Plan für die Kalibrierung der Prüfmittel Ggf. Alarmplan 	✓		- 24°C PC-Sens mit Handy, Tech 26°C - 4° Nachkühlung & Juckmittel Tägliches Protokoll, + elektronisch	
Reinigung und Desinfektion <ul style="list-style-type: none"> R+D-Plan, Arbeitsanweisungen zur R+D, Sicherheitsdatenblätter eingesetzte Mittel, Wirksamkeitsnachweise der Mittel (vom Hersteller), Unbedenklichkeitserklärungen Dokumentation Durchführung R+D (R+D-Protokolle) Erfolgskontrolle R+D: optisch / mikrobiologisch (Dokumentation; Probenahmepläne, Ergebnisse, Follow up) 				
Trinkwasseruntersuchung <ul style="list-style-type: none"> TrinkwV 2001, Anlagen 1-4 (chemisch-physikalische Wasseranalyse, mikrobiologische Analysen etc.) Mikrobiologische Untersuchungen des betriebseigenen Leitungssystems: Probenentnahme gem. Zapfstellenplan, Dokumentation, akkreditiertes Labor, ggf. Sachkunde Probennehmer, Ergebnisse, Follow up 	✓		- letztes Probe am 26.10.16	
Schädlingsbekämpfung <ul style="list-style-type: none"> Monitoring: Konzept (Schadnager, Insekten), Köderplan / Köderstellen, eingesetzte Mittel, Dokumentation, Erfolgskontrolle, Follow up Bekämpfung: Plan / Konzept, Sachkunde Personal Bekämpfung, Köderplan / -stellen, Dokumentation (Bekämpfungsprotokolle), Erfolgskontrolle, Follow up Sicherheitsdatenblätter, Unbedenklichkeitserklärungen 	✓		- monatlich Kontrolle - letzter Bericht angeordnet wird in die Kontrolle	
Personal <ul style="list-style-type: none"> Gesundheitsbelhrungen nach IfSG Hygieneschulungen: VO (EG) 852/2004 Anhang II Kap. XII, § 4 LMHV (Durchführung, Dokumentation) Personalhygiene (ggf. Untersuchungen, Mittel, Sicherheitsdatenblätter, Unbedenklichkeitserklärungen) 				



	Datum Handzeichen		Bemerkungen / Mängel	Maßnahmen / Fristen
	o. b. B.	Nicht i. O.		
Warenein- und -ausgänge <ul style="list-style-type: none"> Spezifikationen: Rohwaren / Produkte Wareneingangskontrollen / Warenausgangskontrollen, Lieferscheine Ggf. weitergehende Dokumentation 				
Mikrobiologische Untersuchungen <ul style="list-style-type: none"> Gem. VO (EG) 2073/2005 d. 1441/2007 zur Änderung der VO (EG) 2073/2005 Eigenkontrollen (Rohwaren, Produkte, Probenentnahmefan, Dokumentation, Ergebnisse, Follow up) 				
HACCP-Konzept (o.ä.) <ul style="list-style-type: none"> 7 Grundsätze des HACCP: Gefahrenanalyse, Bestimmung CCP's/CP's, Grenzwertfestlegung, Monitoringsystem für CCP's, Korrekturmaßnahmen festlegen, Verifizierung des Systems, Dokumentation Vollständige Umsetzung des HACCP-Konzeptes (alle 7 Grundsätze) oder Teilumsetzung (z. B. Gefahrenanalyse) System plausibel, effektiv, effizient 				
(Rück-)Verfolgbarkeit <ul style="list-style-type: none"> Rechtskonform (VO (EG) 178/2002): 1 Schritt vor, 1 Schritt zurück Freiwillig: intern System plausibel, effektiv, effizient Bei Schlachtbetrieben: Lebensmittelketteninformation Zusicherung Rückstandsfreiheit (ggf.) 	✓		Bemerkung: abgelehnt - wie?	
Warenrückführungsmanagement				
Krisenmanagement <ul style="list-style-type: none"> Maßnahmen (Umgang mit Beanstandungen, Umgang mit Retouren) Havariekonzept (Notfallplan / -ordner, Sperrung, Rücknahme, Rückruf, Informationspflicht der zuständigen Behörde) 	✓		Keine mit zutrieb. No. 4	
Beseitigung von Kat. 1- / Kat. 2- / Kat. 3-Material; Abfallbeseitigung <ul style="list-style-type: none"> Zwischenlagerung getrennt von Lebensmitteln Kennzeichnung Behältnisse Verbleib und Dokumentation des Verbleibs (nach VO (EG) 4774/2002, 1069/2009, VO (EG) 142/2011, TierNebG, TierNebV), Handlungspapiere Rind: Kat-1 Art, Menge, Verbleib (Nachweis) 				
Tierschutz beim Schlachten (ggf.) (Zutrieb / Betäubung / Entblutung) <ul style="list-style-type: none"> Sachkunde Personal tierschutzgerechter Ablauf Kontrolle Betäubungseinrichtungen ggf. Aufzeichnung Betäubungsparameter Ersatzgeräte Überprüfung Wirksamkeit 				

Gesamteindruck / Beurteilung / Anmerkungen (ggf.):

sehr gutes Eigenkontrollsystem

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

Betrieb:

Nordfrost GmbH & Co. KG
Betonstr. 60
28790 Schwanewede
OHZ-0004661

kontrollierte Betriebsart:

Gefrier-/Kühlhaus/-lager

Am 14.02.2018 hat im o.a. Betrieb eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt.

Alle kontrollierten Bereiche sowie die ggf. festgestellten Mängel und Abweichungen sind nachstehend aufgeführt.

Feststellungen / Maßnahmen:

Tiefkühlager

- ohne Beanstandung

Versand

- ohne Beanstandung

Vorbereitungsraum

- ohne Beanstandung

Umkleideraum

- ohne Beanstandung

Büro

- ohne Beanstandung

Eigenkontrollen (HACCP)

- ohne Beanstandung

Dokumente

- ohne Beanstandung

Personalhygiene

- ohne Beanstandung

Personalschulung

- ohne Beanstandung

Rückverfolgbarkeit

- ohne Beanstandung