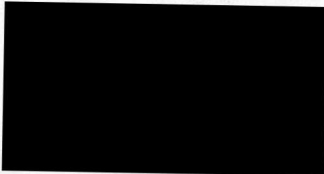




**Kreis
Siegen-Wittgenstein
Der Landrat**

Postanschrift: Kreis Siegen-Wittgenstein • 57069 Siegen



Veterinäramt

Dienstgebäude:
Koblenzer Str. 73
57072 Siegen

Ihr Ansprechpartner:


Heike Wolf
Zimmer: 205 / Lыз
Telefon: 0271 333-2858
Telefax: 0271 333-292860
E-Mail: h.wolf@siegen-wittgenstein.de

Mein Zeichen:
39 10 24 SI-0011332

18. Januar 2021

Ihr Zeichen:

**Verbraucherinformationsgesetz (VIG)
Zugang zu Informationen über Ergebnisse der amtlichen
Lebensmittelüberwachung**

Sehr geehrter Herr 

auf Ihren Antrag vom 14. Dezember 2020 teile ich Ihnen die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Kontrollen in der Schlachtbetrieb Bad Berleburg GmbH, Ederstraße 53, 57319 Bad Berleburg wie folgt mit:

Datum	Kontrollart	Vst.: Kontrollpunkt	Vst.: Feststellung
03.11.20	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene allgemein (Betriebs-hygiene)	./.
03.11.20	planmäßige Routinekontrolle	Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle)	1) Bauliche Beschaffenheit -Pökelraum: neben Tür rechts: Anstrich platzt ab 2) Produktionshygiene -Verdampfergitter altverschmutzt in KR für zerlegte Ware + in Verarbeitungskühlraum -Decke altverschmutzt in Verarbeitungskühlraum, Zerlegung, Pökelraum 3) Personalhygie-

Zentrale:
Telefon: 0271 333-0
Telefax: 0271 333-2500

www.siegen-wittgenstein.de
post@siegen-wittgenstein.de
post@siegen-wittgenstein.de-mail.de

Bushaltestellen:
Koblenzer Straße und Kreishaus
Hbf. ca. 10 Minuten Fußweg

Bankverbindung:
Sparkasse Siegen
IBAN:
DE54 4605 0001 0000 0100 90
SWIFT/BIC:
WELADED1SIE

Volksbank in Südwestfalen eG
IBAN:
DE69 4476 1534 0755 0005 01
SWIFT/BIC:
GENODEM1NRD

Umsatzsteuer-Nr.
342/5894/0610



Siegen-Wittgenstein
in Südwestfalen

			ne o.B. 4) Dokumentation Kennzeichnung Fleischsalat be- sprochen, Nähr- wertkennzeich- nung muss noch auf Verpackung
04.08.20	planmäßige Routineko- ntrolle	Hygiene allge- mein (Betriebs- hygiene)	./.
04.08.20	planmäßige Routineko- ntrolle	Hygiene (Hygie- nemanagement, Betriebliche Ei- genkontrolle)	1) Baul. Beschaf- fenheit o.B. 2) Produktionshy- giene -Decken altver- schmutzt in ver- sch. Bereichen (z.B. Zerlegung, Kat3-Raum, Teil- stücke-KR, Kutter- raum, Pökelraum) -starke Eisbildung im TK-Raum, offe- ne Ware -> nicht verpackte Ware ist so abzu- decken, dass sie vor abfallenden Eisstücken ge- schützt ist - Messersterilisati- on: Steribecken ist während der Zer- legung nicht an -Stangenware (Zu- kauf ist nicht ge- kennzeichnet) sonst o.B. 3) Personalhygie- ne -schwarz-weiß Trennung in Spin- den z.T. nicht be- achtet 4) Dokumentation -Eigenkontrollen Hackfleisch und Fleischzuberei- tung für Filialen liegen noch nicht vor, bitte zusen- den -Quh-Lab Probe- nahmeplan noch zusenden, geprüft:

			Mitarbeiterschulung (2019), R/D laufende Doku, Schädlingsbekämpfung Prüfberichte Eigenkontrollen Lieferbetriebe, Rückverfolgbarkeit, Wareneingangskontrolle: nicht überall dokumentiert
04.08.20	planmäßige Routinekontrolle	Kennzeichnung und Aufmachung	J.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag


Heike Wolf