

Bericht über eine amtliche Kontrolle gemäß § 42 LFGB

Betrieb: [REDACTED] Heggehof Heggehof 2 33165 Lichtenau [REDACTED]	Durchführende Behörde: Der Landrat des Kreises Paderborn Aldegrevestr. 10-14 33102 Paderborn Tel.-Nr.: [REDACTED] Fax-Nr.: 05251 - 308 3999 E-Mail: veterinaeramt@kreis-paderborn.de Datum/Uhrzeit: 05.12.2018 von 08:00 bis 09:00 Uhr
Ansprechpartner vor Ort: [REDACTED]	Behördenvertreter: [REDACTED]
Weiteres Betriebspersonal:	Weiteres Kontrollpersonal:
Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle (gebührenrelevant)	Betriebsart Risikopunkte: 60 / Punkte Produktrisiko: 20
Kontrollierte Betriebsart/en: Fleischerei/Metzgerei ohne Schlachthaus, Direktvermarkter/Verkaufsstelle Obst und Gemüse	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Umkleideraum, Personaltoilette, Sozialraum, Hygieneschleuse, Produktion, Kühlraum, Gefrierraum, Zerlegungsraum, Gewürzraum / Trockenlager, Verkauf, Abfallbeseitigung, Eigenkontrollsystem / HACCP, Kennzeichnung

II. Kontrollierte Punkte

Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen und Punkten)

Produktion

- im Bereich Kessel Silikonfugen mit Schimmel behaftet
Silikonfugen sind zu reinigen bzw. zu müssen erneuert werden
Frist: 6 Woche(n)

Kühlraum

- Wurstkühlraum II: Bodenfliesen teilweise defekt
Bodenfliesen sind instand zu setzen
Frist: 6 Woche(n)

Folgende Kontrollbereiche (oder Kontrollpunkte) wiesen keine Mängel auf: Umkleideraum, Personaltoilette, Sozialraum, Hygieneschleuse, Gefrierraum, Zerlegungsraum, Gewürzraum / Trockenlager, Verkauf, Abfallbeseitigung, Eigenkontrollsystem / HACCP, Kennzeichnung

Anmerkung:

Die oben aufgeführten Mängel wurden eingehend [REDACTED] besprochen.
[REDACTED] wurde aufgefordert die festgestellten Mängel umgehend und dauerhaft zu beseitigen.

IV. Kontrollbewertung

Aufgrund der o.g. Feststellungen wurde folgende Maßnahmen getroffen: mündliche Belehrung

Das Original wurde dem Anwesenden ausgehändigt und sollte an den Verantwortlichen weitergeleitet werden.

Bericht über eine Kontrolle gemäß Art. 9 VO (EU) 2017/625

Betrieb: [REDACTED] Heggehof Heggehof 2 33165 Lichtenau [REDACTED]	Durchführende Behörde: Der Landrat des Kreises Paderborn Aldegrevestr. 10-14 33102 Paderborn [REDACTED] / Fax-Nr.: 05251 - 308 3999 E-Mail: veterinaeramt@kreis-paderborn.de Datum/Uhrzeit: 28.01.2020 um 15:00 Uhr
Ansprechpartner vor Ort: [REDACTED]	Behördenvertreter: [REDACTED]
Weiteres Betriebspersonal:	Weiteres Kontrollpersonal:
Zweck der amtlichen Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle (gebührenrelevant)	Betriebsart Risikopunkte: 60 / Punkte Produktrisiko: 20
Kontrollierte Betriebsart/en: Fleischerei/Metzgerei ohne Schlachthaus, Direktvermarkter/Verkaufsstelle Obst und Gemüse	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Umkleideraum, Personaltoilette, Sozialraum, Hygieneschleuse, Produktion, Kühlraum, Gefrierraum, Zerlegungsraum, Gewürzraum / Trockenlager, Verkauf, Abfallbeseitigung, Eigenkontrollsystem / HACCP, Kennzeichnung

II. Kontrollierte Punkte/Angewandte Kontrollmethoden

✓ = kontrolliert □ = nicht kontrolliert ⊙ = nicht zutreffend

01 Hygiene (-management, betriebliche Eigenkontrolle)	02 Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	03 Zusammensetzung -nicht mikrobiologisch	
1. Mitarbeiterschulung	1. Bauliche Beschaffenheit	Untersuchung von Produkten	✓
2. Rückverfolgbarkeit	2. Personalhygiene	04 Kennzeichnung / Aufmachung	
3. Schädlingsbekämpfung	3. Produktionshygiene	Kennzeichnung	✓
4. Reinigung / Desinfektion	4. Temperatureinhaltung	05 Andere Kontrollpunkte	□
5. HACCP-Verfahren			

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen und Punkten)

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf: Umkleideraum, Personaltoilette, Sozialraum, Hygieneschleuse, Produktion, Kühlraum, Gefrierraum, Zerlegungsraum, Gewürzraum / Trockenlager, Verkauf, Abfallbeseitigung, Eigenkontrollsystem / HACCP, Kennzeichnung

