

Die Landrätin

**Veterinärdienst für Stadt
und Landkreis Osnabrück**
Lebensmittelüberwachung

Datum: 23.08.2021
Zimmer-Nr.: [REDACTED]
Auskunft erteilt: Lebensmittelüberwachung

Durchwahl: [REDACTED]
Tel.: (0541) 501- [REDACTED]
Fax: (0541) 501- [REDACTED]
E-Mail: Anfrage-vig@Lkos.de

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom
VIG Anfrage v. 17.05.2021

Mein Zeichen, meine Nachricht vom
10.1-25 16/21 VIG - Fr

Amtliche Lebensmittelüberwachung

hier: Auskünfte nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)

Sehr geehrte Damen und Herren,

ich nehme Bezug auf den Auskunftsbefehl vom 02.08.2021, indem Ihrem Antrag vom 17.05.2021 auf Auskünfte nach dem Verbraucherinformationsgesetz über die Betriebsstätte

HOMANN Feinkost GmbH - Produktion
Bahnhofstraße 4
49201 Dissen am Teutoburger Wald

stattgegeben wurde.

Die letzten beiden lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfungen des Veterinärdienstes für Stadt und Landkreis Osnabrück haben am 24.03.2021 und am 12.05.2021 stattgefunden.

Anbei erhalten Sie den Kontrollbericht zu der lebensmittelrechtlichen Betriebsüberprüfung des Veterinärdienstes für Stadt und Landkreis Osnabrück am 24.03.2021. Bei der Betriebsüberprüfung durch den Veterinärdienst für Stadt und Landkreis Osnabrück am 12.05.2021 wurden keine nicht zulässigen Abweichungen i.S.d. § 2 Abs. 1 S. 1 Nr. 1 VIG dokumentiert. Daher erfolgt diesbezüglich keine Herausgabe eines Kontrollberichts.

Ein Informationsanspruch nach § 2 Abs. 1 S. 1 Nr. 1 VIG besteht lediglich für Informationen über lebensmittelrechtliche „nicht zulässige Abweichungen“. Weitere Angaben im Kontrollbericht vom 24.03.2021, wie personenbezogene Daten, Empfehlungen oder Hinweise wurden daher geschwärzt.

Mit freundlichem Gruß
Im Auftrag

Lebensmittelüberwachung für Stadt und Landkreis Osnabrück

Anlagen:

- Kontrollbericht vom 24.03.2021

Landkreis Osnabrück Veterinärdienst für Stadt und Landkreis
Osnabrück Am Schölerberg 1 49082 Osnabrück

HOMANN Feinkost GmbH

Bahnhofstr. 4
49201 Dissen am Teutoburger Wald

Dienststelle: Veterinärdienst für Stadt und Landkreis
Osnabrück

Dienstgebäude: Am Schölerberg 1
49082 Osnabrück

AnsprechpartnerIn:

Telefon:

Telefax:

E-Mail:

Internet:

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

01.04.2021

Am 24.03.2021 von 11:00 bis 13:00 Uhr hat [REDACTED] folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

HOMANN Feinkost GmbH
HSF + SSF
Bahnhofstr. 4
49201 Dissen am Teutoburger Wald
OS-0000003H

Anwesende Person/en:

Betrieb:

Ansprechpartner vor Ort:

[REDACTED]

Behörde:

Behördenvertreter:

[REDACTED]

Weiteres Personal:

[REDACTED]

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

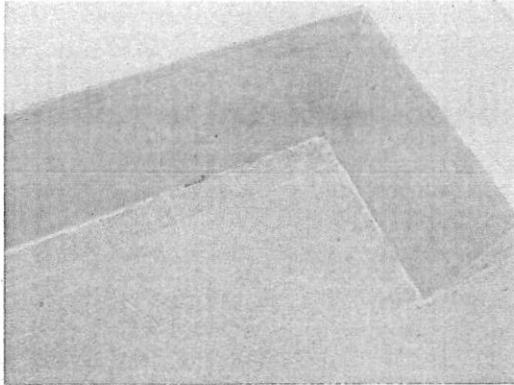
[REDACTED]

HSF - Herstellung

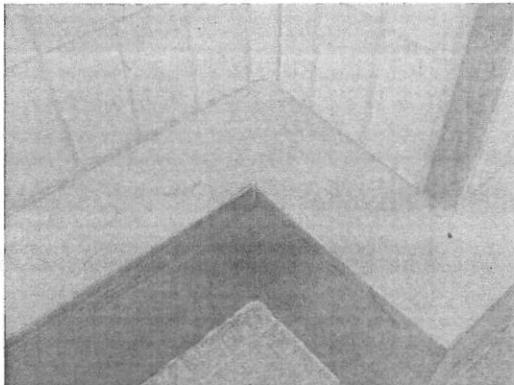
2. Es wurden im Durchgang vom Kühlhaus zu den Schneideanlagen für Fleischwürste defekte Silikonfugen im Fußbodenbereich der Betonsockel und Farbablätterungen an den Betonsockeln festgestellt.

Erforderliche Maßnahmen: Eine Instandsetzung ist erforderlich.

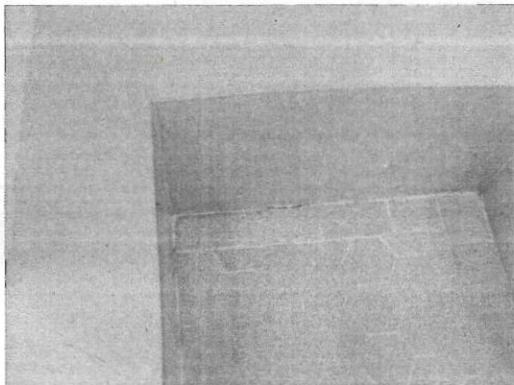
Frist: unverzüglich



Durchgang Kühlhaus Rohware / Schneideanlagen: defekte Silikonfugen im Bereich der Betonsockel



Durchgang Kühlhaus Rohware / Schneideanlagen: Farbablätterungen an den Betonsockeln

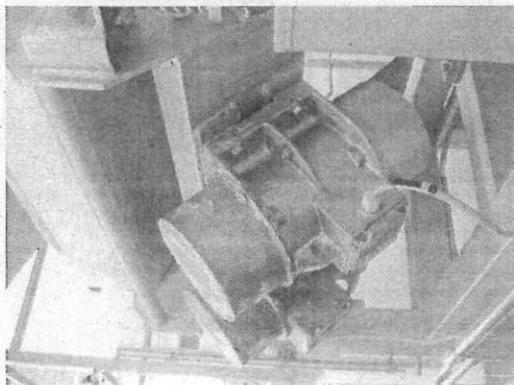


Durchgang Kühlhaus Rohware / Schneideanlagen: defekte Silikonfugen im Bereich der Betonsockel

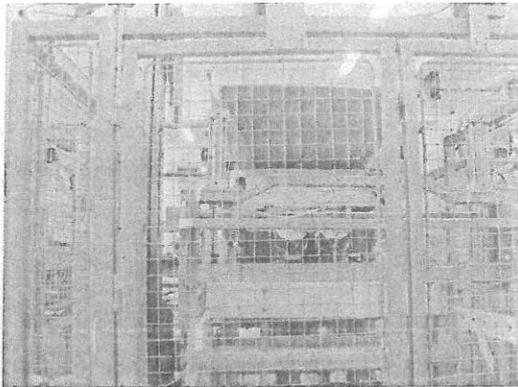
3. Die Motoren an der Vibrarinne weisen Farbablätterungen und Rostansatz auf.

Erforderliche Maßnahmen: Eine Instandsetzung ist erforderlich.

Frist: unverzüglich



Vibrarinne: Farbablätterungen und Rostansatz an den Motoren.



Vibrarinne: Farbabbütterungen und Rostansatz an den Motoren.

HSF - Abfüllung

4. An der Linie 8 wurden Salate abgefüllt.

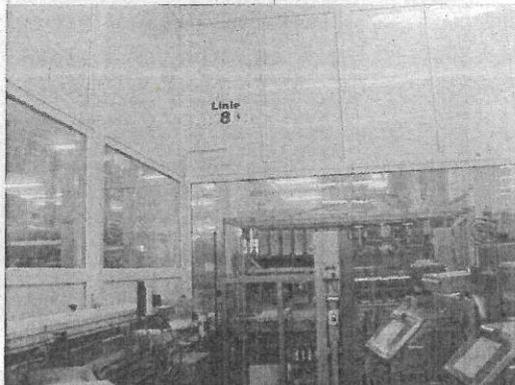
An der Abfüllanlage fehlte eine geeignete Schutzvorrichtung bei der Becherzufuhr. Die Becher wurden mit der Öffnung nach oben zugeführt.

Auf dem weiteren Transportweg der gefüllten, aber noch unversiegelten Becher war keine durchgehende Schutzvorrichtung vorhanden.

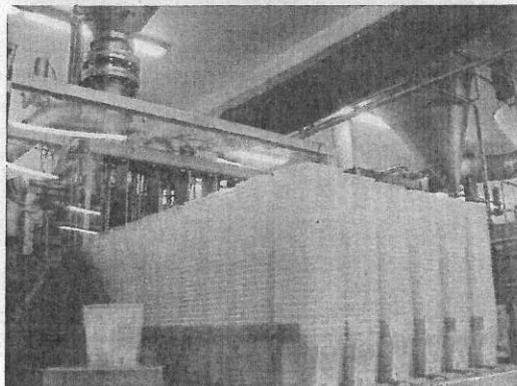
Es bestand die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung.

Erforderliche Maßnahmen: Es ist eine konzeptionelle Änderung erforderlich, um einen ausreichenden Schutz vor der Gefahr der nachteiligen Beeinflussung durch Kontaminationen oder Fremdkörper sicherzustellen.

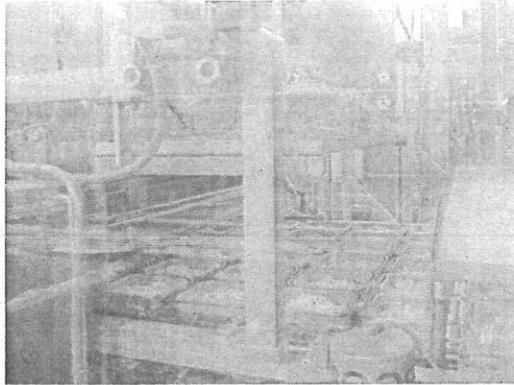
Frist: unverzüglich



Abfüllung Linie 8



Abfüllung Linie 8: Becherzufuhr mit nach oben geöffneten Bechern ohne Schutzvorrichtung.



Abfüllung Linie 8: Transportweg der gefüllten unversiegelten Becher ohne durchgehende Schutzvorrichtung

5. An der Linie 12 wurden Salate abgefüllt.

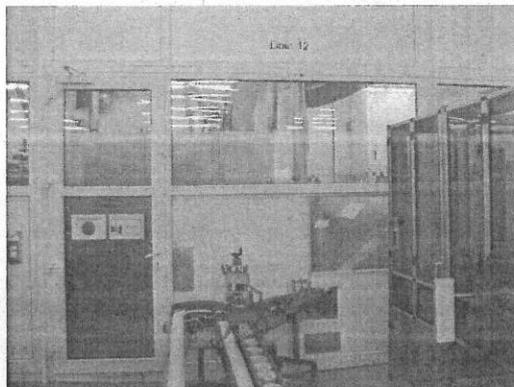
An der Abfüllanlage fehlte eine geeignete Schutzvorrichtung bei der Becherzufuhr. Die Becher wurden mit der Öffnung nach oben zugeführt.

Auf dem weiteren Transportweg der gefüllten, aber noch unversiegelten Becher war keine durchgehende Schutzvorrichtung vorhanden.

Es bestand die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung.

Erforderliche Maßnahmen: Es ist eine konzeptionelle Änderung erforderlich, um einen ausreichenden Schutz vor der Gefahr der nachteiligen Beeinflussung durch Kontaminationen oder Fremdkörper sicherzustellen.

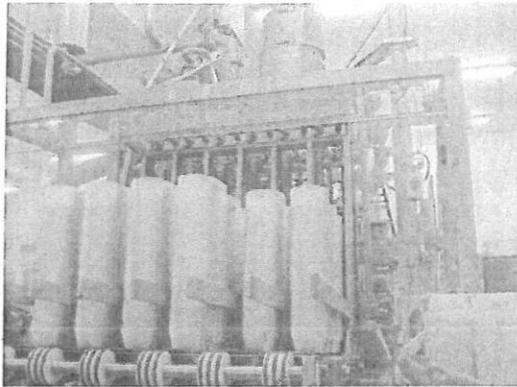
Frist: unverzüglich



Abfüllung Linie 12



Abfüllung Linie 12: Transportweg der gefüllten, unversiegelten Becher ohne durchgehende Schutzvorrichtung.



Abfüllung Linie 12: Becherzufuhr mit nach oben offenen Bechern ohne Schutzvorrichtung.

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

HSF - Verpackung, HSF - Fertigwarenabholung, HSF - Mayonaiseansatz, HSF-Hygieneschleuse Produktion

Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:

HSF - Gewürzverwiegung, HSF - Rohwarenanlieferung, HSF - Hochregallager, HSF - Umkleide-/Sozialraum, Betriebliche Eigenkontrolle, Eigenkontrollen (HACCP), Infektionsschutz, Kennzeichnung, Personalhygiene, Personalschulung, Rückverfolgbarkeit, Schädlingskontrolle, Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene), HSF-Restmüll-/Wertstoffbereich, HSF-Hygieneschleuse Verpackung, Nudelkochanlage-Hygieneschleuse, Nudelkochanlage-Anlieferungsraum/ Durchgang, Nudelkochanlage-Vorbereitung, Nudelkochanlage-Lagerraum Kisten, Nudelkochanlage - Waschraum / Bereitstellung, Nudelkochanlage-Produktion, Nudelkochanlage-Kühlraum/Säurezufuhr, Nudelkochanlage-Gefrierraum, Nudelkochanlage-Verladebereich

