

Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Der Oberbürgermeister der Landeshauptstadt Wiesbaden,
Teutonenstraße 1, 65187 Wiesbaden
 REWE Markt GmbH

Siemensstr. 6
 65205 Wiesbaden

Kontrollierende Behörde:

Der Oberbürgermeister der Landeshauptstadt Wiesbaden - Amt
 für Veterinärwesen und Verbraucherschutz
 Teutonenstraße 1
 65187 Wiesbaden
 Tel.: 0611-890770 Fax:
 E-Mail: veterinaeramt@wiesbaden.de

Datum: 03.02.2021 **Uhrzeit:** 00:00

Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle Betriebsarten: Metzgereifiliale Fleischereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung, Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt), Fischgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung		Anwesende Personen:
Betriebsräume/-bereiche: Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Fleischvorbereitungsraum, Schädlingskontrolle, Infektionsschutz, Personalschulung, Personaltollette, Getränke, Lagerbereich, Käseabteilung, Fischabteilung, Fleisch- und Wurstabteilung, Obst- und Gemüseabteilung, Mopro-Abteilung, Tief-/Kühlung		
Kontrollpunkte:	<input checked="" type="checkbox"/> Hygienemanagement <input checked="" type="checkbox"/> HACCP <input checked="" type="checkbox"/> Reinigung/Desinfektion <input checked="" type="checkbox"/> Personalschulung <input checked="" type="checkbox"/> Schädlingsbekämpfung <input checked="" type="checkbox"/> Dokumentation <input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit <input checked="" type="checkbox"/> Hygiene allg. <input checked="" type="checkbox"/> Zusammensetzung <input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung/Aufmachung <input checked="" type="checkbox"/> andere	
Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt: Es wurden folgende Mängel festgestellt:		
Fleischvorbereitungsraum Hygiene allg. (Betriebshygiene) Die Hohlkehle des Fußbodenrandbereichs im gesamten Fleischvorbereitungsraum war beschädigt. <i>Behebung: Die Hohlkehle ist instand zu setzen.</i> Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)		Frist: 04.03.2021
Fleischvorbereitungsraum Hygiene allg. (Betriebshygiene) Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen um die Kombidämpfer herum verunreinigt. <i>Behebung: Der Fußboden ist zu reinigen.</i> Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)		Frist: unverzüglich
Schädlingskontrolle > Schädlingsbekämpfung Eine Dokumentation des Monitorings (Befall ja/nein, ggf. Maßnahmen) konnte nicht vorgelegt werden. Ob das Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen geeignet war, konnte somit nicht überprüft werden. <i>Behebung: Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen anzuwenden.</i> Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 (VO (EG) Nr. 852/2004)		Frist: unverzüglich
Lagerbereich Hygiene allg. (Betriebshygiene) Es wurden offene Salatschalen unter unhygienischen Bedingungen aufbewahrt, so dass eine Kontamination der damit in Berührung kommenden Lebensmittel nicht sicher ausgeschlossen werden konnte. <i>Behebung: Die Bedarfsgegenstände sind hygienisch einwandfrei aufzubewahren.</i> Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 (VO (EG) Nr. 852/2004)		Frist: unverzüglich
Lagerbereich Hygiene allg. (Betriebshygiene) Der Anstrich der Wände neben der Kühlraumtür war beschädigt. <i>Behebung: Die Wände sind instand zu setzen.</i> Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)		Frist: 01.04.2021
Fischabteilung Hygiene allg. (Betriebshygiene) Bei der Aufbewahrung von leicht verderblich Lebensmitteln wurde die Herstellertemperaturangabe bzw. die produktspezifische Höchsttemperatur überschritten. Fischerzeugnisse in der Kühlinsel wurden nicht nach den Temperaturvorgaben des Herstellers gelagert. Die Temperaturen in der Fischbedienungstheke entsprachen nicht den Vorgaben der DIN 10508		Frist: unverzüglich

Behebung: Die Lebensmittel dürfen bei der Aufbewahrung die Herstellerangaben bzw. den produktspezifischen Höchsttemperaturen nicht überschreiten.
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 5 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Fischabteilung Hygiene allg. (Betriebshygiene)
 Die Scherbeneismaschine war im Innenbereich verunreinigt.
Behebung: Die Scherbeneismaschine ist zu reinigen und zu desinfizieren.
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a (VO (EG) Nr. 852/2004)

Frist:
unverzüglich

Fischabteilung Hygiene allg. (Betriebshygiene)
 Es wurden mehrere Bedarfsgegenstände unter unhygienischen Bedingungen aufbewahrt, so dass eine Kontamination der damit in Berührung kommenden Lebensmittel nicht sicher ausgeschlossen werden konnte. Thekenschalen wurden ohne ausreichende Trocknung nach dem Reinigen verräumt.
Behebung: Die Bedarfsgegenstände sind hygienisch einwandfrei aufzubewahren.
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Frist:
unverzüglich

Fleisch- und Wurstabteilung Hygiene allg. (Betriebshygiene)
 Das Gitter der Belüftung war verunreinigt.
Behebung: Das Gitter der Belüftung ist zu reinigen.
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Frist:
unverzüglich

Tief-/Kühlung > Rückverfolgbarkeit
 Die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel bzw. Stoffe, die in einem Lebensmittel verarbeitet werden, war nicht in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sichergestellt.
Behebung: Die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln und Futtermitteln, von der Lebensmittelgewinnung dienenden Tieren und allen sonstigen Stoffen, die dazu bestimmt sind oder von denen erwartet werden kann, dass sie in einem Lebensmittel oder Futtermittel verarbeitet werden, ist in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.
 Art. 18 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002 (VO (EG) Nr. 178/2002)

Frist:
unverzüglich

Tief-/Kühlung Hygiene allg. (Betriebshygiene)
 Die Decke vor dem Verdampfer im Fischkühlraum war verunreinigt.
Behebung: Die Decke ist in einen hygienisch einwandfreien Zustand zu versetzen.
 Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Frist:
unverzüglich

Tief-/Kühlung Hygiene allg. (Betriebshygiene)
 Die maximal zulässige Höchsttemperatur von +3 °C für Innereien wurde überschritten.
Behebung: Innereien und Nebenprodukte der Schlachtung dürfen nur bei einer Temperatur höchstens +3 °C gelagert werden.
 § 15 Abs. 3 Nr. 2 Tier-LMHV (Tier-LMHV)

Frist:
unverzüglich

Anmerkungen:
 Rechtsbehelfsbelehrung:
 Gegen diesen Kontrollbericht kann innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe bei dem Oberbürgermeister der Landeshauptstadt Wiesbaden, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Teutonenstraße 1, 65187 Wiesbaden, schriftlich oder zur Niederschrift Widerspruch eingelegt werden.

Aufbewahrungshinweis:
 Um die qualitative Eigenschaften des Dokuments beizubehalten, sollte eine direkte Sonnenbestrahlung, starker Anpressdruck, Kontakt zu Chemikalien, Ölen, Fetten sowie Weichmachern vermieden werden. Das Dokument ist fern von extremen Hitzequellen und nicht in Klarsichthüllen aufzubewahren. Eine sachgemäße Lagerung erfolgt bei Raumtemperatur unter Lichtabschluss, gegebenenfalls sollte eine Kopie angefertigt werden.

Lichtbilder wurden angefertigt Merkblätter ausgehändigt:
 Proben wurden entnommen

<p>Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person): Die Erstaufbereitung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert. Mir wurde mitgeteilt, dass mit einem Ordnungswidrigkeitsverfahren <input checked="" type="checkbox"/> gerechnet werden muss, insbesondere wenn die Beanstandung nicht bis zum fristgerechten Termin beseitigt worden ist. <input type="checkbox"/> Ich bin informiert worden, dass eine kostenpflichtige Nachkontrolle folgt.</p>	<p>Anwesendes Behördenpersonal:</p>
--	--

Ansprechpartner:

Unterschrift nicht geleistet

Unterschrift: _____

Name:

Dienststellung:

Unterschrift: _____