



VOGELSBERG

VOGELSBERGBKREIS

Der Landrat

**Amt für Veterinärwesen und
Verbraucherschutz
Lebensmittelüberwachung**

Vogelsbergkreis - Der Landrat - 36339 Lauterbach

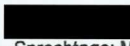


Metzgerei Theo Hahn GmbH & Co. KG

Schmidtgasse 2

36341 Lauterbach

Standort: Vogelsbergstr. 32
36341 Lauterbach



Sprechtage: Mo.-Fr. 8.00-12.00 Uhr
Mo.-Do. 13.30-15.30 Uhr

Az: 80.4 - 20 a 06/13
Tgb.-Nr.:

Datum: 17. November 2020

Niederschrift über die Betriebsüberprüfung

Betrieb: Metzgerei Theo Hahn GmbH & Co. KG
Schmidtgasse 2, 36341 Lauterbach-Frischborn

Name der anwesenden Personen:

Tag der Überprüfung: 11.11.2020, 10:10Uhr

Name des Prüfers:

Bei der durchgeführten Betriebskontrolle im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung wurden folgende Beanstandungspunkte festgestellt:

Umkleidebereich

1. Die Spinde sind mit Staub bedeckt.
2. In den Spinden ist die Trennung zwischen rein und unrein unzureichend, z. B. werden in einem Spind saubere Messer und Straßenkleidung zusammen gelagert.

Schlachtraum

3. Die Decke ist über dem Bereich der Tötung unsauber.
4. Die Fliesenausbrüche am Fußboden im Bereich der Brühmaschine und um den Bodenabfluss sind in Auftrag zu geben.
5. Es fehlt eine seitliche Fixierungsmöglichkeit für die Schlachtung von Rindern. Die bisherige Fixierung ist von daher ungeeignet.
6. Die Gummischläger der Brühmaschine sind zum Teil beschädigt.

Dreiecksraum

7. Die Halterung der Rollen der Mengmulde ist mit dunklen Belägen behaftet.
8. Im Fliegengitter an der Decke sind zahlreiche Fliegen vorhanden.

Fleischkühlhaus

9. Auf dem Ventilatorgitter sind dunkle Beläge vorhanden.

39. Der Kabelkanal ist nicht verschlossen.

Lager für Bedarfsgegenstände und Deko im Obergeschoss

- 40. Der Fußboden im Lager ist stark mit alten Belägen behaftet und ist nicht leicht zu reinigen.
- 41. Die Tür zum Lager ist verschmutzt.

Treppenaufgang zum Lager

- 42. Auf den Treppenstufen sind alte Verschmutzungen vorhanden.

Eigenkontrollen

- 43. Die Ergebnisse der mikrobiologischen Überprüfungen sind dem AVV Lauterbach vorzulegen.

Allgemein

- 44. In allen Betriebsräumen sind die Lampen auf Splitterschutz zu überprüfen.

Fristen zur Beseitigung der Beanstandungspunkte:

Die hygienischen Mängel sind **unverzüglich** zu beseitigen.

Die baulichen Mängel Nr. 4, 6, 12, 16, 17, 18, 19, 23, 25, 27, 39, 44 sind bis zum **15. Januar 2021** zu beseitigen.

Zu Punkt 5, 40 legen Sie bis zum **01. Januar 2021** ein Konzept vor, wie und wann diese Mängel beseitigt werden.

Hinweis zum Datenschutz

Informationen zum Schutz personenbezogener Daten bei der Verarbeitung durch das Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz nach Art. 13 und 14 der Europäischen Datenschutz-Grundverordnung finden sich auf der Internetseite des Vogelsbergkreises (<https://www.vogelsbergkreis.de/kreisverwaltung/aemter/amt-fuer-veterinaerwesen-und-verbraucherschutz.html>). Auf Wunsch erhalten Sie diese Informationen auch in Papierform.

Mit freundlichen Grüßen

im Auftrag

Rezepte

zur Post am 09.09.2021



VOGELSBERG

VOGELSBERGBKREIS

Der Landrat

**Amt für Veterinärwesen,
Verbraucherschutz und
Ordnungsangelegenheiten
Lebensmittelüberwachung**

Vogelsbergkreis - Der Landrat - 36339 Lauterbach

Metzgerei Theo Hahn GmbH & Co. KG

Schmidtgasse 2

36341 Lauterbach

Standort: Vogelsbergstr. 32
36341 Lauterbach

Sprechtage: Mo.-Fr. 8.00-12.00 Uhr
Mo.-Do. 13.30-15.30 Uhr

Az: 80.4 - 20 a 06/13
Tgb.-Nr.:

Datum: 8. September 2021

Niederschrift über die Betriebsüberprüfung

Betrieb: Metzgerei Theo Hahn GmbH & Co. KG
Schmidtgasse 2, 36341 Lauterbach-Frischborn

Name der anwesenden Personen:

Tag der Überprüfung: 08.09.2021, 9:15Uhr – 11:45Uhr

Name des Prüfers:

Bei der durchgeführten Betriebskontrolle im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung wurden folgende Beanstandungspunkte festgestellt:

Schlachtraum

1. Ein Kabelkanal über der Tür zum Schweinewartestall ist beschädigt.
2. Auf der rechten Seite neben der Tür zum Schweinewartestall sind mehrere Fliesenfugen ausgebrochen.
3. Die Tür neben der Brühmaschine weist im unteren Bereich von beiden Seiten starke Rostbildung auf.
4. Das Messersterilisationsbecken ist im Inneren mit Kalkablagerungen verunreinigt.
5. Am Gehäuse des Seilzugs der Säge blättert an einigen Stellen die Farbe ab.
6. Das Gehäuse der Großviehwinde ist stellenweise korrodiert.
7. Die Manschette der Rohrbahndurchführung ist stark gerissen.
8. Der Verarbeitungstisch ist auf der Unterseite mit Fleischresten behaftet.

Dreiecksraum

9. Die Wandfliesen unter den Glasbausteinen sind stellenweise ausgebrochen.
10. Die Metallleisten zwischen den Glasbausteinen sind teilweise korrodiert.

Ladenkühlraum

36. Im Eingangsbereich sind die Bodenfliesen und Fliesenfugen teilweise stark beschädigt.

Lagerraum Därme

37. Die Decke ist mit einigen Gespinsten verunreinigt.

Konfiskate

38. Der Fußboden ist im hinteren Bereich mit Blutresten verschmutzt.

Allgemein

39. In allen Betriebsräumen sind die Lampen auf Splitterschutz zu überprüfen. Glasabdeckungen sind durch Kunststoffabdeckungen zu ersetzen.

Fristen zur Beseitigung der Beanstandungspunkte:

Die hygienischen Mängel sind **unverzüglich** zu beseitigen.

Die baulichen Mängel Nr. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 16, 18, 19, 21, 28, 29, 30, 35, 36 und 37 sind bis zum **20. Oktober 2021** zu beseitigen.

Zu Punkt 34 legen Sie bis zum **1. Oktober 2021** ein Konzept vor, wie und wann dieser Mangel beseitigt wird.

Hinweis zum Datenschutz

Informationen zum Schutz personenbezogener Daten bei der Verarbeitung durch das Amt für Veterinärwesen, Verbraucherschutz und Ordnungsangelegenheiten nach Art. 13 und 14 der Europäischen Datenschutz-Grundverordnung finden sich auf der Internetseite des Vogelsbergkreises (<https://www.vogelsbergkreis.de/kreisverwaltung/aemter/amt-fuer-veterinaerwesen-verbraucherschutz-und-ordnungsangelegenheiten>). Auf Wunsch erhalten Sie diese Informationen auch in Papierform.

Mit freundlichen Grüßen

im Auftrag