

Rechtliche Würdigung der Beanstandungen im Rahmen der planmäßigen Routinekontrolle vom 19.12.2019

Betrieb:

Celler Land Frischgeflügel GmbH & Co. KG

Trannberg 1

29323 Wietze

CE-0007562

kontrollierte Betriebsart:

Geflügelschlachtbetrieb

Am 19.12.2019 in der Zeit von 10:00 bis 17:30 hat [REDACTED] im o.a. Betrieb eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt.

Anwesende Person/en:

Betrieb:

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

Behörde:

[REDACTED]

Die bei der Kontrolle festgestellten Mängel/Abweichungen sind nachstehend aufgeführt.

Feststellungen / Maßnahmen:

Tresen Backshop Weißbereich

Nr. 1 [REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

Nr. 2

Zubereitung Backshop

Nr. 3 Die Türdichtung des Kühltisches war durch ältere Lebensmittelreste und Krümel verunreinigt.

Die Türdichtung des Kühltisches ist zu reinigen. Die Gummidichtungen sind in den Reinigungs- und Desinfektionsplan aufzunehmen.

Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Nr. 4 Auf dem Handwaschbecken wurden aus Platzmangel Salatköpfe abgestellt. Dadurch könnte sich ggf. eine nachteilige Beeinflussung für die dort abgestellten /zwischenlagerten Lebensmittel ergeben, wenn Spritzwasser während des Händereinigens auf die dort gelagerten Lebensmittel spritzt.

Das Handwaschbecken ist stets frei von Lebensmitteln zu halten.

Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Personaltoilette Weißbereich Herren

Nr. 5 Die Toiletten und die Handwaschbecken werden arbeitstäglich mehrfach gründlich gereinigt. Es sollte darauf geachtet werden, dass auch die Seifen- und Desinfektionsmittelspender direkt am Auslass gründlich gereinigt werden, v.a. an den Seifenspender sind eingetrocknete Seifenreste sichtbar gewesen. Diese Seifenreste fördern die Bildung von Hefen, die dann den gesamten Spender infiltrieren könnten.

Die Auslässe sind vor jeder Neubefüllung gründlich zu reinigen.

Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Personaltoilette Schwarzbereich Herren

Nr. 6 Die Unterseiten der Seifenspender und deren Auslässe waren z.T. mit angetrockneten Seifenresten behaftet. Das birgt die Gefahr einer der Hefenbildung in der Seife, damit wäre eine hygienische Händereinigung nicht mehr möglich.

Die Seifenspender sind spätestens bei Neubefüllung gründlich zu reinigen.

Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Personaltoilette Weißbereich Damen

Nr. 7 Die Seifenspender waren an den Auslässen und den Unterseiten der Hebel mit eingetrockneten Seifenresten kontaminiert. Dieses birgt die Gefahr der Hefenbildung, eine ausreichend hygienische Händereinigung könnte dann nicht mehr sichergestellt werden.

Die Seifenspender sind spätestens bei Neubefüllung gründlich zu reinigen.

Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Kat II Lager; Tierische Nebenprodukte

Nr. 8 Die UV-Insektenfallen wiesen erheblichen Befall auf den Klebefolien auf.

Die Klebefolien sind während der Hauptflugphasen der Insekten in kürzeren Intervallen zu wechseln.

Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Kat III Raum

Nr. 9 [REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

Blut-Federn-Raum

Nr. 10 [REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

Kat III Raum

Nr. 11 Die Außentür (rechts) war nicht vollständig geschlossen und wurde zusätzlich durch einen Schlauch an der Schließung gehindert (Tür wurde durch Schlauch blockiert). Die Schnellauftore wiesen vor allem im linken und rechten Übergang zur jeweiligen Wand Öffnungen von ca. 3x3 cm auf, dadurch bestand die Gefahr, dass sich Schädlinge (v.a. Mäuse) Zugang in den Betrieb verschaffen könnten. Die geöffnete und festgestellte Tür birgt zusätzlich die Gefahr, dass sich unbefugte Personen Zugang verschaffen könnten, weil dadurch die elektronische Zugangsberechtigung mittels Chipkarte außer Kraft gesetzt wird.

Alle Türen sind stets verschlossen zu halten.



Bratfertighalle (amtliche Kontrolle, Innereienverarbeitung)

Nr. 17 Das Einmalpapier zum Abtrocknen der Hände an der HWE im Bereich der ersten und zweiten Veterinärüberwachungsposition im Bratfertigbereich war komplett nass.

Das Einmalpapier ist auszutauschen, um eine hygienische Händereinigung und -trocknung zu gewährleisten.

Fundstelle (Gesetz): Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 4 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Allgemeine Maßnahmen:

Maßnahme: mündliche Belehrung

Maßnahme: Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

