

1. Betriebsbesichtigungsprotokoll

FB: LM

Inspektionsart: planmäßige Routinekontrolle	am: 16.11.2016	Beginn: 06:25 Uhr	Gebührenpflichtig: Ja
Kontrolle durch: [REDACTED] Lebensmittelkontrolleur/in	Begleiter: [REDACTED] [REDACTED]	ggf. Vorgang vom:	

Betrieb	Celler Fleisch-Handel GmbH	CE-01642H
Anschrift	Wernerusstr. 43, 29227 Celle Westercelle	
Betreiber:	Celler Fleisch-Handel GmbH 29227 Celle, Wernerusstr. 43	
Anwesende(r)	[REDACTED] [REDACTED]	

Am 16.11.2016 wurde während der Betriebs- und Geschäftszeit eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt. Dabei wurden folgende Abweichungen festgestellt.

Feststellungen

Hygieneschleuse

- Der Fußboden in der Hygieneschleuse war zum wiederholten Male insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie hinter der Sohlenwaschanlage verunreinigt. Die Hygieneschleuse ist zu reinigen und sauber zu halten.
Der Reinigungsintervall im Reinigungsplan ist anzupassen.
- In der Hygieneschleuse waren wieder Schürzen aufgehängt, die nicht ordnungsgemäß auf die Metallbügel gespannt worden waren. Teilweise berührten die Schürzen die aufgehängten Stiefel (Sohle).
Es ist sicherzustellen das zukünftig die Schürzen ordnungsgemäß aufgehängt werden (z.B. Bügel für Schürzen höher hängen) und eine Kontamination durch die Stiefel verhindert wird.

- [REDACTED]
[REDACTED]

Kühlraum Kommissionierung

- 4 Im Kühlraum der Kommissionierung wurden Stapel mit Transportrollen neben Kisten mit offenem Fleisch (d.h. nicht geschütztes Fleisch) gelagert. Es bestand die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der offen gelagerten Fleischwaren.

Die Fleischwaren sind abgedeckt zu lagern (z.B. Haube) und eine räumliche Trennung (mind. sind die Stapel mit Transportrollen in einer Ecke zu lagern und ggf. abzudecken) ist einzuhalten. Nur so kann die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der gelagerten Fleischwaren auf ein Minimum reduziert werden.

Tiefkühlhaus

5

[REDACTED]

- 6 An der letzten Deckenlamelle im Rindfleischkühlraum wurde abtropfendes Kondenswasser festgestellt. Darunter wurde offen stehende Lebensmittel (gepökeltes Fleisch, Lebern, Nieren) gelagert. Es bestand die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der offenen Lebensmittel durch das Kondenswasser. Die Decke ist regelmäßig zu kontrollieren, ggf. das Kondenswasser zu entfernen und die gelagerten Lebensmittel sind abgedeckt zu lagern.

7

[REDACTED]

Zerlegung

- 8 Die Tischeinlegebretter waren teilweise massiv durch tiefe Einkerbungen beschädigt und es lösten sich bereits Plastikteilchen ab. Es bestand die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der Fleischwaren durch die Plastikteilchen. Die Schneidbretter sind instand zu setzen (z.B. abziehen). [REDACTED] erklärte, dass er es selber schon versucht hätte, die Schneidbretter abzuschleifen. Dieses hat die Schneidbretter nicht in einen ordnungsgemäßen Zustand versetzt.

Da es durch die Größe der Schneidbretter sehr schwierig ist diese abzuziehen, wurde empfohlen, die Schneidbretter von einem Fachmann abschleifen zu lassen.

- 9 Am Handwaschbecken fehlte noch immer die Beschriftung für Reinigungs- und Desinfektionsmittel an dem Spender mit einem Mittel zum hygienischen Reinigen der Hände. Die Spender sind unverzüglich ordnungsgemäß zu beschriften.

- 10 Die Schutzabdeckung (Kunststoffrohr) des Stromkabels war zum wiederholten Male durch dunkle Ablagerungen verunreinigt und brüchig.
Die Schutzabdeckung ist unverzüglich zu reinigen und instand zu setzen (ggf. austauschen).

11

[REDACTED]

- 12 Das Messersterilisationsbecken war zum wiederholten Male nicht in Gebrauch, nicht abgedeckt worden und innen durch Lebensmittelreste verunreinigt.

Es wurde schon mehrfach darauf hingewiesen, dass das Messersterilisationsbecken sauber zu halten oder abzubauen sei. Bitte teilen Sie mir schriftlich bis zum 20.12.2016 mit, wie in Zukunft die Situation mit dem Messersterilisationsbecken geregelt werden soll, sodass zukünftig ein derartiger Verstoß nicht nochmal vorgefunden wird.

Schweinekühlraum

- 13 Im Schweinekühlraum wurden zum wiederholten Male H1-Paletten direkt neben offenem Fleisch (zerlegter Ware und hängenden Hälften) gelagert. Zukünftig sind die H1-Paletten nicht direkt neben offenem Fleisch und abgedeckt durch eine Haube (z.B. Seitenfaltenbeutel) zu lagern. Zusätzlich wurden offene und nicht gut gereinigte (z.B. durch angetrocknete Fleischreste verunreinigt) Kat3-Tonnen im Kühlraum gelagert.

Um die Gefahr der nachteiligen Beeinflussung des gelagerten Fleisches durch die H1-Paletten und die Kat3-Tonnen (z.B. durch Luftverwirbelung) ausschließen zu können.

ggf. getroffene Maßnahmen

Datum	Maßnahmeart	ggf. Bemerkung
16.11.2016	Protokoll	Ein Protokoll mit der Bitte um Beachtung wurde zugesandt.

Bemerkungen

Da keine kostenpflichtige Nachkontrolle vorgesehen ist, bitte ich Sie, mir den Erfolg Ihrer Bemühungen bis zum 20.12.2016 schriftlich mitzuteilen.

Sollte diese Erklärung bis zum 20.12.2016 nicht vorliegen, sehe ich mich veranlasst, in Ihrem Betrieb eine kostenpflichtige Nachkontrolle durchzuführen.

([REDACTED]) / 07.12.2016

2. Lebensmittelunternehmer
3. SB Kosten Gebührenbescheid
4. z. d. A.