

Bericht über eine Kontrolle gemäß Art. 9 VO (EU) 2017/625

Betrieb: Kühlmann GmbH & Co.KG NW 20101 Im Thüle 26 33397 Rietberg 032-00095	Durchführende Behörde: Kreis Gütersloh Abteilung Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung Goethestraße 12 33330 Gütersloh Tel.-Nr.: 05241-85- [REDACTED] Fax-Nr.: 05241-853 [REDACTED] E-Mail: [REDACTED]@kreis-guetersloh.de Datum/Uhrzeit: 28.09.2020 von 10:00 bis 15:00 Uhr
Ansprechpartner vor Ort: [REDACTED]	Behördenvertreter: [REDACTED] Tel.-Nr: 05241/85 [REDACTED]
Weiteres Betriebspersonal: [REDACTED]	Weiteres Kontrollpersonal: [REDACTED]
Zweck der amtlichen Kontrolle: planm. Kontrolle zur "Aufrechterhaltung" der EU- Zulassung (gebührenrelevant)	Betriebsart Risikopunkte: 80 / Punkte Produktrisiko: 10
Kontrollierte Betriebsart/en: Hersteller von Feinkostsalaten und Mayonnaisen	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Wareneingang, Kühlräume / Wareneingang, Gewürzabteilung, Veredlung, Salatvorbereitung / -mischung, Mayonnaisenabteilung, Abfüllung, Kochabteilung, Lagerräume / Fertigwarenlager, Personalumkleideräume / Kantine

II. Kontrollierte Punkte/Angewandte Kontrollmethoden

✓ = kontrolliert ■ = nicht kontrolliert ○ = nicht zutreffend				
01 Hygiene (-management, betriebliche Eigenkontrolle)		02 Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		03 Zusammensetzung -nicht mikrobiologisch
1. Mitarbeiterschulung	✓	1. Bauliche Beschaffenheit	✓	Untersuchung von Produkten
2. Rückverfolgbarkeit	✓	2. Personalhygiene	✓	04 Kennzeichnung / Aufmachung
3. Schädlingsbekämpfung	✓	3. Produktionshygiene	✓	Kennzeichnung
4. Reinigung / Desinfektion	✓	4. Temperatureinhaltung	✓	05 Andere Kontrollpunkte
5. HACCP-Verfahren	✓			

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen und Punkten)

Betriebsstätte (allgemein)

- Verstoß: In den Produktionsräumen und in der Abfüllabteilung befinden sich diverse Fußbodenschäden.
Frist: 31.12.2020

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf: Wareneingang, Kühlräume / Wareneingang, Gewürzabteilung, Veredlung, Salatvorbereitung / -mischung, Mayonnaisenabteilung, Abfüllung, Kochabteilung, Lagerräume / Fertigwarenlager, Personalumkleideräume / Kantine

IV. Kontrollbewertung

Das Original wurde dem Anwesenden ausgehändigt und sollte an den Verantwortlichen weitergeleitet werden.

Unterschrift Behörde: [REDACTED]	Unterschrift Anwesende/r: [REDACTED]
-------------------------------------	---

[REDACTED] 28.09.2020

LM-Kontrollleur



Bericht über eine Kontrolle gemäß Art. 9 VO (EU) 2017/625

Betrieb: Kühlmann GmbH & Co.KG NW 20101 Kühlmann GmbH Im Thüle 26 33397 Rietberg 032-00095	Durchführende Behörde: Kreis Gütersloh Goethestr. 12 33330 Gütersloh Tel.-Nr.: 05241-85- [REDACTED] Fax-Nr.: 05241-85- [REDACTED] E-Mail: [REDACTED]@kreis-guetersloh.de Datum/Uhrzeit: 14.10.2021 von 09:30 bis 13:00 Uhr
Ansprechpartner vor Ort: [REDACTED]	Behördenvertreter: [REDACTED] Tel.-Nr.: 05241-85- [REDACTED]
Weiteres Betriebspersonal:	Weiteres Kontrollpersonal: [REDACTED]
Zweck der amtlichen Kontrolle: Plankontrolle (gebührenrelevant) zur "Aufrechterhaltung" der EU-Zulassung	Betriebsart Risikopunkte: 80 / Punkte Produktrisiko:
Kontrollierte Betriebsart/en: Hersteller von Feinkostsalaten und Mayonnaisen industriell	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Kühlräume / Wareneingang, Abfüllung, Salatvorbereitung / -mischung, Veredlung, Mayonnaisenabteilung, Kochabteilung, Wareneingang, Lagerräume / Fertigwarenlager, Gewürzabteilung, Personalumkleideräume / Kantine

II. Kontrollierte Punkte/Angewandte Kontrollmethoden

✓ = kontrolliert ■ = nicht kontrolliert ○ = nicht zutreffend				
01 Hygiene (-management, betriebliche Eigenkontrolle)	02 Hygiene allgemein (Betriebshygiene)	03 Zusammensetzung -nicht mikrobiologisch	04 Kennzeichnung / Aufmachung	05 Andere Kontrollpunkte
1. Mitarbeiterschulung	1. Bauliche Beschaffenheit	✓ Untersuchung von Produkten	✓	✓
2. Rückverfolgbarkeit	2. Personalhygiene	✓	✓	✓
3. Schädlingsbekämpfung	3. Produktionshygiene	✓	✓	✓
4. Reinigung / Desinfektion	4. Temperatureinhaltung	■	✓	✓
5. HACCP-Verfahren	✓			

III. Kontrollergebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen und Punkten)

Betriebsstätte (allgemein)

- Verstoß: Im gesamten Betrieb befinden sich Schäden im Fußboden-, Sockel- und Wandbereich. Ein Sanierungsplan ist erstellt und die Arbeiten sollen bis zum Ende des Jahres 2021 abgeschlossen sein.
Frist: 31.12.2021

Kühlräume / Wareneingang

- Verstoß: Im Rohwarenkühlraum sind die Kondensabwasserleitungen der Kühlanlagen an der Wand zur Gemüsevorbereitung nicht direkt an das Abwassersystem angeschlossen.
Frist: unverzüglich

Folgende Kontrollbereiche wiesen keine Mängel auf: Abfüllung, Salatvorbereitung / -mischung, Veredlung, Mayonnaisenabteilung, Kochabteilung, Wareneingang, Lagerräume / Fertigwarenlager, Gewürzabteilung, Personalumkleideräume / Kantine

IV. Kontrollbewertung

Hinweis: Dieser Kontrollbericht wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

[REDACTED] 15.10.2021

Lebensmittelkontrolleur

