Landkreis Celle

DER LANDRAT

Landkreis Celle Amt für Veterinärangelegenheiten und Verbraucherschutz Alte Grenze 7 29221 Celle

Torsten Dierks

An der Mühle 1
29355 Beedenbostel

Dienststelle: Amt für Veterinärangelegenheiten und Verbraucherschutz

Dienstgebäude: Alte Grenze 7
29221 Celle

AnsprechpartnerIn: [redacted]
Telefon: 05141916[redacted]
Telefax: 051419165999
E-Mail: [redacted]
Internet: www.landkreis-celle.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

25.11.2021

Am 23.11.2021 von 11:00 bis 12:00 Uhr hat [redacted] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

Torsten Dierks
Landfleischerei Dierks
An der Mühle 1
29355 Beedenbostel
CE-00284H

Anwesende Person/en:

Betrieb:
Ansprechpartner vor Ort:
Herr Torsten Dierks (Inhaber)

Behörde:
Behördenvertreter:
[redacted]

Begleitpersonen:
[redacted]

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Lagerraum / Trockenlager

1. Der Raum verfügte nicht über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung.
   Anordnung: Die Beleuchtung ist so herzurichten, dass diese ausreichend ist, um Verunreinigungen leicht zu erkennen.
   Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 7
   Frist: unverzüglich

Kalte Küche

2. Das Vakuumiergerät war in den Eckbereichen mit schwarzen, schmierigen Belägen verunreinigt.
   Anordnung: Das Vakuumiergerät ist zu reinigen.
   Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
   Frist: unverzüglich

Gewürzlager

3. Die Decke war in den Eckbereichen mit Spinnengewebe verunreinigt.
   Anordnung: Die Decke ist zu reinigen.
   Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
   Frist: unverzüglich

Kühlhaus begehbare Zelle, Gewürzlager

4. festgestellt am 05.07.2021:
   festgestellt am 02.07.2021:
   Das Türblatt war im Bereich des Türgriffs angerostet.
   Anordnung: Das Türblatt ist instand zu setzen.
   Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
   Frist: unverzüglich

5. festgestellt am 05.07.2021:
   festgestellt am 02.07.2021:
   festgestellt am 18.03.2021:
   Das Verdampferschutzgitter war mit staubigen Auflagerungen verunreinigt.

   Anordnung: Das Verdampferschutzgitter ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten. Durch Luftverwirbelungen können Staubteile auf die im Kühlraum zum Teil offen gelagerten Lebensmittel gelangen und diese so nachteilig beeinflussen.
   Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
   Frist: unverzüglich

6. Die Regalböden waren z.T. mit Lebensmittelresten (helle Soßenreste) verunreinigt.
   Anordnung: Die Regalböden sind zu reinigen.
   Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
   Frist: unverzüglich

7. festgestellt am 05.07.2021:
   festgestellt am 02.07.2021:
   Die Farbe des Türgriffs blätterte ab.
   Anordnung: Der Türgriff ist instand zu setzen.
   Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
   Frist: unverzüglich

Schlachtraum Produktion

8. Die Wand war im Eckbereich des Entlüfters mit schwarzen Belägen verunreinigt.
   Anordnung: Die Wände sind zu reinigen.
   Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
   Frist: unverzüglich

9. Die Wandfliesenfugen waren teilweise schimmelähnlich verunreinigt.
   Anordnung: Die Fugen sind zu reinigen und zu desinfizieren.
   Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
   Frist: unverzüglich

Kühlraum

10. Die Türdichtung war beschädigt.
    Anordnung: Die Türdichtung ist instand zu setzen.
    Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
    Frist: unverzüglich

11. Die Türdichtung war mit hellen Auflagerungen verunreinigt.
    Anordnung: Die Türdichtung ist zu reinigen.
    Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
    Frist: unverzüglich

12. Die Decke war im Bereich der Rohrbahnaufhängung/Verdampferbefesetigung angerostet.
    Anordnung: Die Decke ist instand zu setzen.
    Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
    Frist: unverzüglich

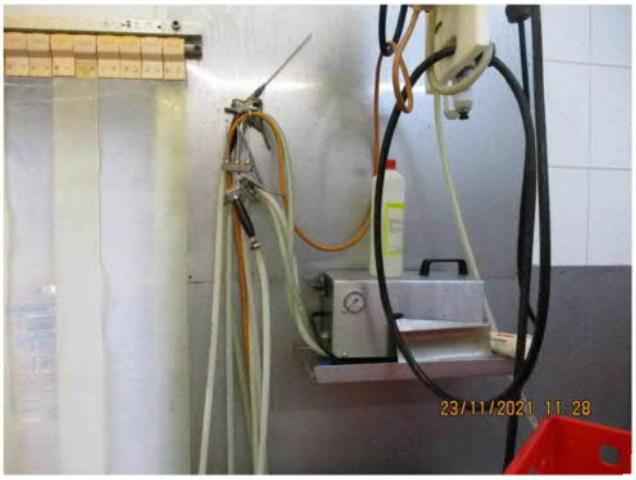
Wurstküche

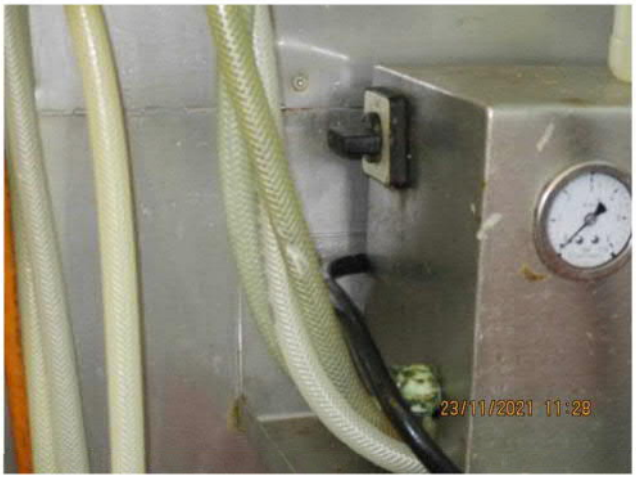
13. Die Handbrause des Reinigungsschlauches war im Griffbereich erheblich mit hellen Fettrückständen verunreinigt.

Anordnung: Die Brause ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

14. Die Wandfliesenfugen waren schimmelähnlich verunreinigt.
Anordnung: Die Fugen sind zu reinigen und zu desinfizieren.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

15. Der Wandbereich um sowie der Pökelinjektor selbst (äußerlich, auch im Bereich der Bedienelemente) waren verunreinigt. Ebenso war die Ablagefläche, auf welcher der Injektor abgestellt war verunreinigt.
Anordnung: Der Pökelinjektor ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a
Frist: unverzüglich





Laden

16. In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher.
    Anordnung: Die Dübellöcher sind zu verschließen.
    Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
    Frist: unverzüglich

Räucherraum

17. Die Decke war mit Spinnengewebe verunreinigt.
    Anordnung: Die Decke ist zu reinigen.
    Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
    Frist: unverzüglich

Spülküche / Backofen

18. Die Beleuchtung war durch Insekten stark verunreinigt.
    Anordnung: Die Beleuchtung ist zu reinigen.
    Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
    Frist: unverzüglich

19. Der Fußboden war insbesondere in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter dem Spanferkelofen verunreinigt.
    Anordnung: Der Fußboden ist zu reinigen.
    Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
    Frist: unverzüglich

20. Die Decke war mit Spinnengewebe und lebenden Spinnen verunreinigt.
    Anordnung: Die Decke ist zu reinigen.
    Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
    Frist: unverzüglich

21. Die Fugen im Bereich der Abflussrinne waren z. T. herausgewaschen. Ansammlungen von Wasser wurden somit in diesem Bereich begünstigt. Dies kann zu einer Ansiedlung von Keimen führen, welche im Rahmen von Reinigungsarbeiten im Betrieb verteilt werden könnten.
    Anordnung: Der Fußboden ist instand zu setzen.
    Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a
    Frist: unverzüglich

Geschirr-Lager

22.
    festgestellt am 05.07.2021:
    festgestellt am 02.07.2021:
    Der Fußboden war im Randbereich mit Blättern verunreinigt.
    Anordnung: Der Fußboden ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten.
    Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
    Frist: unverzüglich

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Verkaufsautomat außerhalb, Tiefkühlzelle, Personaltoiletten, Konfiskatraum, Schädlingskontrolle, Betriebliche Organisation / Mitwirkungspflicht, Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene), Infektionsschutz, Personalschulung, Personalhygiene, Kennzeichnung, Rückverfolgbarkeit, Eigenkontrollen (HACCP - mikrobiologische Untersuchungen)

Allgemeine Maßnahmen:

- Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf), belehrte Person: Herr Torsten Dierks

Kostenpflichtige Nachkontrolle:

Ab dem 26.11.2021 ist eine Nachkontrolle vorgesehen.

Bemerkung:

Der Betrieb befand sich zum Zeitpunkt der Überprüfung in einem guten Zustand. Im Nachgang zu den vorangegangenen Kontrollen wurden einige Bereiche (Backofenraum/Kalte Küche) umstrukturiert, was im Sinne der gute Hygienepraxis sehr zweckdienlich war. Insbesondere in den Backofenraum wurde zwischenzeitlich investiert (Boden und Decke), sodass dieser baulich nunmehr in einem sehr guten Zustand ist. Gleichzeitig wurden einige Hygienemängel vorgefunden, deren Abstellung im Rahmen einer Nachkontrolle zu überprüfen sind.

Der Probenplan, die Handelspapiere für TNP sowie die Wildursprungsscheine konnten im Betrieb eingesehen werden und waren ohne Beanstandungen.
In Bezug auf die mikrobiologischen Eigenkontrollen sind noch 5 x Listerien-Umgebungsproben zu untersuchen. Das Test-Kit lag bereits vor. Die Untersuchungsergebnisse legen Sie mir bitte bis zum 16.12.2021 vor.

Ich bitte Sie, mir die Beseitigung der im Betriebsbesichtigungsprotokoll aufgeführten baulichen Abweichungen/Mängel schriftlich bis zum 23.12.2021 anzuzeigen (z. B. per E-Mail). In den Fällen kann von für Sie kostenpflichtigen Nachkontrollen und/oder schriftlichen Anordnungen abgesehen werden.

Hinweise:

Für die elektronische Übermittlung von Dokumenten wurde das Einverständnis gegeben.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag
[redacted]

Landkreis Celle
Der Landrat

Amt für Veterinärangelegenheiten und Verbraucherschutz
Postfach 3211, 29232 Celle
Dienstgebäude: Alte Grenze 7, 29221 Celle, [redacted]

Öffnungszeiten:
Montag und Dienstag 8.00 - 16.00 Uhr
Mittwoch und Freitag 8.00 - 13.00 Uhr
Donnerstag 8.00 - 17.00 Uhr

E-Mail: daniela.deus@LKCELLE.de
Telefon: 05141/916-[redacted]
Fax: 05141/916-5999
https://www.landkreis-celle.de/veterinaeramt

Der Landkreis Celle nimmt den Datenschutz ernst. Ausführliche Hinweise, wie wir Ihre Daten verarbeiten und welche Rechte Ihnen in diesem Zusammenhang zustehen, können Sie unter folgendem Link abrufen:
https://www.landkreis-celle.de/datenschutz.html
[redacted]

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