

Landkreis Osterholz, Am Osterholze 2 A, 27711 Osterholz-Scharmbeck



Ihr Zeichen:
Mein Zeichen: 39.32 - VIG 105
Amt: Veterinäramt
Auskunft erteilt:
Telefon:
Telefax:
E-Mail: veterinaeramt@landkreis-osterholz.de



Datum: 05.10.2022

Kurzmitteilung

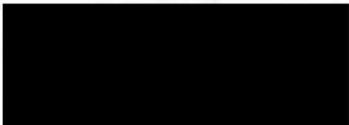


- | | | |
|--|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Die beigefügten Unterlagen übersende ich | <input type="checkbox"/> unter Bezug auf das Gespräch/Telefonat vom | <input type="checkbox"/> mit der Bitte um Kenntnisnahme |
| <input type="checkbox"/> Die beigefügten Unterlagen sende ich zurück | <input checked="" type="checkbox"/> Mein Schreiben vom 14.09.2022 | <input type="checkbox"/> weitere Veranlassung |
| <input type="checkbox"/> Abgabennachricht ist erteilt | | <input type="checkbox"/> Rückgabe bis zum |
| | | <input type="checkbox"/> Stellungnahme bis zum |

Bemerkungen:

Anbei übersende ich Ihnen die beantragten Kontrollberichte zum Betrieb Fleischerei André Reinke, An der Wurth 16, 28790 Schwanewede.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag:



Kreishaus II: Am Osterholze 2 A, 27711 Osterholz-Scharmbeck, Tel. 0 47 91 / 9 30 - 0, Fax 0 47 91 / 9 30 - 10 99
E-Mail: info@landkreis-osterholz.de Internet: www.landkreis-osterholz.de
Öffnungszeiten: Mo. und Do. 8.00 - 12.00 Uhr und 14.00 - 16.00 Uhr, Di. 8.00 - 18.00 Uhr (durchgehend), Mi. und Fr. 8.00 - 12.00 Uhr
Bitte vereinbaren Sie Ihren persönlichen Termin
Bankverbindung: Sparkasse Rotenburg Osterholz IBAN: DE35 2415 1235 0018 2000 89 (BIC: BRLADE21ROB)
Volksbank eG Osterholz IBAN: DE40 2916 2394 0005 0008 00 (BIC: GENODEF1OHZ)

Landkreis Osterholz - Veterinäramt - Am Osterholz 2 a 27711
Osterholz-Scharmbeck

André Reinke

Auf der Wurth 14
28790 Schwanewede

Dienststelle:

Dienstgebäude: Am Osterholz 2 a
27711 Osterholz-Scharmbeck

AnsprechpartnerIn:

Telefon:

Telefax:

E-Mail:

Internet: www.landkreis-osterholz.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

Am 09.10.2017 von 08:00 bis 11:45 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt.

André Reinke
Fleischerei Reinke
Auf der Wurth 16
28790 Schwanewede
OHZ-0000287H

Anwesende Person/en:

Betrieb:
Ansprechpartner vor Ort:
[REDACTED]

Behörde:
Behördenvertreter:
[REDACTED]

Begleitpersonen:
[REDACTED]

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Schlachtraum

1. Betäubungszange;

Ansätze austauschen.
Frist: unverzüglich

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Kühlraum, Gefrierraum, Umkleideraum, Schlachtraum, Zerlegungsraum, Lager, Eigenkontrollen (HACCP), Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene), Dokumente, Personalhygiene, Personalschulung, Sachkundenachweise, Rückverfolgbarkeit, Kadaverraum, Schlachtung

Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:

Gewürzraum, Verkaufsraum, Fleisch/Wurst Tresenbereich, Infektionsschutz, Vorbereitungsraum

Risikokategorie:

Ihr Betrieb wurde in die Risikokategorie 2 eingestuft.

Weitergehende Informationen zum Verfahren der risikoorientierten amtlichen Lebensmittelüberwachung erhalten Sie auf Wunsch vom Unterzeichner.

Jahresumsatz:

Der Jahresumsatz beträgt [REDACTED]

[REDACTED] 10.10.2017

Landkreis Osterholz - Veterinäramt - Osterholzer-Str. 23 27711 Osterholz-Scharmbeck Tel. 0	Amtl. Lebensmittelüberwachung Niederschrift über die Betriebsbesichtigung	Datum 6.2.18
--	---	-----------------

Name des Betriebes:	Fleischerei André Reinke
Anschrift des Betriebes:	Ast of. Wirth 16, Assowarden
Name des/der Verantwortlichen:	
Besichtigung des Betriebes durch:	
Grund der Betriebsbesichtigung:	<input checked="" type="radio"/> planmäßige Kontrolle <input type="radio"/> Nachkontrolle <input type="radio"/> Verdachtskontrolle

Der o.g. Betrieb wurde heute im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung überprüft.
Es wurden keine folgende Mängel festgestellt:

Frist zur Beseitigung
der Mängel bis:

1. Die Elektroden im Butyranpferst sind erneuert. Bis Dezember 2018 muß ein neuer Butyranpferst angeschafft werden	
2. Unterlegen vom bis übergeordnete fachliche Punkte bei der Schweinebetriebsung wurden übersehen	
3. An den Stahlträgern sind bereits wieder Restflecken erkennbar. Konzept für langfristige Sanierung vorlegen und umsetzen	1. Mai 2018
4. Hygienemaßnahmen + Selbstkühlkörperuntersuchungen sind für Juni + Juli geplant.	
5. HACCP-Konzept und Bereitung von Kost 2-3 Material werden geprüft.	
6. Hygienestand der Betriebes war o.b.13	

Die Mängel und die Aufforderung zur Beseitigung innerhalb der gesetzten Frist habe ich zur Kenntnis genommen.		
Unterschrift des/der Verantwortlichen	Unterschrift Lebensmittelkontrolleur	Unterschrift weiterer Teilnehmer

Nur für interne Auswertung

Art der Mängel		Maßnahmen	
<input type="radio"/> Hygiene allgemein	<input type="radio"/> Verunreinigungen	<input type="radio"/> Belehrung	zu Nr. _____
<input type="radio"/> Hygiene des Personals	<input type="radio"/> Kennzeichnung	<input type="radio"/> Verfügung	zu Nr. _____
<input type="radio"/> Zusammensetzung, Qualität, Rohstoffe, Rückstände	<input type="radio"/> Aufmachung	<input type="radio"/> Owi-Verfahren	zu Nr. _____
	<input type="radio"/> andere	<input type="radio"/> Straf-Verfahren	zu Nr. _____



Landkreis Osterholz Am Osterholze 2 A 27711 Osterholz-Scharmbeck

André Reinke

Auf der Wurth 16
28790 Schwanewede

Dienststelle:

Dienstgebäude: Am Osterholze 2 A
27711 Osterholz-Scharmbeck

AnsprechpartnerIn: [REDACTED]
Telefon: 04791/930-[REDACTED]
Telefax: 04791/930-[REDACTED]
E-Mail: veterinaeramt@landkreis-osterholz.de
Internet: www.landkreis-osterholz.de

Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

27.04.2021

Am 27.04.2021 ab 11:45 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

André Reinke
Fleischerei Reinke
Auf der Wurth 16
28790 Schwanewede
OHZ-0000287H

Anwesende Person/en:

Betrieb:
Ansprechpartner vor Ort:
[REDACTED]

Behörde:
Behördenvertreter:
[REDACTED]

Begleitpersonen:
[REDACTED]

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

Kutterbereich

1. Der Bereich beim Handwaschbecken war verunreinigt.
Erforderliche Maßnahmen: Der Bereich ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
2. Die Decke war nicht so beschaffen, dass Schmutzansammlungen vermieden wurden.
Erforderliche Maßnahmen: Die Decke ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1c
Frist bis in: 4 Monat(e)
3. In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellocher.
Erforderliche Maßnahmen: Die Dübellocher sind zu verschließen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist bis in: 4 Woche(n)

Vorbereitungsraum

4. Die Wände waren teilweise verunreinigt.
Erforderliche Maßnahmen: 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

Frist bis in: 4 Woche(n)

17. Der Anstrich des Kühlaggregats war beschädigt.
Erforderliche Maßnahmen: Das Kühlaggregat ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist bis in: 4 Woche(n)
18. Die Regale waren verunreinigt.
Erforderliche Maßnahmen: Die Regale sind zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Zerlegungsraum

19. Die Decke war verunreinigt.
Erforderliche Maßnahmen: 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
20. Die Tischeinlegeschnaidebretter waren verbraucht.
Erforderliche Maßnahmen: Die Tischeinlegeschnaidebretter sind instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b
Frist: unverzüglich
21. Der Tischdosenöffner war verunreinigt.
Erforderliche Maßnahmen: Der Tischdosenöffner ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a
Frist: unverzüglich
22. Das Hackbeil war beschädigt.
Erforderliche Maßnahmen: Das Hackbeil ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b
Frist: unverzüglich
23. Die Oberfläche des Hackblockes war nicht glatt und leicht zu reinigen.
Erforderliche Maßnahmen: Der Hackblock ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1b
Frist: unverzüglich
24. Der Fußboden war stellenweise beschädigt. (Beim Gefrierraum)
Erforderliche Maßnahmen: Der Fußboden ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist bis in: 4 Woche(n)

Gefrierraum

25. Der Gefrierraum war vereist.
Erforderliche Maßnahmen: Der Gefrierraum ist zu enteisen und zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
26. Der Kältevorhang war beschädigt.
Erforderliche Maßnahmen: Der Kältevorhang ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist bis in: 2 Woche(n)
27. Es wurden Lebensmittelbehälter auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.
Erforderliche Maßnahmen: Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden. Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3
Frist: unverzüglich

Gewürzraum (Keller)

28. Die Wände waren teilweise verunreinigt.
Erforderliche Maßnahmen: 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
29. Die Decke war mit Spinnengewebe verunreinigt.
Erforderliche Maßnahmen: 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
30. Die Treppe war verunreinigt.
Erforderliche Maßnahmen: Die Treppe ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
31. Der Fußboden war verunreinigt.
Erforderliche Maßnahmen: 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

Fleisch/Wurst Tresenbereich

32. Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates war verunreinigt.
Erforderliche Maßnahmen: Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregates ist 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
33. Die Türdichtung des Kühlschranks war verunreinigt.
Erforderliche Maßnahmen: Die Türdichtung des Kühlschranks ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich
34. Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Flüssigseife und Einmalpapierhandtücher in Spendern).
Erforderliche Maßnahmen: Am Handwaschbecken sind Mittel zum Händewaschen (z. B. Flüssigseife im Spender) und zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzuhalten.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4
Frist: unverzüglich
35. Die Wandflächen waren teilweise beschädigt.
Erforderliche Maßnahmen: Die Wandflächen sind instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist bis in: 4 Woche(n)

Kühlraum (Tresen)

36. Die Türdichtung war beschädigt.
Erforderliche Maßnahmen: 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 bis in: 2 Woche(n)
37. Der Fußbodenabfluss war verunreinigt.
Erforderliche Maßnahmen: Der Fußbodenabfluss ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Frist: unverzüglich

Bäckereibereich

38. Der Fußboden war verunreinigt.

Erforderliche Maßnahmen: 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

Flur

39. Das Vakuumiergerät war verunreinigt.

Erforderliche Maßnahmen: 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

Kennzeichnung

40. Es wurde Hackfleisch/Faschiertes, das zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt war, nicht eindeutig gekennzeichnet.

Erforderliche Maßnahmen: Die Kennzeichnung des Hackfleisches/Faschierten, das zum Verzehr in durcherhitztem Zustand bestimmt ist, muss so eindeutig erfolgen, dass der Verbraucher erkennen, dass das Hackfleisch/Faschierte vor dem Verzehr durcherhitzt werden muss.

Rechtsgrundlage: Art. 6 Abs. 1 VO (EG) Nr. 2073/2005 i.V.m. Anh. I

Frist: unverzüglich

41. Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne die Allergene anzugeben. Ein Hinweis auf eine mündliche Auskunft war nicht vorhanden.

Erforderliche Maßnahmen: Für Lebensmittel, die zum Verkauf angeboten werden, sind die Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, anzugeben.

Rechtsgrundlage: § 4 Abs. 2 Nr. 1 LMIDV i.V.m. Abs. 3

Frist: unverzüglich

42. Es fehlte die Kennzeichnung der Zusatzstoffe.

Erforderliche Maßnahmen: Die Zusatzstoffe sind zu kennzeichnen.

Rechtsgrundlage: § 9 Abs. 1 ZZuV i.V.m. Abs. 6 Nr. 1 i.V.m. Abs. 8 Nr.3

Frist: unverzüglich

Infektionsschutz

43. Es wurden Personen beschäftigt, für die die Bescheinigungen des Gesundheitsamtes über die Durchführung der Infektionsschutz-Erstbelehrung bzw. die vor dem 01.01.2001 ausgestellten Gesundheitszeugnisse nicht im Betrieb einsehbar waren.

Erforderliche Maßnahmen: Die gültigen Erstbelehrungsbescheinigungen sind der Überwachungsbehörde vorzulegen und zukünftig im Betrieb vorzuhalten. Beim Fehlen einer solchen müssen die Personen unverzüglich an einer Erstbelehrung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes teilnehmen.

Rechtsgrundlage: § 43 Abs. 5 IfSG

Frist: unverzüglich

Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:

Personaltoilette, Betriebliche Organisation / Mitwirkungspflicht

Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:

Schlachtraum, Umkleideraum, Eigenkontrollen (HACCP), Sonstige Eigenkontrollen (Basishygiene), Dokumente, Personalhygiene, Personalschulung, Sachkundenachweise, Schlachtung, Rückverfolgbarkeit, Kadaverraum

Bemerkung:

In kürze erfolgt eine gebührenpflichtige Nachkontrolle.

Risikokategorie:

Ihr Betrieb wurde in die Risikokategorie 2 eingestuft.

Weitergehende Informationen zum Verfahren der risikoorientierten amtlichen Lebensmittelüberwachung erhalten Sie auf Wunsch vom Unterzeichner.