

VetAbt (HMUKLV)

Betreff:

AW: Ihr Bericht vom 25.10.2019 - Unterlagen

Von: [REDACTED] >

Gesendet: Dienstag, 29. Oktober 2019 11:41

An: VetAbt (HMUKLV) <[REDACTED]@umwelt.hessen.de>; Funktionspostfach Veterinäre (RPKS)

<[REDACTED]@rpks.hessen.de>

Betreff: WG: Ihr Bericht vom 25.10.2019 - Unterlagen

Amtliche Lebensmittelüberwachung [REDACTED] 04.03.24-001

Ihr Bericht vom 25.10.2019 und unser Telefonat von heute Morgen

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

[REDACTED]

Landkreis Waldeck-Frankenberg

Der Landrat

Fachdienst Lebensmittelüberwachung, Tierschutz

und Veterinärwesen

Osterweg 20

35066 Frankenberg

Tel.: 06451-743-[REDACTED]

Fax: 06451-743-777

[REDACTED]

www.landkreis-waldeck-frankenberg.de

www.facebook.de/landkreiswafkb

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Kontrollierende Behörde:

**Nachdienst Lebensmittelüberwachung,
Tierschutz und Veterinärwesen**
35066 Frankenberg (Eder), Osterweg 20
Telefon (06451) 743-752 Fax (06451) 743-777

Betrieb/Standort:

Wilke
Wildbacher Fleisch- und Wurstwaren
GmbH & Co. KG
34477 Twistetal-Beinrod
Telefon 05631 / 9731-0
Telefax 05631 / 973177
info@wilke-wurst.de

Datum: 10.01.18 Uhrzeit:

Kontrollart:

☐ Plankontrolle ☒ **Schwerpunktkontrolle** ☐ Verdachtskontrolle

☐ Nachkontrolle☐ sonstige

Wegstrecke zur Nachkontrolle: _____ km Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit: _____ min.

Schwerpunkte:

besichtigte Betriebsräume ☐ 1-Verkauf ☒ 2-Vorbereitung ☒ 3-Lager ☒ 4-Produktion ☐ 5-Spülbereich ☒ 6-Personal ☒ 7-Entsorgung ☒ 8-Tief-/Kühlung ☐ 9-sonstige***

Kontrollpunkte ☒ A-Arbeits-hygiene ☒ B-Bau-hygiene ☒ C-Personal-hygiene ☐ D-Eigen-kontrollsystem ☐ E-Produkt-kontrolle ☐ F-Rückver-folgbarkeit ☐ G-Kenn-zeichnung ☐ H-sonstige***

Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:

R - K* ☐ Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt ☒ Es wurden folgende Mängel festgestellt

Maß-	**
nahme	Frist bis

4-12 1) R207: Kufneraum, 2 4 24.01.18

Verdampferkärter zeigen weisen
Verschmutzungen auf

4. 2) R 347: an einem Pfeiler
war Schimmel zu sehen

Maßnahmen
<p>1. Einweisung der Mitarbeiter in die Gefahren des Umgangs mit Gefahrstoffen.</p> <p>2. Bereitstellung von geeigneten Schutzausrüstungen (Schutzkleidung, Atemschutz, Handschuhe etc.).</p> <p>3. Regelmäßige Schulungen der Mitarbeiter über die Gefahren und den Umgang mit Gefahrstoffen.</p> <p>4. Durchführung von Notfallübungen zur Bewältigung möglicher Unfälle oder Zwischenfälle.</p> <p>5. Einrichtung von geeigneten Abfallsammelbehältern für gefährliche Abfälle.</p> <p>6. Regelmäßige Wartung und Überprüfung der Sicherheitsvorrichtungen (z.B. Lüftungssysteme).</p> <p>7. Dokumentation aller Maßnahmen und Ergebnisse von Kontrollen.</p>

☒ 1-Mündliche Belehrung ☐ 2-Verwarnung ohne Verwarngeld ☐ 3-Verwarnung mit Verwarngeld ☐ 4-Bußgeldverfahren ☐ 5-Ordnungsverfahren ☐ 6-andere

☐ Es wurden schwerwiegende Mängel festgestellt, eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt. ☐ Lichtbilder wurden angefertigt ☐ Proben wurden entnommen ☐ Merkblätter ausgehändigt

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Den umseitigen Datenschutzhinweis habe ich zur Kenntnis genommen.
Die Erstaufbereitung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert.

☐ Mir wurde mitgeteilt, dass mit einem **Ordnungswidrigkeitsverfahren** gerechnet werden muss, insbesondere wenn die Beanstandung nicht bis zum fristgerechten Termin beseitigt worden ist.

☐ Ich bin informiert worden, dass eine kostenpflichtige Nachkontrolle folgt.

Begleitpersonal (Behörde)	
---------------------------	--

Folgesseite öffnen

Datenschutzhinweis

Die umseitig erhobenen Daten werden zum Zweck der Durchführung der Überwachung nach dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) / der Tierseuchenbekämpfung / des Tierschutzes / der Tierarzneimittelüberwachung / im Rahmen eines manuellen oder automatisierten Verfahrens gespeichert.

Im Falle der Probenentnahme bzw. zur Erfüllung überregionaler Aufgaben werden diese Daten dem Landesbetrieb Hessisches Landeslabor, den Regierungspräsidien und dem Hessischen Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz übermittelt. Die Löschung dieser Daten erfolgt, wenn ihre Kenntnis für die Wahrnehmung von Kontrollaufgaben im Sinne der oben angegebenen Sachgebiete nicht mehr erforderlich ist, spätestens aber nach 10 Jahren.

Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Durchschrift für LR/OB

Kontrollierende Behörde:

Landkreis Waldeck-Frankenberg
- Der Landrat -
Nachdienst Lebensmittelüberwachung,
Tierschutz und Veterinärwesen
35066 Frankenberg (Eder), Osterweg 20
Telefon (06451) 743-753, Fax (06451) 743-777

Betrieb/Standort:

Wilke
Waldecker Fleisch- und Wurstwaren
GmbH & Co. KG
34477 Twistetal-Berndorf
Telefon 05631 / 973-0
Telefax 05631 / 973-177
info@wilke-wurst.de

Datum: 16.04.18 Uhrzeit:

Kontrollart:

☐ Plankontrolle ☒ Schwerpunktkontrolle ☐ Verdachtskontrolle
☐ Nachkontrolle ☐ sonstige

Wegstrecke zur Nachkontrolle: km Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit: min.

Schwerpunkte:

Betriebsart/en:

Anwesende Person

Name:

besichtigte Betriebsräume/-bereiche

☐ 1-Verkauf ☒ 2-Vorbereitung ☒ 3-Lager ☒ 4-Produktion ☐ 5-Spülbereich ☒ 6-Personal ☐ 7-Entsorgung ☐ 8-Tief-/Kühlung ☐ 9-sonstige***

Kontrollpunkte

☒ A-Arbeits-hygiene ☒ B-Bau-hygiene ☐ C-Personal-hygiene ☐ D-Eigen-kontrollsystem ☐ E-Produkt-kontrolle ☐ F-Rückver-folgbarkeit ☐ G-Kenn-zeichnung ☐ H-sonstige***

Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:

R - K* ☐ Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt ☒ Es wurden folgende Mängel festgestellt

Maß-
nahme

Frist bis

6 A

1) Die Spinde in der Herren-
umkleide waren von oben
verstaubt

1 um-
gehend

Maßnahmen

☒ 1-Mündliche Belehrung ☐ 2-Verwarnung ohne Verwarngeld ☐ 3-Verwarnung mit Verwarngeld ☐ 4-Bußgeld-verfahren ☐ 5-Ordnungs-verfügung ☐ 6-andere

☐ Es wurden schwerwiegende Mängel festgestellt, eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt.

☐ Lichtbilder wurden angefertigt

☐ Proben wurden entnommen

☐ Merkblätter ausgehändigt

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):

Den umseitigen Datenschutzhinweis habe ich zur Kenntnis genommen. Die Erstaussfertigung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert.

☐ Mir wurde mitgeteilt, dass mit einem Ordnungswidrigkeitsverfahren gerechnet werden muss, insbesondere wenn die Beanstandung nicht bis zum fristgerechten Termin beseitigt worden ist.

☐ Ich bin informiert worden, dass eine kostenpflichtige Nachkontrolle folgt.

Begleitpersonal (Behörde)

Unterschrift

Folgeside öffnen

Seite vorhanden

*** sonstige: Bezeichnung im Textfeld angeben

** Nr. von „Maßnahme“

* Setzt sich zusammen aus: R = Nr. von „besichtigte Betriebsräume“ und K = Buchstabe von „Kontrollpunkte“

9-8-83 OFD, 03.10

Datenschutzhinweis

Die umseitig erhobenen Daten werden zum Zweck der Durchführung der Überwachung nach dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) / der Tierseuchenbekämpfung / des Tierschutzes / der Tierarzneimittelüberwachung / im Rahmen eines manuellen oder automatisierten Verfahrens gespeichert.

Im Falle der Probenentnahme bzw. zur Erfüllung überregionaler Aufgaben werden diese Daten dem Landesbetrieb Hessisches Landeslabor, den Regierungspräsidien und dem Hessischen Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz übermittelt. Die Löschung dieser Daten erfolgt, wenn ihre Kenntnis für die Wahrnehmung von Kontrollaufgaben im Sinne der oben angegebenen Sachgebiete nicht mehr erforderlich ist, spätestens aber nach 10 Jahren.

Durchschrift für LR/OB

*** sonstige: Bezeichnung im Textfeld angeben

* Setzt sich zusammen aus: R = Nr. von „besichtigte Betriebsräume“ und K = Buchstabe von „Kontrollpunkte“ ** Nr. von „Maßnahme“

9-8.83 OFD, 03.10

Unterschied vorhanden

Datenschutzhinweis

Die umseitig erhobenen Daten werden zum Zweck der Durchführung der Überwachung nach dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) / der Tierseuchenbekämpfung / des Tierschutzes / der Tierarzneimittelüberwachung / im Rahmen eines manuellen oder automatisierten Verfahrens gespeichert.


Im Falle der Probenentnahme bzw. zur Erfüllung überregionaler Aufgaben werden diese Daten dem Landesbetrieb Hessisches Landeslabor, den Regierungspräsidien und dem Hessischen Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz übermittelt. Die Löschung dieser Daten erfolgt, wenn ihre Kenntnis für die Wahrnehmung von Kontrollaufgaben im Sinne der oben angegebenen Sachgebiete nicht mehr erforderlich ist, spätestens aber nach 10 Jahren.

Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Durchschrift für LR/OB

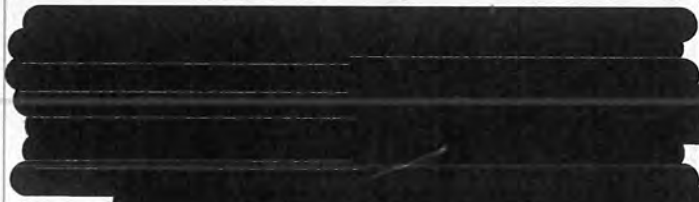

Kontrollierende Behörde: Fachdienst Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen 35066 Frankenberg (Eder), Osterweg 20 Telefon (06451) 743-753, Fax (06451) 743-777	Betrieb/Standort: Wilke Waldecker Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co. KG 34477 Twistetal-Berndorf Telefon 05631 / 973-0 Telefax 05631 / 973-177 info@wilke-wurst.de
---	--

Datum: <u>04.10.10</u> Uhrzeit: <u>11:00</u>	Betriebsart/en:
Kontrollart: <input type="radio"/> Plankontrolle <input checked="" type="radio"/> Schwerpunktkontrolle <input type="radio"/> Verdachtskontrolle <input type="radio"/> Nachkontrolle <input type="radio"/> sonstige	Anwesende Person:  Name:  Vorname: 
Wegstrecke zur Nachkontrolle: _____ km Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit: _____ min.	
Schwerpunkte:	

besichtigte Betriebsräume/-bereiche	<input type="checkbox"/> 1-Verkauf <input checked="" type="checkbox"/> 2-Vorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> 3-Lager <input checked="" type="checkbox"/> 4-Produktion <input type="checkbox"/> 5-Spülbereich <input checked="" type="checkbox"/> 6-Personal <input checked="" type="checkbox"/> 7-Entsorgung <input checked="" type="checkbox"/> 8-Tief-/Kühlung <input type="checkbox"/> 9-sonstige***
Kontrollpunkte	<input checked="" type="checkbox"/> A-Arbeits-hygiene <input checked="" type="checkbox"/> B-Bau-hygiene <input checked="" type="checkbox"/> C-Personal-hygiene <input type="checkbox"/> D-Eigen-kontrollsystem <input type="checkbox"/> E-Produkt-kontrolle <input type="checkbox"/> F-Rückver-folgbarkeit <input type="checkbox"/> G-Kenn-zeichnung <input type="checkbox"/> H-sonstige***

Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:		Maß- nahme	Frist bis
R - K*	<input type="checkbox"/> Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt <input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt		
<input checked="" type="checkbox"/> 4 A	1) Im R K-Raum u. im R 203	<input checked="" type="checkbox"/> 1	
<input type="checkbox"/>	standen Kartons mit Verpackungsmaterial bzw. mit Serum Brötchen auf Holzpaletten	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Holzpaletten dürfen nicht in den Reinräumen stehen bzw. dorthin verbracht werden	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/> 3 A	2) Im Bereich R 203 u. R 319 standen	<input checked="" type="checkbox"/> 1	
<input type="checkbox"/>	Gläser Kunststoffbehälter mit Aufschrift Kat 3 Material, gefüllt mit Wurstabschnitten!	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/> 6 A	3) Die Spunde in der Herzaumtende sind von oben verstaubt.	<input checked="" type="checkbox"/> 1	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

Maßnahmen	<input checked="" type="checkbox"/> 1-Mündliche Belehrung <input type="checkbox"/> 2-Verwarnung ohne Verwarngeld <input type="checkbox"/> 3-Verwarnung mit Verwarngeld <input type="checkbox"/> 4-Bußgeld-verfahren <input type="checkbox"/> 5-Ordnungs-verfügung <input type="checkbox"/> 6-andere
<input type="checkbox"/> Es wurden schwerwiegende Mängel festgestellt, eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt.	<input type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt <input type="checkbox"/> Proben wurden entnommen <input type="checkbox"/> Merkblätter ausgehändigt

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person): Den umseitigen Datenschutzhinweis habe ich zur Kenntnis genommen. Die Erstaussfertigung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert. <input checked="" type="checkbox"/> Mir wurde mitgeteilt, dass mit einem Ordnungswidrigkeitsverfahren gerechnet werden muss, insbesondere wenn die Beanstandung nicht bis zum fristgerechten Termin beseitigt worden ist. <input type="checkbox"/> Ich bin informiert worden, dass eine kostenpflichtige Nachkontrolle folgt.	Begleitpersonal (Behörde)  Unterschrift: 
---	---

Folgesseite öffnen

Folgesseite vorhanden ☐

*** sonstige: Bezeichnung im Textfeld angeben

* Setzt sich zusammen aus: R = Nr. von „besichtigte Betriebsräume“ und K = Buchstabe von „Kontrollpunkte“

9-8.83 OFD, 03.10

PL

Datenschutzhinweis

Die umseitig erhobenen Daten werden zum Zweck der Durchführung der Überwachung nach dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) / der Tierseuchenbekämpfung / des Tierschutzes / der Tierarzneimittelüberwachung / im Rahmen eines manuellen oder automatisierten Verfahrens gespeichert.

Im Falle der Probenentnahme bzw. zur Erfüllung überregionaler Aufgaben werden diese Daten dem Landesbetrieb Hessisches Landeslabor, den Regierungspräsidien und dem Hessischen Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz übermittelt. Die Löschung dieser Daten erfolgt, wenn ihre Kenntnis für die Wahrnehmung von Kontrollaufgaben im Sinne der oben angegebenen Sachgebiete nicht mehr erforderlich ist, spätestens aber nach 10 Jahren.

Kontrollbericht

der amtl. Lebensmittel- und Fleischhygieneüberwachung nach §§ 39, 42 LFGB

Durchschrift für LR/OB




Kontrollierende Behörde: Fachdienst Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen 35066 Frankenberg (Eder), Osterweg 20 Telefon (06451) 743-753, Fax (06451) 743-777	Betrieb/Standort: Wilke Waldecker Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co. KG 34477 Twistetal-Bemdorf Telefon 05631 / 973-0 Telefax 05631 / 973177 info@wilke-wurst.de
---	--

Datum: <u>13.12.18</u> Uhrzeit: <u>12⁰⁰</u>	Betriebsart/en:
Kontrollart: <input type="radio"/> Plankontrolle <input checked="" type="radio"/> Schwerpunktkontrolle <input type="radio"/> Verdachtskontrolle <input type="radio"/> Nachkontrolle <input type="radio"/> sonstige	Anwesende Person  Name: 
Wegstrecke zur Nachkontrolle: _____ km Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit: _____ min.	
Schwerpunkte:	

besichtigte Betriebsräume /-bereiche	<input type="checkbox"/> 1-Verkauf <input checked="" type="checkbox"/> 2-Vorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> 3-Lager <input checked="" type="checkbox"/> 4-Produktion <input type="checkbox"/> 5-Spülbereich <input checked="" type="checkbox"/> 6-Personal <input type="checkbox"/> 7-Entsorgung <input type="checkbox"/> 8-Tief-/Kühlung <input type="checkbox"/> 9-sonstige***
Kontrollpunkte	<input checked="" type="checkbox"/> A-Arbeits-hygiene <input type="checkbox"/> B-Bau-hygiene <input checked="" type="checkbox"/> C-Personal-hygiene <input type="checkbox"/> D-Eigen-kontrollsystem <input type="checkbox"/> E-Produkt-kontrolle <input type="checkbox"/> F-Rückver-folgbarkeit <input type="checkbox"/> G-Kenn-zeichnung <input type="checkbox"/> H-sonstige***

Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:		Maß- nahme	Frist bis
R - K*	<input type="checkbox"/> Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt <input checked="" type="checkbox"/> Es wurden folgende Mängel festgestellt		
<input checked="" type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> A	1) R318: Im R318 stand	<input checked="" type="checkbox"/> 1	sogfort
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	erneut eine Holzpalette,	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	beladen mit E2 Kisten, mit	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	offen gelagerten Wurstprodukten	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

Maßnahmen	<input checked="" type="checkbox"/> 1-Mündliche Belehrung <input type="checkbox"/> 2-Verwarnung ohne Verwarngeld <input type="checkbox"/> 3-Verwarnung mit Verwarngeld <input type="checkbox"/> 4-Bußgeld-verfahren <input type="checkbox"/> 5-Ordnungs-verfügung <input type="checkbox"/> 6-andere
<input type="checkbox"/> Es wurden schwerwiegende Mängel festgestellt, eine ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt. <input type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt <input type="checkbox"/> Proben wurden entnommen <input type="checkbox"/> Merkblätter ausgehändigt	

Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person): Den umseitigen Datenschutzhinweis habe ich zur Kenntnis genommen. Die Erstaussfertigung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert. <input type="checkbox"/> Mir wurde mitgeteilt, dass mit einem Ordnungswidrigkeitsverfahren gerechnet werden muss, insbesondere wenn die Beanstandung nicht bis zum fristgerechten Termin beseitigt worden ist. <input type="checkbox"/> Ich bin informiert worden, dass eine kostenpflichtige Nachkontrolle folgt.	Begleitpersonal (Behörde) 
Unterschrift: 	
Folgende öffnen	PL 

*** sonstige: Bezeichnung im Textfeld angeben

* Nr. von „Maßnahme“

* Setzt sich zusammen aus: R = Nr. von „besichtigte Betriebsräume“ und K = Buchstabe von „Kontrollpunkte“

9-8.83 OFD, 03.10

Datenschutzhinweis

Die umseitig erhobenen Daten werden zum Zweck der Durchführung der Überwachung nach dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) / der Tierseuchenbekämpfung / des Tierschutzes / der Tierarzneimittelüberwachung / im Rahmen eines manuellen oder automatisierten Verfahrens gespeichert.

Im Falle der Probenentnahme bzw. zur Erfüllung überregionaler Aufgaben werden diese Daten dem Landesbetrieb Hessisches Landeslabor, den Regierungspräsidien und dem Hessischen Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz übermittelt. Die Löschung dieser Daten erfolgt, wenn ihre Kenntnis für die Wahrnehmung von Kontrollaufgaben im Sinne der oben angegebenen Sachgebiete nicht mehr erforderlich ist, spätestens aber nach 10 Jahren.



Wilke-Wurst... weil's besser schmeckt!

Maßnahmen – Plan zur Verbesserung der Hygiene in der Produktion

Ziel der Maßnahmen

Das Ziel der Maßnahmen dieses Plans besteht in der Überprüfung der Normenkonformität und Wirksamkeit des HACCP – Konzeptes des Betriebes und der Herleitung der erforderlichen Optimierungs- bzw. Anpassungsmaßnahmen um unmittelbar und für die Zukunft mikrobiologische Produktkontaminationen auszuschließen.

Schwerpunkte der Maßnahmen

- Überprüfung des HACCP – Konzeptes und seiner praktischen Umsetzung im Betrieb
- Überprüfung der Wirksamkeit und Anpassung der Hygienekontrollen im Betrieb
- Umgehende Realisierung der erforderlichen Korrekturmaßnahmen
- Schulung und Sensibilisierung der Führungskräfte und Beschäftigten zur Hygiene

Maßnahmen – Plan:

Maßnahme	Bes. Inhalte	Verantwortlich	Termin	Anmerkungen
Besprechung mit Veterinäramt	- Darstellung der Situation - Weiteres Vorgehen zur Beseitigung der Kontaminationsursache - Weitere Vorschläge - Betriebskontrolle	GF / [REDACTED] [REDACTED]	23.04.2019	Vorbesprechung am 22.04.2019
Konsultation des Hygieneinstituts [REDACTED]	- Austausch zum Benchmark - Bewährte Vorgehensweisen	[REDACTED] / [REDACTED] [REDACTED]	laufend	
Hygiene-kontrolle	Interne Wisch-/ Abklatschproben	Wilke QS	23.04.2019	
Weitere Kontrollen	- Veranlassung Beprobung Trinkwasser	PL / QS	umgehend	

	- Veranlassung aktuelle Stuhlproben			
Durchführung eines externen Hygiene-Audits	<ul style="list-style-type: none"> - Review HACCP-Konzept - Überprüfung des internen Überwachungssystems - Hygienekontrolle des Betriebes - Vorläufige Auswertung und Sofortmaßnahmen 	<div>■■■■■ / ■■■■</div> <div>■■■■■■■■■■</div> <div>■■■■■■■■■■</div> <div>■■■■■■■■■■</div>	06.05.2019	
Besprechung der Ergebnisse des Audits	<ul style="list-style-type: none"> - Präsentation des Berichtes - Besprechung der Konsequenzen mit der GF und PL 	GF / PL <div>■■■■■</div> <div>■■■■■■■■■■</div>	13.05.2019	
Unterstützung der QS	Sicherung der Unterstützung der QS durch externe Spezialisten der ■■■■■	GF	umgehend	
Verdichtete Hygienekontrollen	Lt. Festlegung gem. den Auditergebnissen, temporär deutlich verkürzte Intervalle	<div>■■■■■</div> <div>■■■■■</div> PL / QS	Ab 07.05.2019	
Maßnahmen zur Schulung und verbesserten Awareness	<ul style="list-style-type: none"> - Schulung Führungskräfte durch Institut ■■■■■ - Sensibilisierung und erneute Belehrung aller Beschäftigten - Einbeziehung BR 	GF <div>■■■■■</div> <div>■■■■■■■■■■</div>	Ab 07.05.2019 gem. ges. Plan	
Auswertung der Schulungen und Mitarbeitergespräche	<ul style="list-style-type: none"> - Auswertung in der GF und mit PL - Auswertung mit QS - Auswertung mit BR 	GF <div>■■■■■</div>		

Dieser Plan wird laufend fortgeschrieben und ist, einschließlich der Ergebnisse der Maßnahmen, dem Veterinäramt und dem Qualitätsmanagement des Handelspartners EDEKA zur Kenntnis zu geben.

Twistetal-Berndorf, 24.04.2019

■■■■■
■■■■■

KONTROLLBLATT LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

Ausdruck der Kontrolle vom 02.09.2019 , Nachkontrolle

Durchgeführt von [REDACTED] Amt/Dienststelle **Landkreis Waldeck-Frankenberg - Der Landrat -**

Betriebsdaten		
Betrieb	Haus am Eichfeld Wurstwaren-Vertriebs GmbH	Registrierung / Zulassung
Kennzeichen	KB 0000014H	EV: D EV 203 EWG
Nachname	[REDACTED]	
Vorname	[REDACTED]	
Teilort	Berndorf	
Ort	D-34477 Twistetal	
Straße	Korbacher Str. 5	
Öffnungszeit		Ruhetage
Nummern	HAMLET-Nr.: 14	

Lebensmittelbetriebsarten		
Gattung	Betriebsart	Kontrolliert = X
Hersteller und Abpacker	Herstellungsbetrieb für Fleischzubereitungen	
Hersteller und Abpacker	Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse ohne Rohanteil	X

Kontrollpunkte und Verstöße			
Nr.	Kontrollbereich	Verstoß = X	Gewichtung
1.	Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Lebensmittelabfälle, tierische Nebenprodukte, sonstige Abfälle		
	Nachkontrolle Konfiskatraum. Raum war gereinigt und aufgeräumt.		

Maßnahmen		
Datum	Maßnahme	Stand

ausgehändigte Merkblätter:

Bemerkung (Kontrolle):