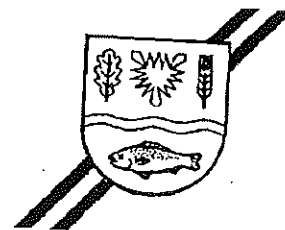


KREIS PLÖN

DIE LANDRÄTIN

- Amt für Sicherheit und Ordnung,
Veterinärwesen und Kommunalaufsicht -



Kreisverwaltung Plön • Postfach 7 • 24301 Plön

Mensa Offene Ganztagschule
Frau
Anita Jöhnke
Friedhofsweg 69
24217 Schönberg (Holstein)

Rückfragen an: Carsten Iwers
Telefon 04522 / 743 - 412
Fax 04522 / 743 95 412
carsten.iwers@kreis-ploen.de
Haus B, Zimmer 123
Aktenzeichen: 144 - PLÖ-0006529

Plön, den 25.01.2012

Lebensmittelüberwachung

Betriebsbesichtigung vom 19.01.2012

Sehr geehrte Frau Jöhnke,

bei meiner o.a. Betriebskontrolle wurden die in der Anlage aufgeführten Beanstandungen festgestellt. Sie werden gebeten, diese umgehend, spätestens jedoch zu den angegebenen Fristen, abzustellen.

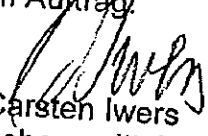
Fristen:

- (X) Alle in der Anlage aufgeführten Mängel sind bis zum 30.06.2012 abzustellen.
- (X) Mängel (Dokumentation Eigenkontrolle) sind bis zum 29.02.2012 zu beseitigen.

Rechtsbehelfsbelehrung:

Gegen diese Verfügung kann innerhalb eines Monats Widerspruch erhoben werden. Der Widerspruch ist beim Kreis Plön, Die Landrätin, Abt. Veterinär- und Lebensmittelaufsicht, 24306 Plön, Hamburger Str. 17/18, schriftlich oder zur Niederschrift einzulegen.

Mit freundlichen Grüßen
Im Auftrag


Carsten Iwers
(Lebensmittelkontrolleur)

Kreisverwaltung:
Hamburger Straße 17 / 18
24306 Plön
E-Mail: Verwaltung@kreis-ploen.de
Web: www.kreis-ploen.de

Sprechzeiten
Mo – Fr. 09.00 – 12.00 Uhr
Di: 14.30 – 18.00 Uhr
und nach Vereinbarung

Bankverbindung:
Förde Sparkasse (BLZ 210 501 70)
Kto. - Nr. 8888
IBAN: DE54 2105 0170 0000 0088 88
BIC: NOLADE21KIE

Kontrollen – Anlage

25.01.2012

PLÖ-0006529

Datum der
Überprüfung: 25.01.2012
Überprüfter Standort: Mensa Offene Ganztagschule
Friedhofsweg 69
24217 Schönberg (Holstein)

Überprüfung
durch: Team: Iwers, Carsten
Weiteres
Betriebspersonal:

Kontrollart: planmäßige Routinekontrolle

Verstöße

- Die Betriebliche Eigenkontrolle wird nicht dokumentiert.
Temperaturkontrolle der Kühl- und Gefriereinrichtungen, Erhitzung der Speisen, Warmhaltetemperatur und Wareneingang.

Es sind ein oder mehrere ständige, dokumentierte Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.
Art. 5 Abs. 1

- Es ist keine ausreichende Umkleidemöglichkeit, getrennte Schränke für Privat- und Schutzkleidung, vorhanden.

Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleideräume für das Personal vorhanden sein.

Anhang II Kapitel I Nr. 9 der EG Verordnung 852/2004
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 9

- Die Kühl- und Gefrierkapazität reicht nicht aus.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass soweit erforderlich, geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sind, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung und, sofern erforderlich, eine Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.
Anhang II Kapitel I Nr. 2 Buchstabe d der EG Verordnung 852/2004
Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel IX Nr. 5

- Die Wege innerhalb des Betriebes kreuzen sich ungünstig, so dass eine negative Beeinflussung von Lebensmitteln nicht ausgeschlossen werden kann.
Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, müssen so konzipiert und angelegt werden, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen Arbeitsgängen vermieden werden.
Die Spülstation befindet sich unmittelbar neben der Essensausgabe und vor der Küche (Kreuzkontamination).

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass

- a) eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen,
- b) die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird,
- c) gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist und
- d) soweit erforderlich, geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sind, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten, damit die Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung und, sofern erforderlich, eine Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.

Anhang II Kapitel I Nr. 2 Buchstabe a,b,c,und d der EG Verordnung
852/2004
Artikel 4 Abs 2 i.V.m. Anhang II Kap. II Nr. 1