

Az.: RPDA - Dez. V 54-20 k 10/1-2020/44
Darmstadt, den 21. Februar 2022

Amtliche Lebensmittelüberwachung

Gutachterliche Stellungnahme der Task-Force Lebensmittelsicherheit



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2
Ausgangslage.....	3
Zusammenfassende Bewertung	4
Ergebnisse der Betriebsbegehungen	5
1. Fehlende Schwarz-Weiß-Trennung.....	5
2. Mängel in Reinigung und Desinfektion	7
3. Dauerhaft erhöhte Feuchtigkeit.....	12
4. Mängel im Schädlingsmonitoring und der Schädlingsbekämpfung.....	15
5. Mängel in Baulichkeit und Ausstattung	21
6. Mängel in der Instandhaltung.....	29
7. Mängel in der Produktionshygiene	34
8. Mängel im Eigenkontrollkonzept	35
Anlage: Betriebsplan	36

Ausgangslage

Am 11. Februar 2022 übersandte das hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (HMUKLV) eine Line-List des Robert-Koch-Instituts (RKI) mit zwei hessischen Patienten, die den neu identifizierten Listeriose-Cluster Sigma11 bilden. Beide Patienten erkrankten im Herbst 2021 während eines Aufenthaltes im Sana Klinikum Offenbach. Ein Abgleich mit den beim Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) vorliegenden Lebensmittelisolaten hatte zudem eine Übereinstimmung mit einem Salat ergeben, welcher am 18. Januar 2022 in der Agaplesion-Küche, Obertshausen, als Verdachtsprobe zu einem anderen Humanfall entnommen worden war.

Dieser Salat bestand aus drei Komponenten, von denen jedoch nur eine in Hessen hergestellt worden war. Es handelte sich um Gurkenscheiben aus dem Betrieb [REDACTED]

Aus diesem Grunde wurde das Veterinäramt Groß-Gerau (AVV GG) am gleichen Tag durch die TF-LMS gebeten, umgehend und umfangreich Produkt- und Umgebungsproben im [REDACTED] zu entnehmen und im Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL) auf *Listeria monocytogenes* untersuchen zu lassen. Am darauffolgenden Arbeitstag (14. Februar 2022) erfolgte zunächst eine Entnahme von sechs Schwamm- und sechs Tupferproben. Zudem wurden 3 Produktproben entnommen.

Gemäß dem Prüfbericht des AVV GG vom gleichen Tag und der hierzu erstellten Foto-Dokumentation mit 40 Fotos stellte sich der Betrieb sowohl baulich als auch hygienisch in einem schlechten Zustand dar. Das AVV GG ordnete daher eine sofortige Grundreinigung und -desinfektion des gesamten Betriebs an.

Am 15. Februar 2022 übersandte die Task-Force Lebensmittelsicherheit (TF-LMS) dem HMUKLV den angeforderten Bericht über die Ermittlungen zur Herkunft der Salatkomponenten sowie zu einer möglichen Verbindung mit den beiden zu Sigma11 gehörenden Patienten, da auch das Sana Klinikum Offenbach mit verzehrfertigen Salatkomponenten beliefert worden war, die aus [REDACTED] stammten. Hierdurch rückte [REDACTED] noch stärker in den Fokus.

Aus diesem Grund erteilte das HMUKLV der TF-LMS am 16. Februar 2022 den Auftrag, die Nachkontrolle des AVV GG [REDACTED] zu begleiten, um sich einen aktuellen Überblick zu verschaffen.

Das vorliegende Dokument dient als Bericht über die Erledigung dieses Arbeitsauftrages.

Zusammenfassende Bewertung

■■■■■■■■■■ bietet in dem anlässlich der Kontrollen vom 16., 17. und 18. Februar 2022 vorgefundenem Zustand gute Bedingungen für eine persistierende Ansiedlung, Vermehrung und Verbreitung von Listerien und anderen Mikroorganismen. Ein durch Hygienemängel bedingter fortlaufender Eintrag der in der Betriebsumgebung vorhandenen Mikroorganismen in leicht verderbliche, verzehrfertige Lebensmittel erscheint möglich. Es ist daher denkbar, dass dieser Betrieb den Ursprung des Sigma11-Clusters darstellt.

Als besonders problematisch wurden identifiziert:

1. Fehlende Schwarz-Weiß-Trennung
2. Mängel in Reinigung und Desinfektion
3. Dauerhaft erhöhte Feuchtigkeit
4. Mängel im Schädlingsmonitoring und der Schädlingsbekämpfung
5. Mängel in Baulichkeit und Ausstattung
6. Mängel in der Instandhaltung
7. Mängel in der Produktionshygiene
8. Mängel im Eigenkontrollsystem

Dieser Bericht geht im folgenden Kapitel auf diese Mängel ein und verdeutlicht sie mit exemplarischen Fotoaufnahmen der drei Kontrolltage.

Der Betrieb bietet im vorgefundenen Zustand keine Gewähr für die Produktion sicherer Lebensmittel. Das durch das AWV GG am 17. Februar 2022 angeordnete Verbot der Herstellung von Lebensmitteln im Betrieb war nach Ansicht der Task-Force Lebensmittelsicherheit daher richtig und unumgänglich. Sollte ■■■■■■■■■■ tatsächlich der Ursprung des Sigma11-Ausbruchs sein, könnte dieser als hierdurch gestoppt gelten.

Das Durchhandeln verpackter verarbeiteter und unverpackter unverarbeiteter Lebensmittel kann toleriert werden. Jedoch ist auch hierfür kurzfristig eine umfassende Mängelbeseitigung und mittelfristig eine Neukonzipierung der Betriebsabläufe erforderlich. Inwieweit eine bauliche Sanierung insbesondere des Abwassersystems erforderlich wäre, müsste ggf. durch einen Bausachverständigen geklärt werden. Ein kontrolliertes Wiederanlaufen der Herstellung leicht verderblicher, verzehrfertiger Lebensmittel erscheint nur nach einer umfassenden Grundsanierung des Betriebs möglich.

Ergebnisse der Betriebsbegehungen

An den Betriebsbegehungen vom 16., 17. und 18. Februar 2022 haben folgende Personen teilgenommen:

- [REDACTED] (an allen drei Tagen, aber jeweils nicht durchgängig), [REDACTED] (am 16. und 17. Februar 2022) - [REDACTED]
- [REDACTED] (am 16. Februar 2022), [REDACTED] (an allen drei Tagen), [REDACTED] (am 17. und 18. Februar 2022) - Fachdienst Veterinärwesen, Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz im Landratsamtamt Groß-Gerau (AVV GG)
- [REDACTED] (an allen drei Tagen) - Task-Force Lebensmittelsicherheit im Dezernat für Veterinärwesen und Verbraucherschutz des Regierungspräsidiums Darmstadt (TF-LMS)

Am späten Nachmittag des 16. Februar 2022 wurde die Nachkontrolle des AVV GG begleitet. Hierbei wurde festgelegt, die Kontrolle am darauffolgenden Vormittag fortzusetzen. Am 17. Februar 2022 entschied das AVV GG, dem Betrieb das weitere Herstellen von Produkten zu untersagen, da die angeordnete Grundreinigung und -desinfektion nicht in ausreichendem Maße erfolgt war. Im Verlaufe dieses Tages wurden durch die TF-LMS gemeinsam mit dem AVV GG 6 Produkt- und 33 Umgebungsproben (26 Schwamm- und 7 Tupferproben) zur Untersuchung auf *Listeria monocytogenes* entnommen. Am 18. Februar 2022 wurde die Kontrolle erneut fortgesetzt und weitere 10 Produktproben entnommen.

Aufgrund des Umfangs und der Vielzahl der im Betrieb vorgefundenen Mängel beschränkt sich die nachfolgende Beschreibung auf thematisch sortierte Kernpunkte mit Beispielfotos. Die insgesamt knapp 500 während der Kontrollen erstellten Fotos können bei Bedarf in Originalauflösung zur Verfügung gestellt werden.

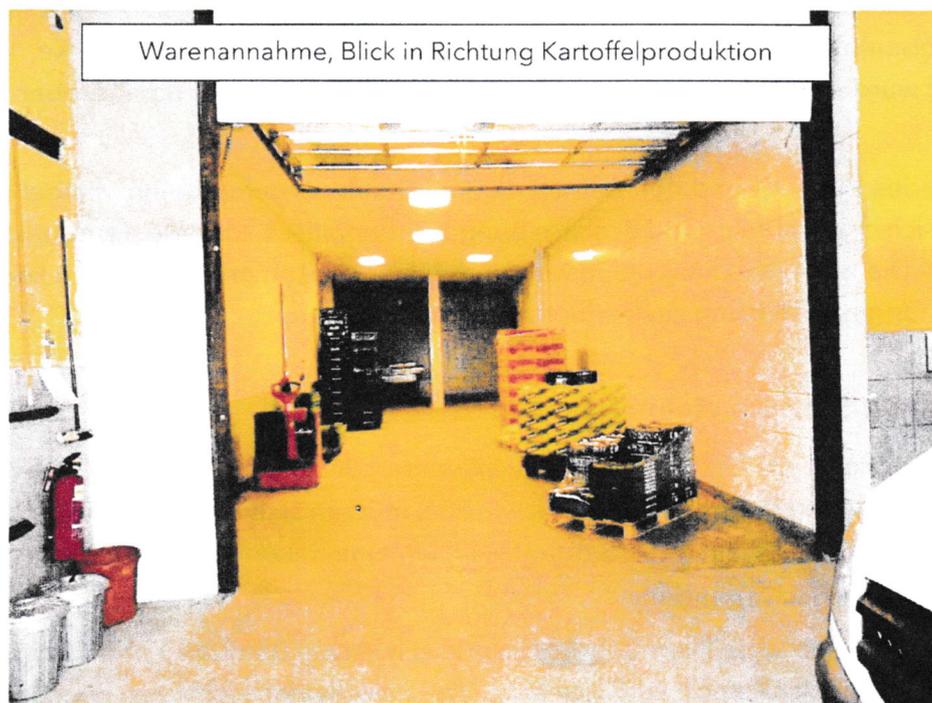
1. Fehlende Schwarz-Weiß-Trennung

Insbesondere in einem Betrieb, in dem leicht verderbliche, verzehrfertige Lebensmittel für die Krankenhausverpflegung hergestellt werden, müssen schwarze und weiße Betriebsbereiche ausreichend voneinander getrennt sein, um eine Rekontamination der verzehrfertigen Lebensmittel zu verhindern.

Im [REDACTED] war eine Trennung weißer von schwarzen Bereichen und Tätigkeiten nicht vorhanden: Der Betrieb verfügte nicht über eine Hygieneschleuse. Eine hygienische Reinigungsmöglichkeit für die Arbeitsstiefel der Mitarbeitenden war nicht vorhanden. Mit den Schuhen der Mitarbeitenden konnte Schmutz auch von schwarzen Bereichen wie Warenannahme, Rohwarenlager (Lager 1, 2 und 4) und Kartoffelbestückung im gesamten Betrieb verteilt werden.



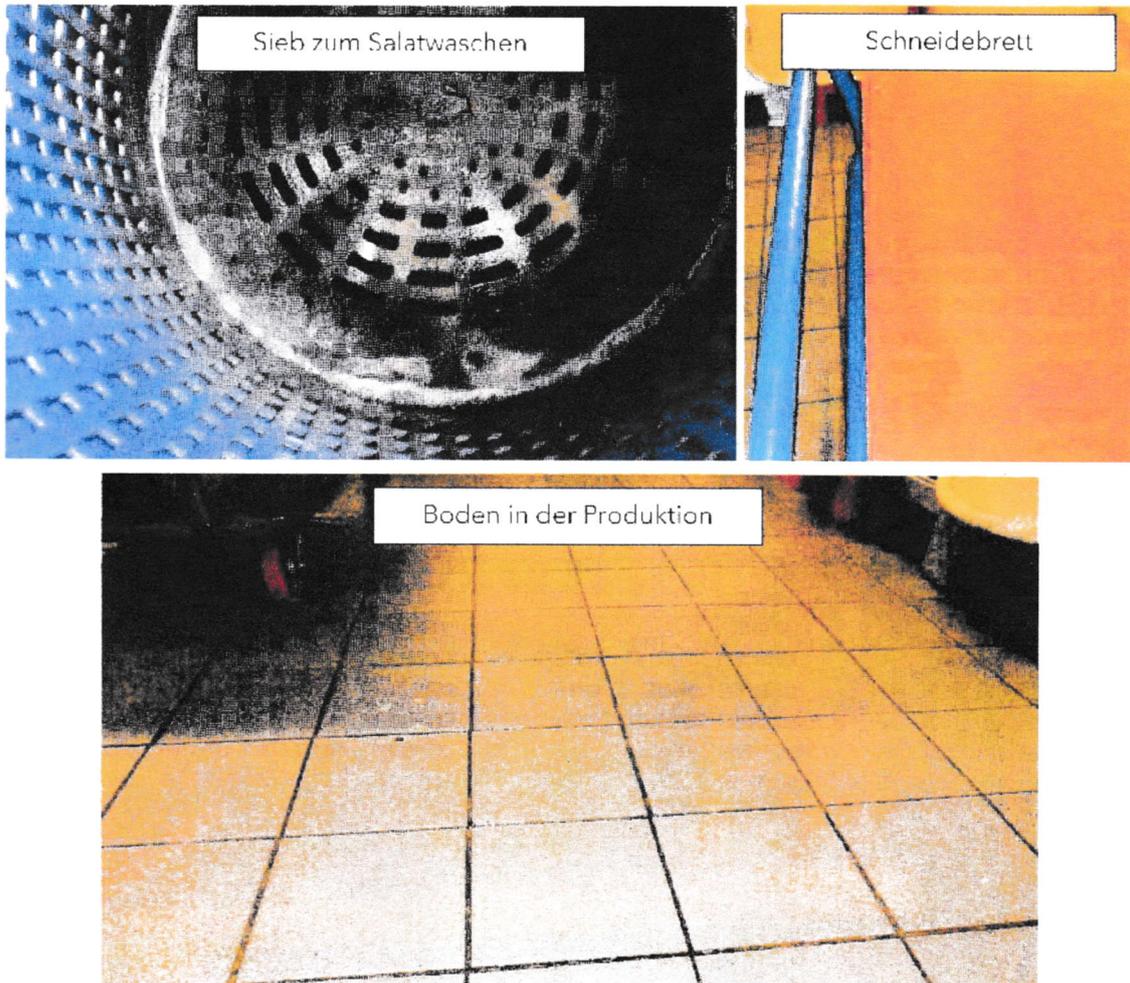
Das Rollltor, welches die Warenannahme von der Produktion hätte trennen können, stand während der Produktion dauerhaft offen. Durch das Fehlen von Türen und Toren war daher auch der Luftraum der schwarzen Bereiche während der Produktion mit den Produktionsräumen verbunden.



Die schwarzen (Waschen) und weißen (Schneiden, Verpacken) Tätigkeiten innerhalb der Produktion waren ebenfalls nicht voneinander getrennt.

2. Mängel in Reinigung und Desinfektion

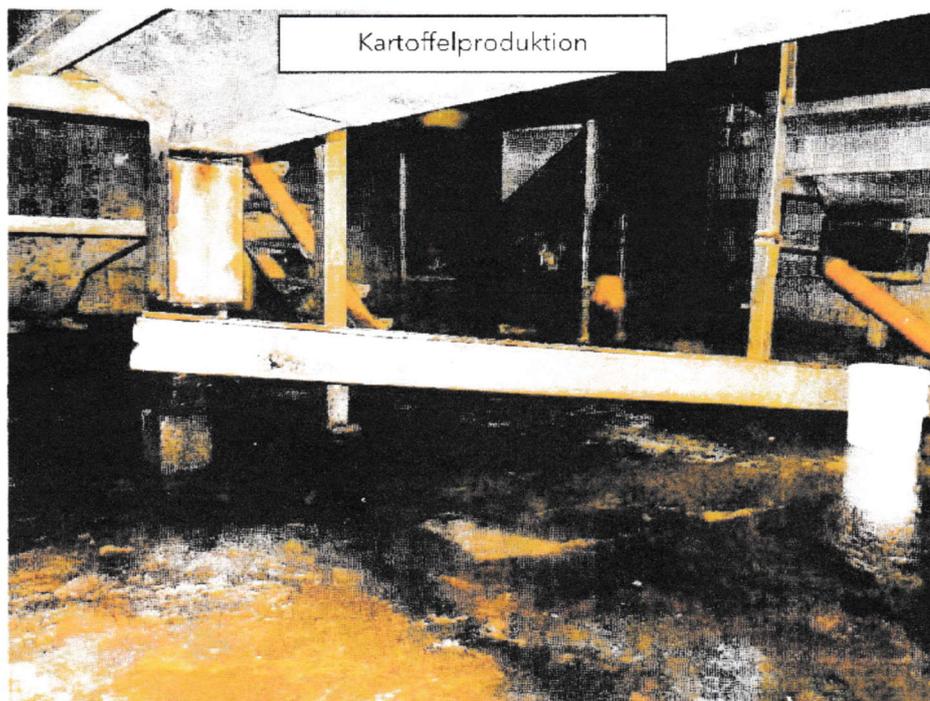
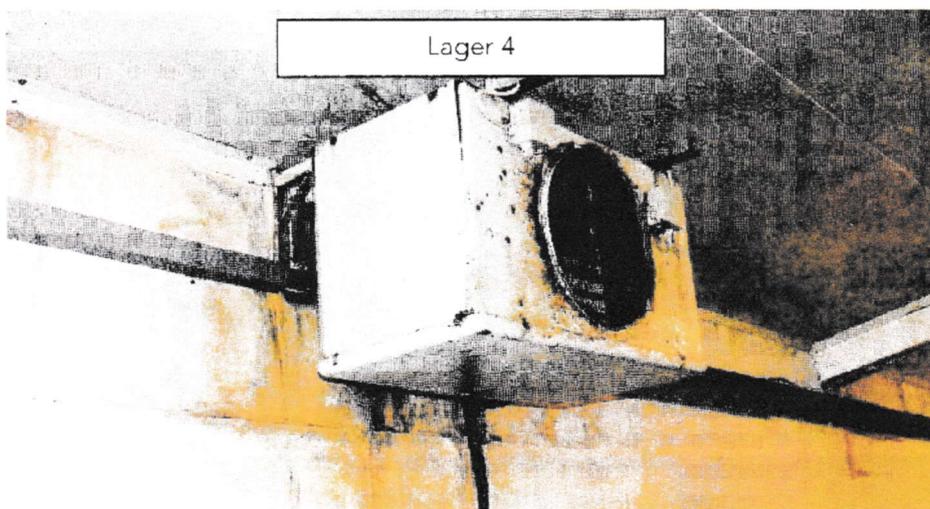
Die Reinigung und Desinfektion wurde von Mitarbeitenden [REDACTED] durchgeführt. Die Weiterführung der Kontrolle und die geplante Entnahme von Umgebungsproben am 17. Februar 2022 waren dem Betrieb am Abend des 16. Februar 2022 angekündigt worden. Am Morgen des 17. Februar 2022 waren dann an vielen Stellen teilweise große Mengen Desinfektionsmittel festzustellen:



Für die Desinfektion war in diesem Fall ein Mittel verwendet worden, welches nicht für die Nutzung in Lebensmittelbetrieben zugelassen ist. Es handelte sich um Budesin® U7,5%ig. Dieses ist zugelassen zur Desinfektion im Bereich des öffentlichen Gesundheitswesens, z. B. im Krankenhaus und in der allgemeinen Praxis. Das Mittel sei aus Versehen gekauft worden. Der Wirkmechanismus von Budesin® U7,5%ig beruht auf quaternären Ammoniumverbindungen, so dass eine Wirksamkeit gegen Listerien je nach Vorbehandlung der Fläche, Anwendungskonzentration, Wassertemperatur und Einwirkzeit bestehen könnte.

Zuvor war im Betrieb Bacillol® AF verwendet worden, welches einen Wirkmechanismus auf Alkoholbasis besitzt. Laut IHO-Liste ist es bei einer Wassertemperatur von 4-10°C bei einer 100%igen Konzentration bakterizid. Ob diese im [REDACTED] erreicht wurde, ist fraglich.

Trotz der umfassenden Verwendung von Desinfektionsmitteln, der Ankündigung der Kontrolle am Tag zuvor und der Anordnung der Grundreinigung und -desinfektion am 14. Februar 2022 war der Betrieb am 17. und 18. Februar 2022 an vielen Stellen und teilweise in ganzen Räumen nicht sauber:







Eine erfolgreiche Reinigung ist nur mit sauberen Gerätschaften möglich. Diese standen nicht in allen Bereichen zur Verfügung:



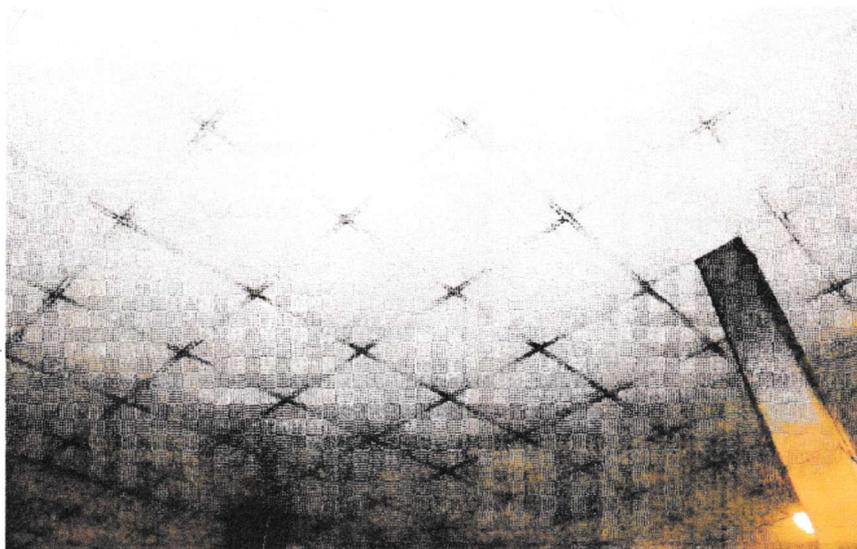
Auch neue Reinigungsgeräte wurden nicht sauber gelagert:



3. Dauerhaft erhöhte Feuchtigkeit

Um Listerien und andere Mikroorganismen bekämpfen zu können, muss ein Betrieb neben anderen Voraussetzungen vor Aufnahme der Tätigkeit vollständig abgetrocknet sein.

█ verfügte nicht über eine Lüftungsanlage, obwohl in einem Gemüseschneidebetrieb durch das erforderliche Waschen des Gemüses ständiger Umgang mit Wasser während der Produktion unumgänglich ist. Die so dauerhaft erhöhte Luftfeuchtigkeit in Verbindung mit falschen Oberflächenmaterialien führte zu einer Schimmelbildung an nahezu allen Halterungen der Deckenplatten im Produktionsbereich. Es handelte sich hierbei außerdem um Deckenplatten für Büroräume, die nicht nass gereinigt werden können.



Wasserschäden an mehreren Stellen im Produktionsbereich verstärkten den schimmelbildenden Effekt:



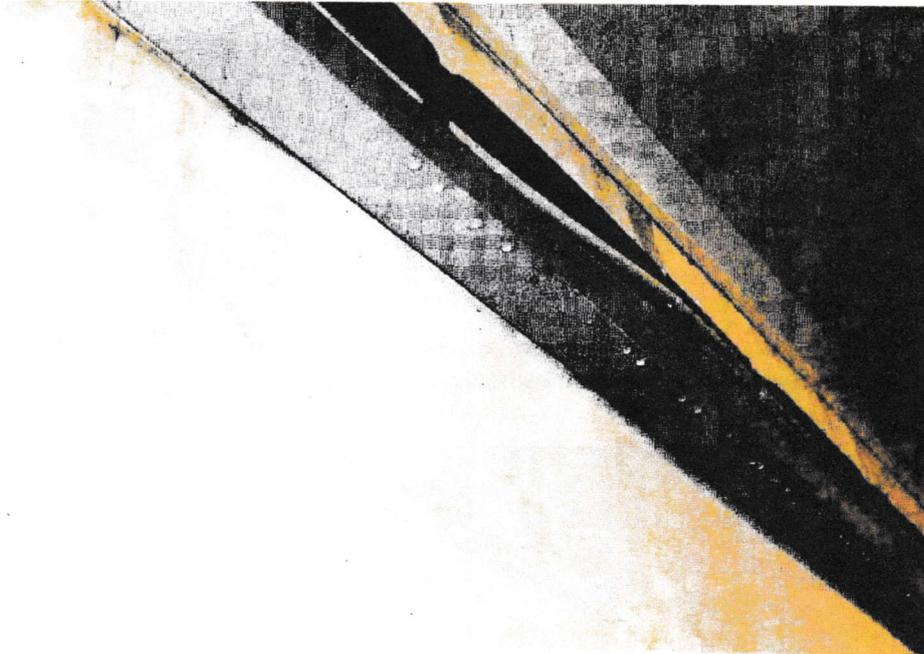
Zudem verfügte der Betrieb nicht über eine ausreichende Anzahl von Bodenabflüssen in ausreichender Größe, so dass der Boden im laufenden Betrieb in weiten Bereichen von Wasser bedeckt war:



Auch nach mehr als 24 Stunden Trocknungszeit waren einige große Pfützen vorhanden und der Boden war insgesamt nicht vollständig abgetrocknet.



Kondenswasserbildung in einem Kühlraum (Lager 4) war auch hier Nachweis für eine permanent zu hohe Feuchtigkeit:



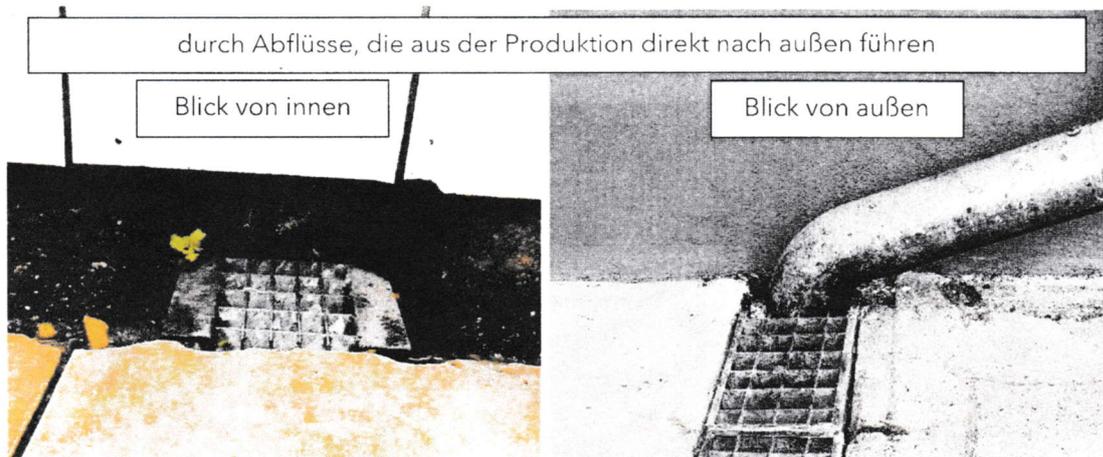
4. Mängel im Schädlingsmonitoring und der Schädlingsbekämpfung

Die Schädlingsbekämpfung wurde vor einer externen Firma durchgeführt. Eine Schädlingsbekämpfung kann jedoch grundsätzlich nur erfolgreich sein, wenn das Eindringen von Schädlingen in den Betrieb durch bauliche Maßnahmen verhindert wird.

■■■■■■ konnten Schäclinge auf vielfältigen Wegen in den Betrieb gelangen:

durch ein schlecht abschließendes Rolltor in der Warenannahme





Außerdem durch zur Lüftung offenstehende Fenster, da im gesamten Betrieb keine Fliegengitter vorhanden waren.

Ein Betrieb muss aufgeräumt sein, um die Ansiedlung und Vermehrung eingedrungener Schädlinge verhindern zu können. Im [REDACTED] fanden Schädlinge ausreichend Versteckmöglichkeiten, z. B. in der Warenannahme oder dem Raum, in dem die Kartoffeln gelagert und auf einem Band vereinzelt werden (Kartoffelbestückung):





Schädlingsbekämpfung kann zudem nur erfolgreich sein, wenn die zum Monitoring eingesetzten Geräte funktionsfähig sind, was [REDACTED] nicht an allen Stellen der Fall war:





Das Engagieren einer externen Firma ist im Übrigen nicht effektiv, sofern sie zwar Schädlingsbefall im Gebäude feststellt, dieser jedoch offensichtlich nicht ausreichend bekämpft wird:

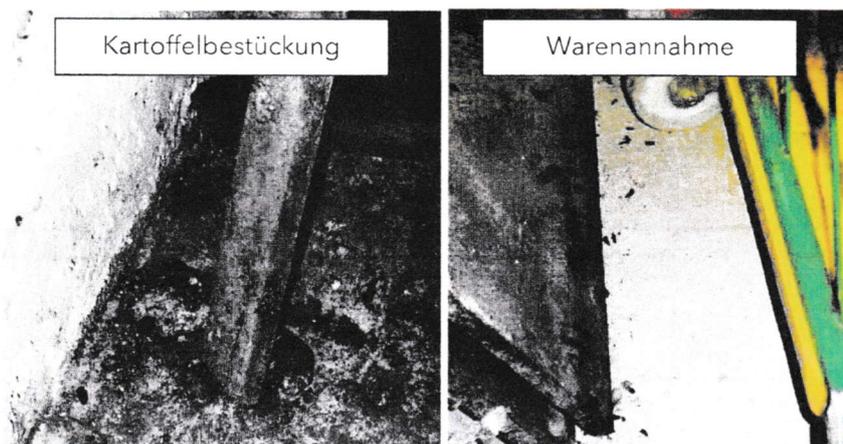
Stat.-Nr.	Ort: Außenbereich	Datum	Datum	Datum	Stat.-Nr.	Ort: Außenbereich	Datum	Datum	Datum
R 1	Hof	02.11.2023	09.12.2023	25.01.2024	R 17	Uferböschung			
R 2	Halle	02	02	02	R 18	Uferböschung			
R 3	Halle - Kommission	02	02	02	R 19	Anlieferung			
R 4	Halle - Tor	02	02	02	R 20	Anlieferung			
R 5	Halle - Tor	02	02	02	R 21	Anlieferung			
R 6	Garage	02	02	02	R 22	Anlieferung			
R 7	Stall	02	02	02	R 23	Anlieferung			
R 8	Kühlhaus	02	02	02	R 24	Anlieferung			
R 9	Gebäuderückseite	02	02	02	R 25	Anlieferung			
R 10	Gebäuderückseite	02	02	02	R 26	Hofseite Produktion			
R 11	Gebäuderückseite	02	02	02	R 27	Hofseite Produktion			
R 12	Gebäuderückseite	02	02	02	R 28	Hofseite Produktion			
R 13	Gebäuderückseite	02	02	02	R 29	Anlieferung			
R 14	Gebäuderückseite	02	02	02	R 30	Zaun Hauptgebäude			
R 15	Gebäuderückseite	02	02	02					
R 16	Gebäuderückseite	02	02	02					

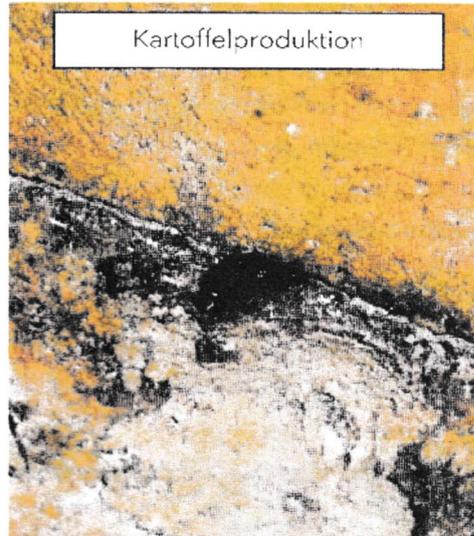
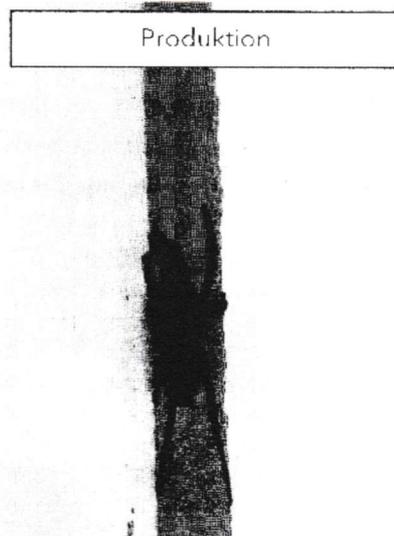
Stat.-Nr.	Ort: Außenbereich	Datum	Datum	Datum	Datum	Datum	Datum	Datum	Datum
R16	Gebäuderückseite	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R17	Uferböschung	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R18	Uferböschung	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R19	Anlieferung	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R20	Anlieferung	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R21	Anlieferung	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R22	Anlieferung	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R23	Anlieferung	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R24	Anlieferung	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R25	Anlieferung	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R26	Hofseite Produktion	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R27	Hofseite Produktion	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R28	Hofseite Produktion	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R29	Anlieferung	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R30	Zaun Hauptgebäude	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				

Stat.-Nr.	Ort: Außenbereich	Datum	Datum	Datum	Datum	Datum	Datum	Datum	Datum
R 1	Hof	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R 2	Halle	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R 3	Halle - Kommission	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R 4	Halle - Tor	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R 5	Halle - Tor	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R 6	Garage	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R 7	Stall	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R 8	Kühlhaus	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R 9	Gebäuderückseite	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R10	Gebäuderückseite	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R11	Gebäuderückseite	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R12	Gebäuderückseite	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R13	Gebäuderückseite	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R14	Gebäuderückseite	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R15	Gebäuderückseite	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R16	Gebäuderückseite	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				

Stat.-Nr.	Ort: Außenbereich	Datum	Datum	Datum	Datum	Datum	Datum	Datum	Datum
R17	Uferböschung	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R18	Uferböschung	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R19	Anlieferung	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R20	Anlieferung	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R21	Anlieferung	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R22	Anlieferung	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R23	Anlieferung	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R24	Anlieferung	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R25	Anlieferung	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R26	Hofseite Produktion	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R27	Hofseite Produktion	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R28	Hofseite Produktion	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R29	Anlieferung	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				
R30	Zaun Hauptgebäude	03.08.2021	01.08.2021	01.08.2021	01.08.2021				

Insofern war es nicht verwunderlich, dass während der Kontrollen sowohl frischer und vertrockneter Rattenkot als auch andere Schädlingen festgestellt wurden:





5. Mängel in Baulichkeit und Ausstattung

Ein Betrieb muss auch baulich die Gewähr bieten, dass in ihm sichere Lebensmittel hergestellt werden können. [REDACTED] wies jedoch eine so große Vielzahl an Mängeln in Baulichkeit und Ausstattung auf, dass die Herstellung sicherer Lebensmittel im vorgefundenen Zustand nicht möglich war.

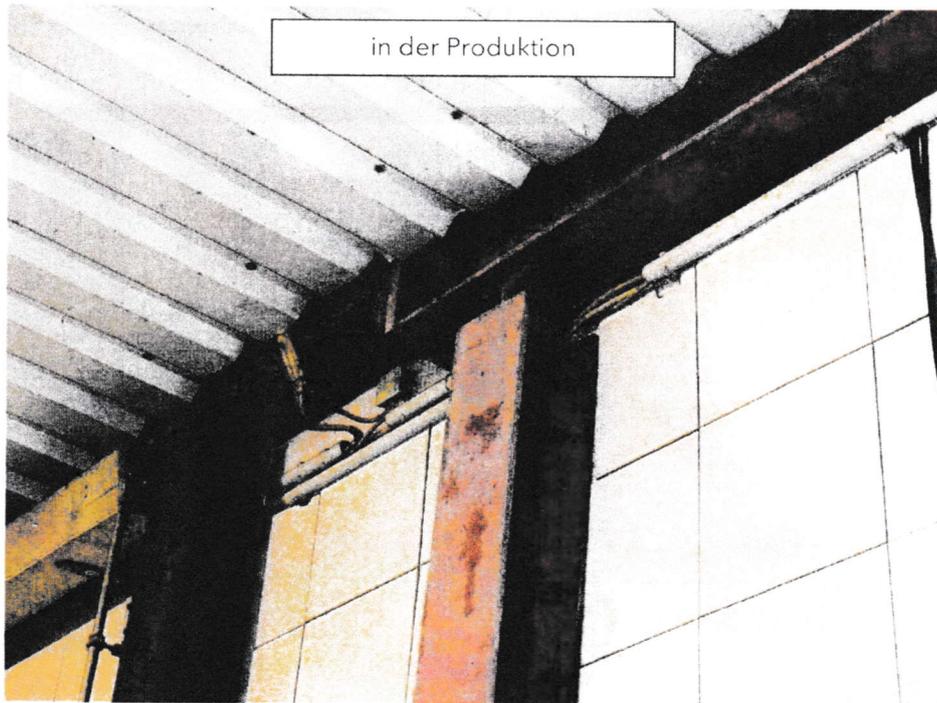
In der Produktion wurde Wasser aus dem Handwaschbecken durch die Wand geleitet und lief dann über den Boden unter der Salatwaschmaschine hindurch in einen Abfluss auf der anderen Raumseite.



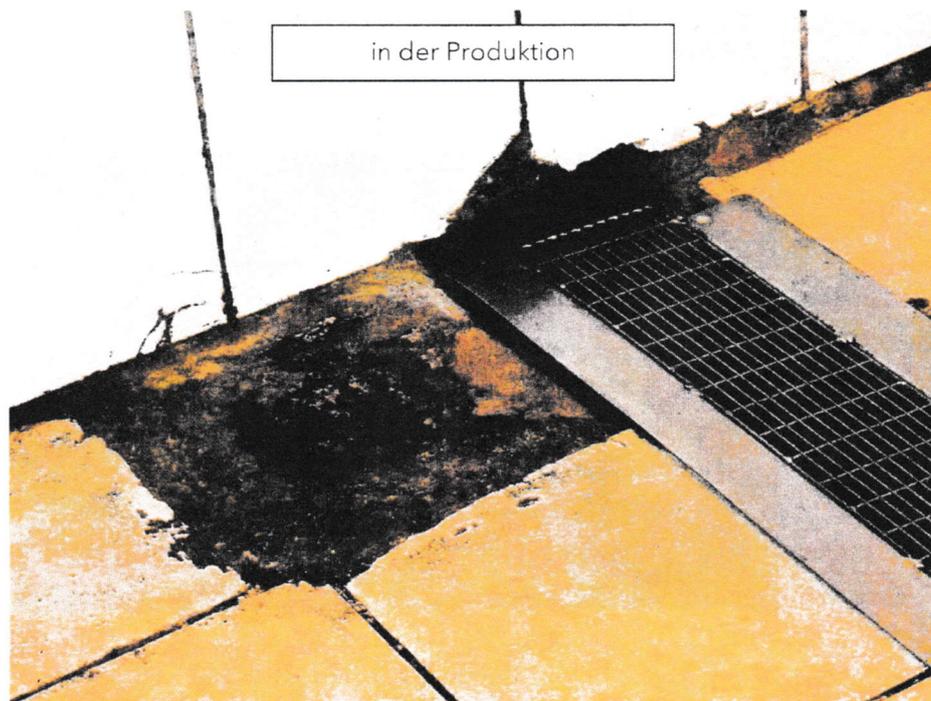
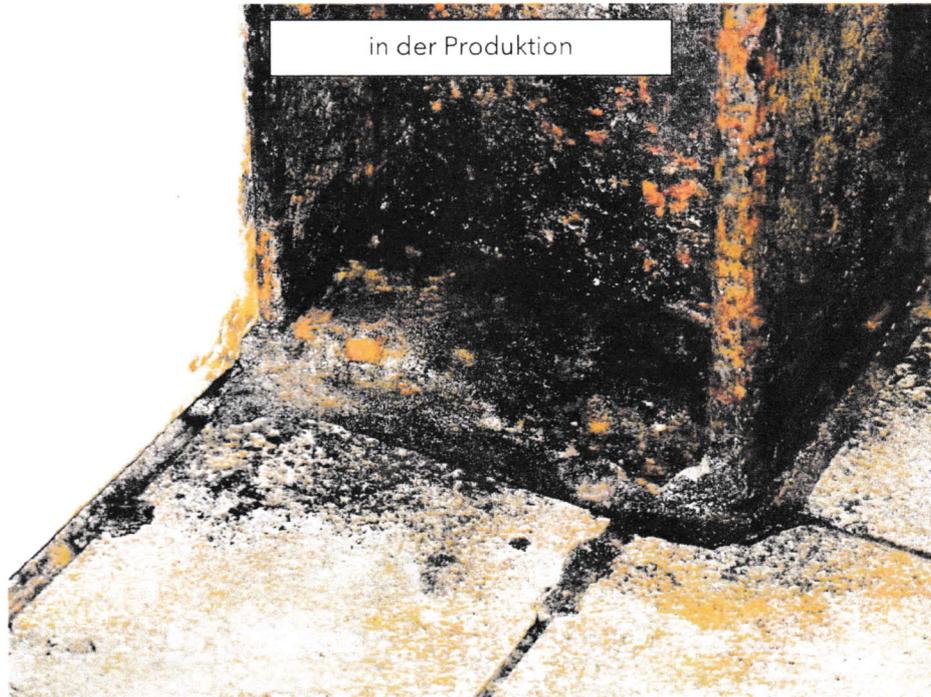
Das Handwaschbecken, welches das einzige in dem ca. 200 qm umfassenden Produktionsraum war, verfügte zudem nur über einen Boiler und zwei Drehgriffe. Der fest montierte Seifenspender war leer – stattdessen musste ein mobiler und stark verschmutzter Seifenspender genutzt werden. Einmalhandtücher sowie der dazugehörigen Abwurfkorb waren nicht vorhanden. Zum Spender passende Einmalhandtücher konnten auch auf Nachfrage nicht aufgefüllt werden.

Der überwiegende Teil der Decken konnte materialbedingt nicht ausreichend gereinigt werden (siehe auch obere Abbildung auf S. 12) bzw. wies teilweise erhebliche Schäden auf:





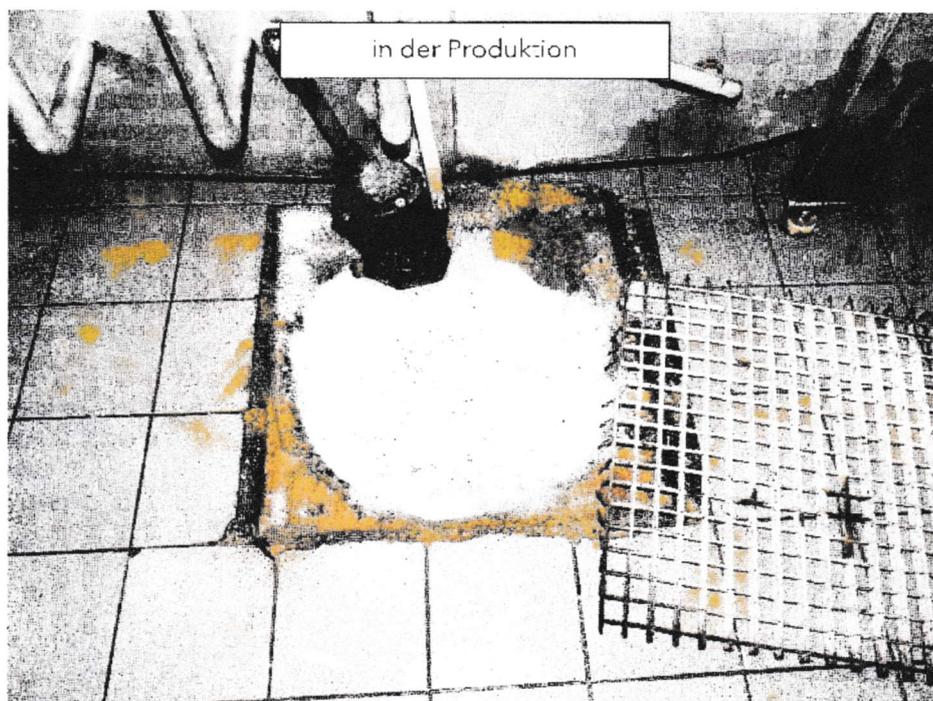
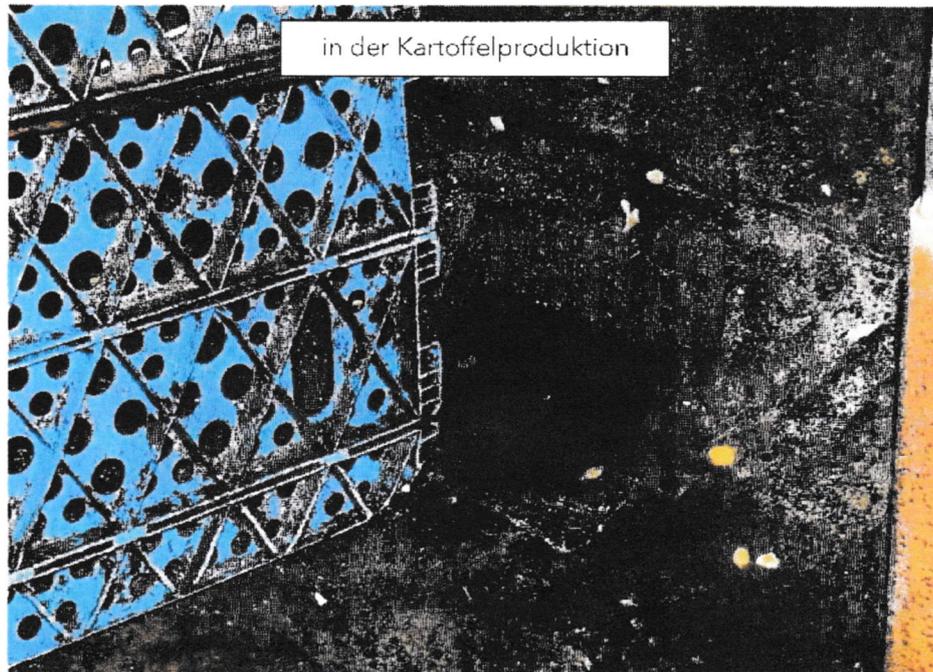
Auch andere Bauteile und bauliche Merkmale waren für einen Lebensmittelbetrieb ungeeignet:







■■■■■ schien es zudem ein Problem mit der Kanalisation bzw. der Abwasserinstallation zu geben, da zum einen nicht alle Abflüsse an die Kanalisation angeschlossen waren (siehe mittlere Abbildungen auf S. 15), zum anderen Wasser nicht richtig abfloss oder sich Schaum festsetzte:





Die Warenannahme war gleichzeitig Garage für die Lieferfahrzeuge, sodass nicht nur ein ständiger Eintrag von Straßenschmutz über die Räder erfolgte, sondern auch Abgase in den Betrieb eindrangen:

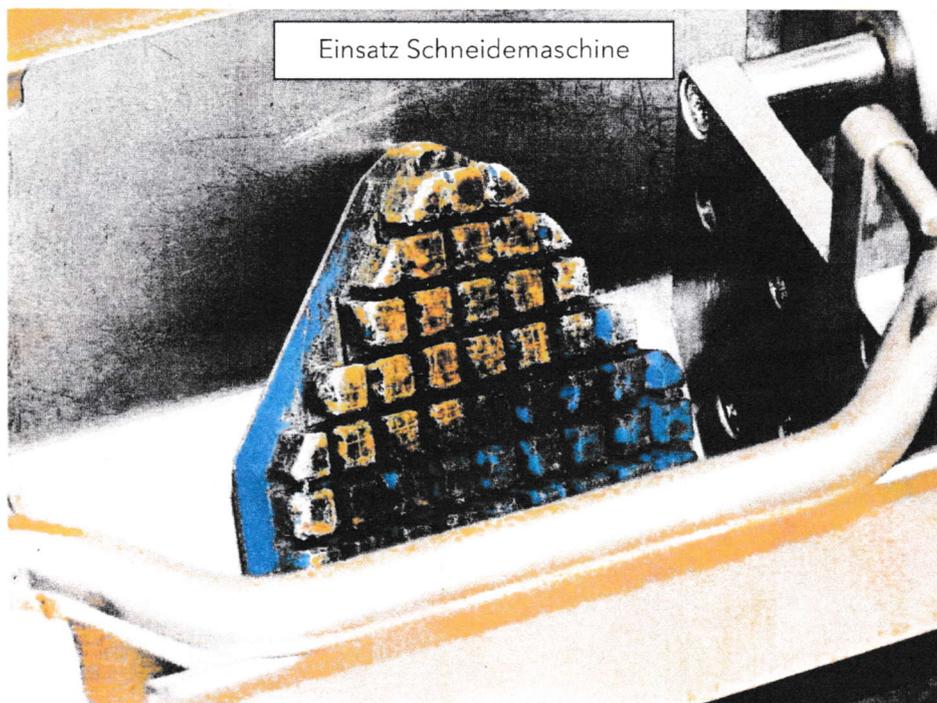


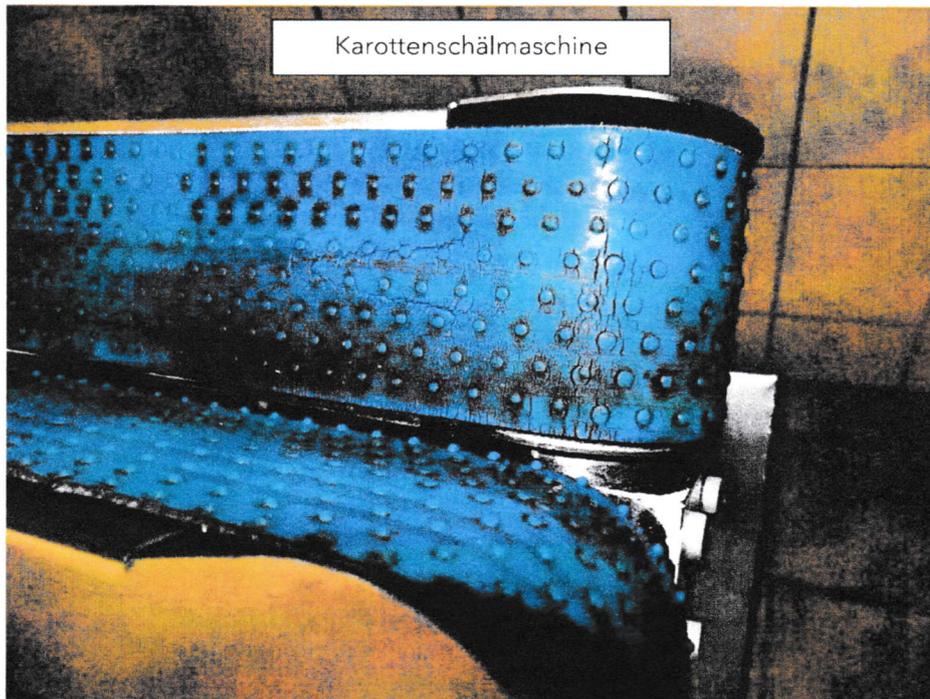


6. Mängel in der Instandhaltung

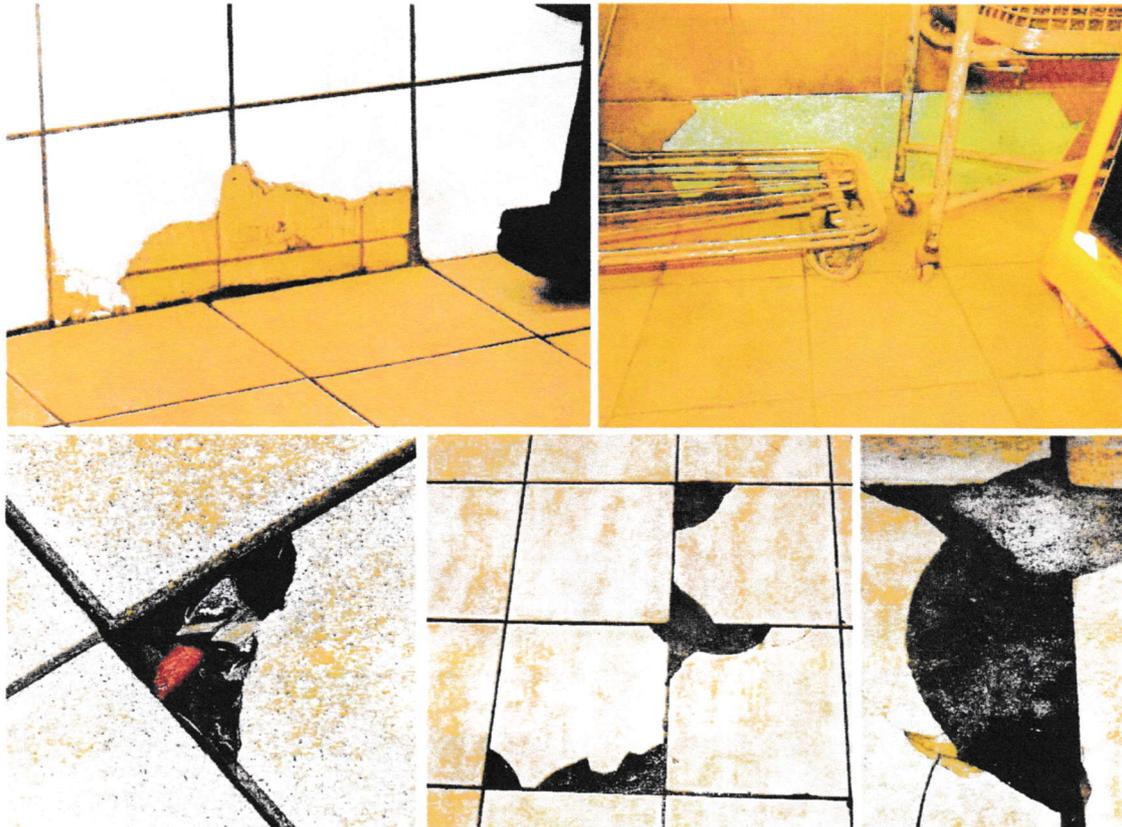
Für die Herstellung sicherer Lebensmittel sind unversehrte Oberflächen erforderlich, um diese gründlich reinigen und desinfizieren zu können. In Rissen und Spalten finden Mikroorganismen ideale Bedingungen, um einer Reinigung und Desinfektion zu entgehen.

Zahlreiche Bedarfsgegenstände wurden nicht ausreichend instandgehalten:

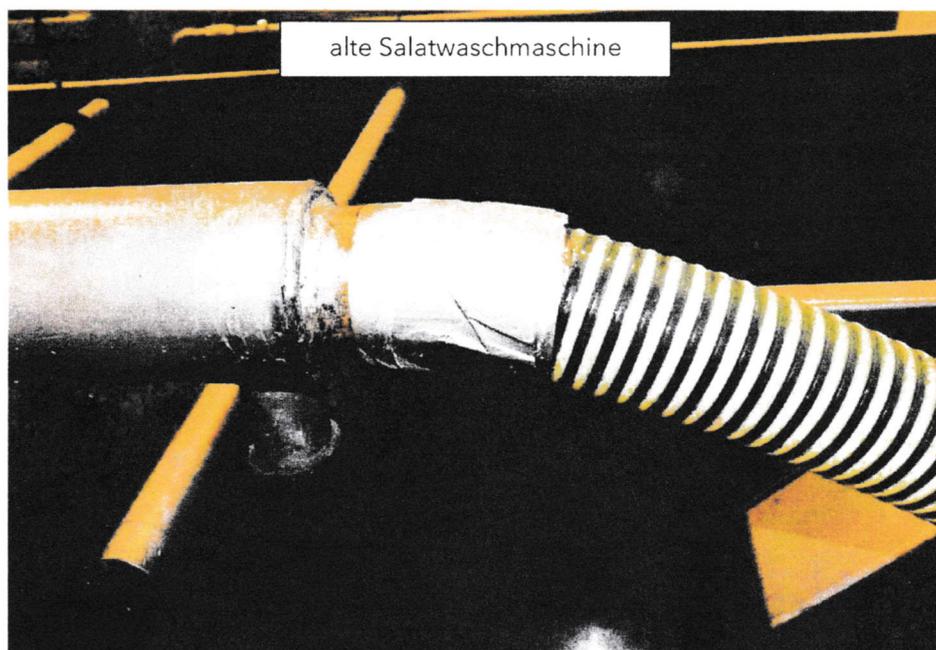


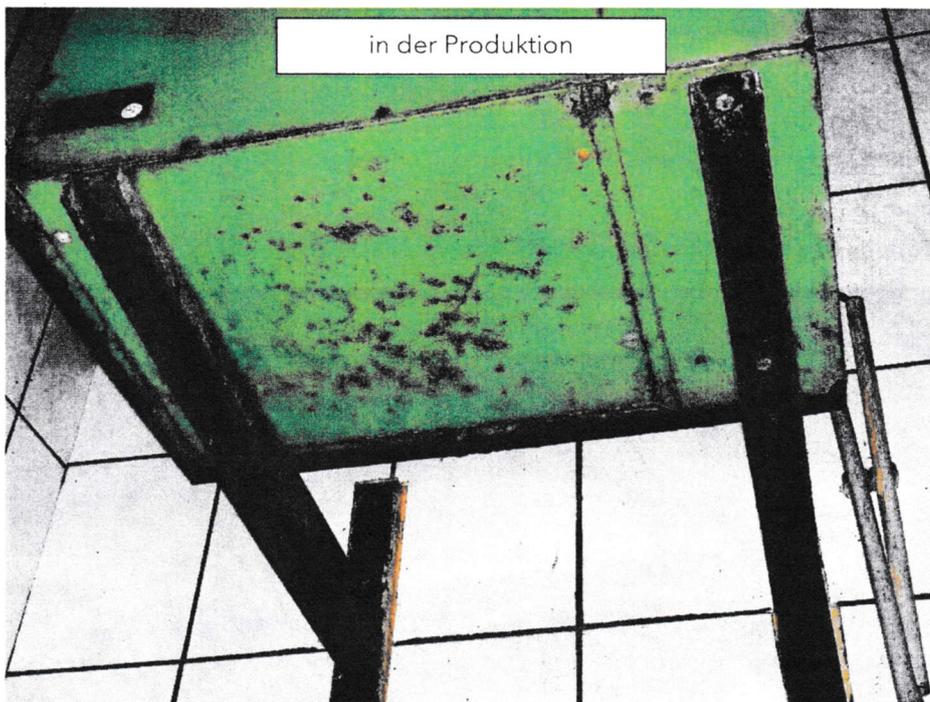
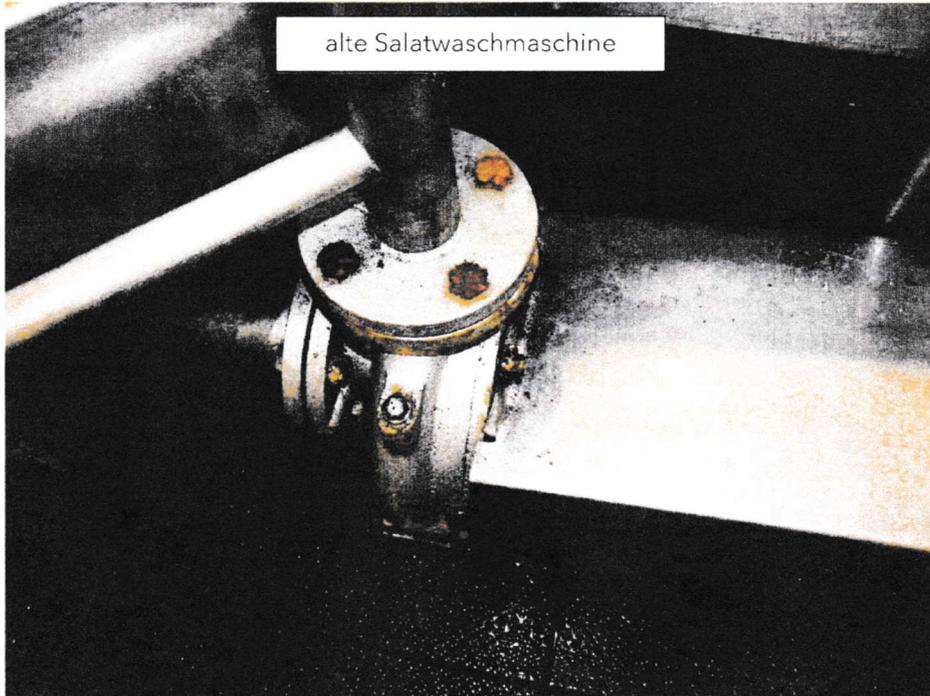


Schäden an Wänden und Böden wurden nicht sachgerecht behoben:

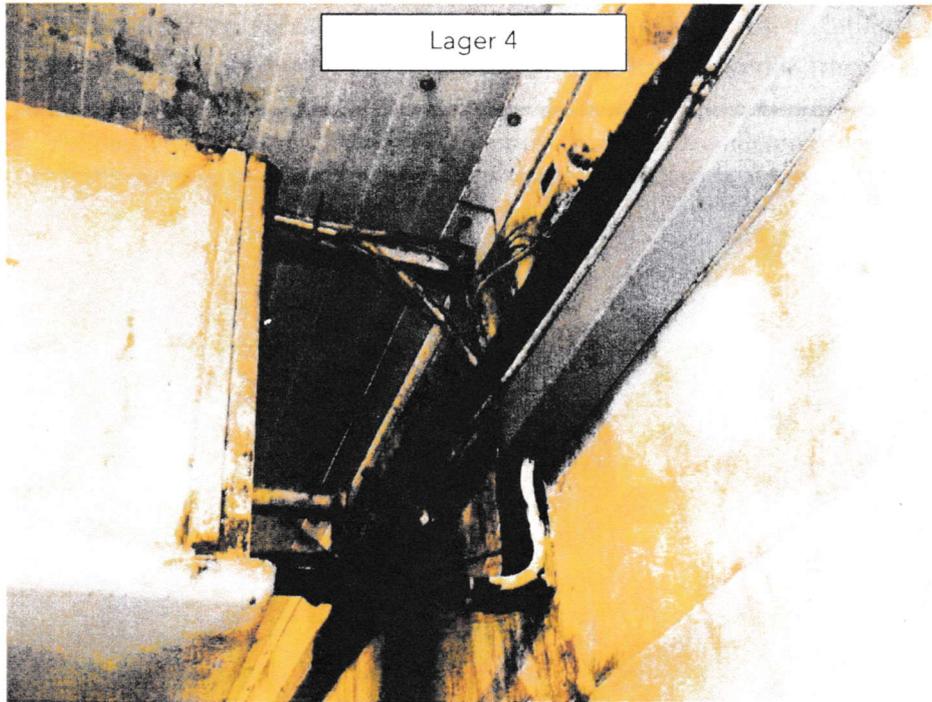


Auch ein Teil der Großgeräte wurde nicht instandgehalten:





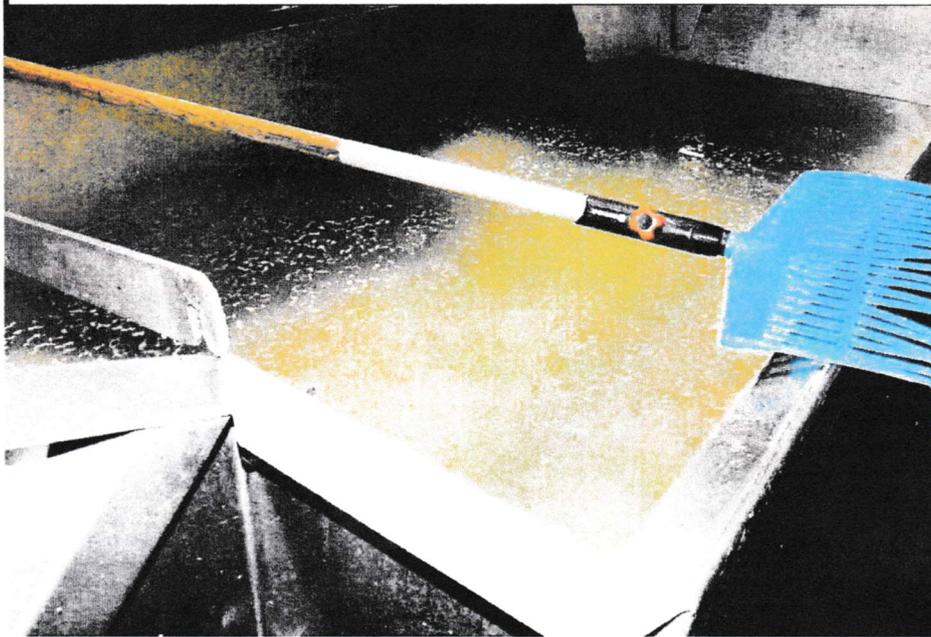
Zudem waren nicht alle Kabel im Betrieb sachgerecht verkleidet:



7. Mängel in der Produktionshygiene

Die zur Herstellung sicherer Lebensmittel erforderliche Produktionshygiene wurde zusätzlich zu den übrigen Mängeln auch durch andere Faktoren negativ beeinflusst:

Verwendung eines Gartengerätes beim Waschen der geschälten Kartoffeln



UV-Insektenfalle ohne Klebefolie über Arbeitstisch



8. Mängel im Eigenkontrollkonzept

In den Jahren 2011 und 2012 war durch den Vater des jetzigen Geschäftsführers versucht worden, ein Eigenkontrollsystem aufzubauen, um eine IFS-Zertifizierung zu erhalten. Dies gelang offensichtlich nicht, und das Eigenkontrollsystem wurde danach nie eingeführt. Daher fehlten bei den Kontrollen folgende Teile des Eigenkontrollsystems vollständig:

- Reinigungs- und Desinfektionsplan inkl. Dokumentation
- Schulungsnachweise inkl. Belehrungen nach dem IfSG
- Umgebungsproben zur Untersuchung auf *Listeria monocytogenes*
- HACCP-Konzept
- Spezifikationen
(z. B. Pflanzenschutzmittel, Kontaminanten, mikrobiologische Parameter)
- Konformitätserklärungen
- Betriebsplan

Folgende weitere Mängel im Eigenkontrollsystem wurden festgestellt:

- Produktproben wurden zwar untersucht, jedoch nicht in ausreichender Frequenz und Anzahl. Eine jährliche Untersuchung fünf verschiedener Produkte erscheint bei einem Betrieb dieser Größe, der leicht verderbliche, verzehrfertige Lebensmittel für die Verpflegung in Krankenhäusern herstellt, nicht angemessen.
- Ein Schädlingsmonitoring wurde zwar durch eine Fachfirma durchgeführt, die festgestellten Ratten jedoch nicht ausreichend bekämpft. Zudem war kein Plan über die Monitoringstellen und keine Liste mit den eingesetzten Mitteln vorhanden. Bezüglich Schädlinge ist daher unklar, ob es sich um Anzeige- oder Bekämpfungsköder handelte.
- Ein Zapfstellenplan war nicht vorhanden. Die entnommenen Trinkwasserproben konnten daher nicht sicher zugeordnet werden.
- Eine Kundenliste, beschränkt auf Kunden, die im vergangenen halben Jahr im Betrieb hergestellte Ware erhalten hatten, konnte nicht erstellt werden.
- Die im Lager 1 gefundenen Sprossen trugen keine Kennzeichnung. Eine chargen-genaue Rückverfolgbarkeit war im Betrieb nicht vorhanden.

Nicht überprüft wurden folgende Bestandteile des Eigenkontrollsystems:

- Temperaturüberwachung
- Warenein- und -ausgangskontrollen
- Beschwerdemanagement
- Havariefall-Vorsorge inkl. Krisenkommunikation

