

## VetAbt (HMUKLV)

---

**Betreff:**

Protokoll 5.09.

**Von:** [REDACTED] >

**Gesendet:** Montag, 14. Oktober 2019 18:33

**An:** [REDACTED]

**Betreff:** WG: Protokoll 5.09.

Soweit noch nicht bekannt, übersende ich beiliegend das Protokoll der gemeinsamen Besprechung des RP mit LHL, KV WFB und dem Geschäftsführer sowie Mitarbeitern von Wilke vom 5.09..

Viele Grüße

**Von:** [REDACTED] >

**Gesendet:** Montag, 14. Oktober 2019 16:59

**An:** [REDACTED] >

**Betreff:** Protokoll 5.09.

z.K.

Mit freundlichen Grüßen  
Im Auftrag

[REDACTED]  
[REDACTED]  
Veterinärwesen und Verbraucherschutz

HESSEN



Regierungspräsidium Kassel  
Am Alten Stadtschloss 1  
34117 Kassel

Tel.: +49 (561) 106 [REDACTED]

Fax: +49 (611) 327641638

Mobil: [REDACTED]

Web: [www.rp-kassel.hessen.de](http://www.rp-kassel.hessen.de)

E-Mail: [REDACTED]@rpks.hessen.de

## Regierungspräsidium Kassel

Geschäftszeichen RPKS - [REDACTED] 1602/3-2019/1

Dokument-Nr. 2019/495617

Bearbeiter [REDACTED]

Durchwahl 0561 106 [REDACTED]

Datum 05.09.2019

### Aktenvermerk **Ergebnisprotokoll der Besprechung mit Fa. Wilke, am 05.09.2019 in Berndorf**

Ergebnisprotokoll der Besprechung mit Fa. Wilke, am 05.09.2019 in Berndorf

Teilnehmer:

Von der Fa. Wilke [REDACTED]

Vom Fachdienst Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen [REDACTED]

Vom LHL [REDACTED]

Vom RP Kassel [REDACTED]

Ort und Zeit:

Korbacher Straße 5, 34477 Twistetal; 10.00 Uhr bis 12.45 Uhr

Aufgrund der möglichen Verwicklung der Fa. Wilke in ein bundesweites Listeriengeschehen „Sigma 1“ 2018/ 2019 hat der Fachdienst Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen des Landkreises Waldeck-Frankenberg um einen gemeinsamen Begehungstermin mit dem RP gebeten. Dieser fand heute statt. Der Fachdienst Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen hat schon vor dem Eintreffen des RP eine erneute Begehung der Betriebsräume der Fa. Wilke durchgeführt und wiederum erhebliche Hygienemängel festgestellt. Auch lagen Teilergebnisse der vom Fachdienst Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen am 28.08.2019 genommenen Proben vor. Eine Übersicht über die bisher vorliegenden Ergebnisse sind der beigegeführten Tabelle zu entnehmen. *Listeria monocytogenes* konnte bisher in zwei Produkten und einer Tupferprobe nachgewiesen werden. Dieses deutet wiederum auf eine mangelhafte Reinigung und Desinfektion seitens der Fa. Wilke hin. Ferner waren nach wie vor verschiedene, Mängel vorhanden. Das Amt hat diese Mängel dokumentiert. Den Beteiligten ist klar, dass nicht alle Mängel, v.a. die baulichen Mängel, in kurzer Zeit behoben werden können. Fa. Wilke hat in den letzten Wochen auch schon mehrere Mängel abgestellt, jedoch ist offensichtlich, dass nach wie vor eine Verschleppung von Listerien im Betrieb, oder eine Rekontamination stattfinden kann.

Mit Fa. Wilke heute getroffene Vereinbarungen:

1. Von morgen Abend an bis Sonntag erfolgt ein Produktionsstopp. In dieser Zeit erfolgt eine erneute gründliche Reinigung und Desinfektion sämtlicher Produktionsräume. Diese erfolgt mit dem Inhaber der Reinigungsfirma, denn seitens des Amtes wurden mehrere

Defizite bemängelt. Das bisherige Reinigungsregime reicht demzufolge nicht aus, und muss verbessert werden.

2. Das Amt nimmt in der kommenden Woche erneut Schwammproben zur Verifizierung der Reinigung und Desinfektion vom Wochenende.
3. Ab Montag nimmt die Fa. Wilke für mindestens einen Monat täglich, von allen fünf Slicern, mindestens drei Produkte (also insgesamt mindestens 15 Produkte) je Produktionstag als Stichprobe zur Untersuchung auf *Listeria monocytogenes*. Diese Proben sollen im Privatlabor z. B. mittels PCR untersucht werden, um möglichst schnell zu Ergebnissen zu gelangen. Da die Fa. Wilke nicht tagtäglich alle Produkte produziert, soll über die Auswahl der Produkte eine möglichst große Bandbreite an Auslieferungsware „freigetestet“ werden.
4. Ab sofort nimmt auch die Fa. Wilke Schwammproben (wo es möglich ist) und keine Tupferproben.
5. Von den bisher zwei positiven Produktproben muss die Fa. Wilke zur Zufriedenheit der zuständigen Behörde einen Nachweis darüber liefern, dass die Produkte bis während der gesamten Haltbarkeitsdauer den Wert von 100 KBE/g an *L. monocytogenes* nicht übersteigt.

Im Auftrag

gez. [REDACTED]