

## VetAbt (HMUKLV)

---

**Betreff:**

AW: Sachstandsbericht des Landkreises Waldeck-Frankenberg - Causa Wilke

Von [REDACTED] >

**Gesendet:** Freitag, 25. Oktober 2019 09:59

**An:** [REDACTED] (HMUKLV) [REDACTED]

**Betreff:** Sachstandsbericht des Landkreises Waldeck-Frankenberg - Causa Wilke

[REDACTED]  
sehr geehrte Damen und Herren,

im Auftrag von [REDACTED] sende ich Ihnen anbei den von Ihnen am 11. Oktober 2019 angeforderten Sachstandsbericht des Landkreises Waldeck-Frankenberg zum „Lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch vermutlich verursacht durch *Listeria monocytogenes* in gekühlten Wurstwaren der Firma Wilke Waldecker Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co. KG“.

Bitte senden Sie uns eine Eingangsbestätigung des Sachstandsberichts zu.  
Vielen Dank.

Mit freundlichen Grüßen

[REDACTED]  
Landrat

Im Auftrag

[REDACTED]



Landkreis Waldeck-Frankenberg

[REDACTED]

Tel.: 05631/954-[REDACTED]

Fax: 05631/954-371

[REDACTED]

[www.landkreis-waldeck-frankenberg.de](http://www.landkreis-waldeck-frankenberg.de)

Bitte beachten Sie die neue eMail-Adresse:

[REDACTED]

# **Sachstandsbericht des Landkreises Waldeck-Frankenberg**

Lebensmittelbedingter Krankheitsausbruch vermutlich  
verursacht durch *Listeria monocytogenes* in gekühlten  
Wurstwaren der Firma Wilke Waldecker Fleisch- und  
Wurstwaren GmbH & Co. KG

Korbach, Stand: 25. Oktober 2019

**- für den internen Dienstgebrauch -**



## **Inhaltsverzeichnis**

### **Vorwort**

- I. Situationsbewertung aus Sicht des Landkreises Waldeck-Frankenberg
- II. Beantwortung der Fragen des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz,  
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
- III. Aktuelle Maßnahmen
- IV. Schlusswort
- V. Anlagen


Information und Kontakt:  
Landkreis Waldeck-Frankenberg  
Südring 2 - 34497 Korbach  
[www.landkreis-waldeck-frankenberg.de](http://www.landkreis-waldeck-frankenberg.de)

## Vorwort

Am 1. Oktober 2019 wurde die Firma Wilke Waldecker Fleisch und Wurstwaren GmbH & Co. KG im hessischen Twistetal-Berndorf vom Landkreis Waldeck-Frankenberg geschlossen. Zuvor hat das Robert Koch-Institut nachgewiesen, dass das Listeriose-Geschehen Sigma1 in Zusammenhang mit Produkten des Unternehmens steht. Mit der Schließungsverfügung einher gingen der weltweite und ausnahmslose Rückruf aller Wilke-Produkte und eine Strafanzeige bei der Staatsanwaltschaft Kassel.

Mit dem vorliegenden Bericht möchte der Landkreis Waldeck-Frankenberg durch die Zusammenstellung der greifbaren Fakten zur umfassenden Aufklärung und Bewertung der Vorgänge beitragen. **In Kapitel II wird explizit die in den Medien veröffentlichte Berichts-anforderung des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz behandelt, die das Ministerium am 11. Oktober 2019 in Form von 27 Fragen per E-Mail an den Landkreis Waldeck-Frankenberg gerichtet hat.** In den Kapiteln I und III gibt der Landkreis – ergänzend zu den gestellten Fragen des Ministeriums – einen Sachstandsbericht zu seiner Einschätzung der Lage ab und informiert über die aktuellen Maßnahmen, die er im Fall Wilke (Stand: 25. Oktober) zurzeit abschließend umsetzt. Im Schlusswort folgt eine abschließende Bewertung durch den Landkreis.

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Landkreises Waldeck-Frankenberg haben in diesem sehr komplexen und durch die juristischen Rahmenbedingungen nicht einfachen Fall Wilke nach geltendem Gesetz und bestem Wissen und Gewissen gehandelt. Alle Maßnahmen wurden zudem in enger Abstimmung mit dem Regierungspräsidium Kassel als vorgesetzter Dienstbehörde und dem Hessischen Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz umgesetzt – nach umfassender Ermittlung, enger Rücksprache und sorgfältiger Abwägung. Für Gespräche zur Bewertung der Causa Wilke und darüber, wo es gegebenenfalls Änderungsbedarf geben könnte, steht der Landkreis Waldeck-Frankenberg gern zur Verfügung.

  
Landrat

## **I. Situationsbewertung aus Sicht des Landkreises Waldeck-Frankenberg**

### **20. August**

Am 20. August 2019 hat der Landkreis Waldeck-Frankenberg vom Hessischen Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz die Mitteilung bekommen, dass die Datenauswertung des Robert Koch-Instituts ergeben hat, dass Artikel der Firma Wilke zunächst im Verdacht stehen, am Listeriose-Geschehen Sigma1 beteiligt zu sein. Nachfolgend bewertet der Landkreis Waldeck-Frankenberg die Vorgänge nach dieser Mitteilung des Ministeriums bis zur Schließung der Firma Wilke am 1. Oktober 2019.

Der Landkreis Waldeck-Frankenberg hat nach der Information des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz am 20. August die Ausbruchsnachforschungen des Robert Koch-Instituts und des Bundesinstituts für Risikobewertung unterstützt.

### **26. August**

Am 26. August hat der Landkreis Waldeck-Frankenberg vom Hessischen Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz den Situationsbericht des Robert Koch-Instituts vom 22. Februar 2019 erhalten, in dem über das Sigma1-Geschehen im Allgemeinen berichtet wurde. In diesem Bericht wurde jedoch noch kein Zusammenhang des Geschehens mit der Firma Wilke gesehen.

### **28. August**

Am 28. August hat der Landkreis die Firma Wilke – umfassend und unangemeldet – kontrolliert. Hintergrund war auch die Anweisung des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, bis zum 2. September Ermittlungsergebnisse zu bestimmten Produkten im möglichen Zusammenhang mit dem Listeriose-Geschehen Sigma1 zu liefern. Bei der Kontrolle wurden erhebliche hygienische und bauliche Mängel festgestellt, aufgrund derer der Landkreis der Firma Wilke ein Bußgeld auferlegt hat – verbunden mit der Anordnung, die hygienischen Mängel unverzüglich und die baulichen Mängel mittelfristig zu beheben.

### **2. September**

Am 2. September fand eine Nachkontrolle durch den Landkreis Waldeck-Frankenberg statt.

### **5. September**

Am 5. September haben sich der Landkreis Waldeck-Frankenberg, das Regierungspräsidium Kassel und der Landesbetrieb Hessisches Landeslabor zu einer gemeinsamen unangemeldeten Betriebskontrolle bei der Firma Wilke verabredet. Damit sichergestellt werden konnte, dass nicht parallel während dieser Vorbesprechung in den Produktionsräumen der Firma Wilke schnell eventuelle

Mängel beseitigt werden, die ein objektives Bild verhindern würden, hat sich der Landkreis Waldeck-Frankenberg bereits direkt beim Eintreffen ein Bild von den Räumlichkeiten gemacht – und dieses so in der gemeinsamen Besprechung an das Regierungspräsidium Kassel und den Landesbetrieb Hessisches Landeslabor weitergegeben. Auf dieser Basis hat sich das Regierungspräsidium Kassel dazu entschieden, nicht – wie vom Landkreis angeboten – noch einmal zusätzlich nachzukontrollieren, sondern die Ergebnisse des Landkreises der unangemeldeten Kontrolle in den eigenen Bericht mit aufzunehmen.

Nach Beratung über die Kontrollergebnisse haben der Landkreis und das Regierungspräsidium der Firma Wilke eine Grundreinigung und Desinfektion des gesamten Produktionsbereichs auferlegt. Zusätzlich wurde angeordnet, dass die Firma im Rahmen der Eigenkontrolle für einen Monat täglich 15 Produktproben zu nehmen und diese in einem Schnelltest auf Listerien zu untersuchen hat. Zudem wurde dem Betrieb auferlegt, die Art und Weise der Umgebungs-Beprobung zu ändern: von Tupferproben hin zu Schwammproben, mit denen großflächiger untersucht werden kann. In keiner der von der Firma genommenen Produkt- oder Umgebungsproben wurden Listerien festgestellt. Darüber hinaus hat der Landkreis Waldeck-Frankenberg zusätzlich eigene Umgebungsuntersuchungen durchgeführt.

#### **6. bis 8. September**

Die Firma Wilke führte vom 6. bis 8. September die ihr auferlegte Grundreinigung und Desinfektion des gesamten Produktionsbereichs durch. Am 6. September wurde dafür abends bis zum 8. September die komplette Produktion gestoppt. Das hatte der Landkreis verfügt.

#### **9. September**

Am 9. September kontrollierte der Landkreis Waldeck-Frankenberg bei der Firma Wilke die Ergebnisse der Reinigung.

#### **11. September**

Am 11. September nahm der Landkreis Waldeck-Frankenberg zusätzlich zur Kontrolle am 9. September erneut Umgebungsproben, um den Reinigungserfolg zu überprüfen.

#### **12. September**

Landkreis droht der Firma Wilke mit schriftlicher Verfügung zum Rückruf bestimmter Produkte. Daraufhin ruft die Firma Wilke die Produkte intern zurück.

#### **19. September**

Der Landesbetrieb hessisches Landeslabor liefert dem Landkreis Waldeck-Frankenberg die Ergebnisse der Proben, die der Landkreis am 11. September nach der Grundreinigung und Desinfektion in der Firma Wilke genommen hat. Diese zeigen, dass an den Aufschnitt-Schneidemaschinen – den so genannten Slicern – und der Fleischzerkleinerungsmaschine – dem so genannten Kutter – erhöhte Listerienwerte nachgewiesen werden konnten.



**20. September**

Am 20. September fand die erste Telefonkonferenz zur Listerien-Problematik bei der Firma Wilke statt, zu der das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz das Regierungspräsidium Kassel, den Landesbetrieb Hessisches Landeslabor und den Landkreis Waldeck-Frankenberg eingeladen hatte. Der Firma Wilke aufgrund der Vorkommnisse die Zulassung zu entziehen – den Betrieb also zu schließen –, lehnte das Regierungspräsidium Kassel in dieser Telefonkonferenz ab – mit dem Hinweis, dass erst das mildeste Mittel verwendet werden müsse. Ebenso würde laut Regierungspräsidium Kassel eine Betriebsschließung nicht viel bringen und es sei erfolgversprechender, wenn der Landkreis Waldeck-Frankenberg täglich kostenpflichtige Kontrollen durchführt. In der Telefonkonferenz wurde dann beschlossen, eine Verfügung gegen die Firma Wilke zu erlassen.

Noch am Tag dieser Telefonkonferenz erließ der Landkreis Waldeck-Frankenberg gegen die Firma Wilke die entsprechende sofortige Verfügung und ordnete eine erneute Grundreinigung und Desinfektion des gesamten Betriebsbereichs vor dem nächsten Produktionsbeginn an. Weiterhin ordnete der Landkreis an, vor erneutem Produktionsbeginn Proben aus dem gesamten Produktionsbereich zu nehmen und diese in einem akkreditierten Labor auf Listerien untersuchen zu lassen. Weiterhin wurde die Probennahme der geschnittenen Produkte nach jeweils einem Fünftel der Aufschneidezeit angeordnet – und ein Verkehrsverbot für das jeweilige Produkt ausgesprochen, bis ein negatives Ergebnis auf Listerien nachgewiesen werden kann, ein Befall also auszuschließen ist. Weiterhin wurde die Probennahme und Untersuchung von fünf geschnittenen Produktpackungen frühestens einen Tag vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums verfügt. Zudem ordnete der Landkreis an, dass die Firma Wilke an den Schneidemaschinen – den so genannten Slicern – nur jeweils eine Produktart verarbeiten darf. Außerdem wurde die Firma Wilke dazu verpflichtet, nachzuweisen, dass ihr Reinigungsmittel zur Beseitigung von Listerien geeignet ist. Gegen Teile der Verfügung hat die Firma Wilke Widerspruch eingelegt. Diesem wurde nicht entsprochen, da aus Sicht des Landkreises die von der Firma Wilke gewünschte Verkürzung des Beprobungs-Zeitraums unter keinem Gesichtspunkt in Betracht kam.

**21. bis 22. September**

Am 21. und 22. September führte die Firma Wilke die ihr auferlegte Grundreinigung und Desinfektion des gesamten Betriebsbereichs durch. Mit der Reinigung war eine externe Spezialfirma beauftragt.

**23. September**

Nach der abgeschlossenen Grundreinigung vom 21. und 22. September war der Landkreis Waldeck-Frankenberg bis zur Schließung am 1. Oktober täglich vor Ort bei der Firma Wilke, um die Einhaltung der am 20. September verfügten Auflagen zu kontrollieren und zu begleiten.

**25. September**

Am 25. September fand eine erneute Telefonkonferenz des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz mit dem Regierungspräsidium Kassel, dem Regierungspräsidium Darmstadt, dem Landesbetrieb Hessisches Landeslabor und dem Landkreis Waldeck-Frankenberg statt. Die Kontrollen des Landkreises Waldeck-Frankenberg seit der Verfügung vom 20. September ergaben, dass einige Mängel behoben sind, jedoch weiterhin hygienische und bauliche Mängel bestehen. Zudem ist nach der Verfügung des Landkreises Waldeck-Frankenberg vom 20. September keine Produktcharge mehr ohne vorheriges negatives Ergebnis auf Listerien ausgeliefert worden. Weiterhin berichtete der Landkreis Waldeck-Frankenberg, dass seit dem 5. September täglich genommene Produktproben der Firma Wilke keine neuen positiven Listerien-Befunde zeigten.

Nach Einschätzung des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz in der Telefonkonferenz sollte der Vorgang umgehend der Staatsanwaltschaft gemeldet werden. Vom Landkreis Waldeck-Frankenberg waren bei der Konferenz nur Vertreter des Fachdienstes Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen eingeladen. Das Vorgehen zur Information der Staatsanwaltschaft wurde von den Veterinären daher erst mit der Kreisspitze des Landkreises Waldeck-Frankenberg abgestimmt.

Es wurde beschlossen, den Betrieb Wilke weiterhin engmaschig zu überprüfen. Aufgrund des kreisübergreifenden Geschehens wurde die Task Force Lebensmittelsicherheit um Unterstützung gebeten. Von allen Beteiligten wurde beschlossen, von einer Betriebsschließung vorerst abzusehen, sofern keine weiteren positiven Listerien-Befunde auftreten. Darüber hinaus sollte auf das Unternehmen eingewirkt werden, die noch auf dem Markt befindlichen Produkte, die vor dem 5. September produziert wurden und sich noch innerhalb des Mindesthaltbarkeitsdatums befinden, freiwillig zurückzunehmen.

**27. September**

Am 27. September hat der Landkreis Waldeck-Frankenberg vom Regierungspräsidium Kassel die Mitteilung bekommen, dass die Untersuchungen des Robert Koch-Instituts ergeben hätten, dass das Listeriose-Geschehen Sigma1 eindeutig auf die Firma Wilke zurückzuführen ist.

**1. Oktober**

Am 1. Oktober fand eine Telefonkonferenz des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz mit dem Regierungspräsidium Kassel, dem Landesbetrieb Hessisches Landeslabor, der Task Force Lebensmittelsicherheit beim Regierungspräsidium Darmstadt und dem Landkreis Waldeck-Frankenberg statt.

Am 1. Oktober hat der Landkreis Waldeck-Frankenberg in Abstimmung mit dem Regierungspräsidium Kassel und dem Hessischen Ministerium für Umwelt,



Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz die sofortige Schließung der Firma Wilke verfügt und die Staatsanwaltschaft Kassel informiert.

## **II. Beantwortung der Fragen des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz**

Das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz hat am 11. Oktober folgende Fragen an den Landkreis Waldeck-Frankenberg gerichtet, die im Folgenden beantwortet werden.

### **1. Sie haben am 10. Oktober darüber informiert, dass der Betrieb seit 2010 ein Listerienproblem gehabt haben soll, welche Konsequenzen wurden daraus gezogen?**

In 2010 hat der Landkreis Waldeck-Frankenberg erstmals Kenntnis von Listerien in Produkten des Wurstherstellers Wilke Waldecker Fleisch und Wurstwaren erlangt. Diese lagen unter dem gesetzlichen Grenzwert von hundert keimbildenden Einheiten pro Gramm. Der Landkreis Waldeck-Frankenberg hat die Firma Wilke aber dennoch angewiesen, die Eigenkontrollen zu verstärken. Darüber hinaus hat der Landkreis mehrfach eigene Proben genommen. Grenzwertüberschreitungen konnten weder bei den durch die Firma Wilke, noch durch den Landkreis genommenen Proben festgestellt werden.

### **2. Zwischen Mai 2018 und Mai 2019 soll in sieben durch die Fa. Wilke untersuchten Produktproben *Listeria monocytogenes* festgestellt worden sein. Der Fachdienst wurde hierüber erst am 10.09.2019 informiert und leitete diese Information dann an das Regierungspräsidium Kassel weiter. Welche Konsequenzen wurden durch den Betrieb und welche durch den Fachdienst daraus gezogen? Wie viele sonstige (negative) Produkt- und Umgebungsproben wurden in dieser Zeit untersucht?**

Im genannten Zeitraum wurden durch die Firma Wilke im Rahmen der Eigenkontrolle in sieben von 131 Produktproben *Listeria monocytogenes* gefunden. Die firmeneigenen Hygiene-Kontrollen wurden daraufhin verstärkt; weitere Wilke-Proben wiesen Wilke zufolge keine Listerien auf. Im genannten Zeitraum hat die Firma Wilke 111 Umgebungsproben genommen; in keiner der Proben wurden Listerien gefunden.

Vom Landkreis wurden im genannten Zeitraum sieben Produktproben genommen; in keiner davon wurden *Listeria monocytogenes* gefunden. In einer der Produktproben wurden apathogene Listerien nachgewiesen. Im genannten Zeitraum hat der Landkreis 31 Umgebungsproben genommen; in fünf davon wurden *Listeria*

monocytogenes gefunden, in zwei weiteren wurden apathogene Listerien gefunden.

Die zwischen Mai 2018 und Mai 2019 von der Firma Wilke festgestellten Listerien-Funde wurde von der Firma Wilke gegenüber dem Landkreis Waldeck-Frankenberg zunächst verschwiegen – und erst auf Nachfrage dem Landkreis preisgegeben. Diese Ergebnisse wurden unverzüglich dem Regierungspräsidium Kassel weitergeleitet. Seit dem April 2019 war der Landkreis Waldeck-Frankenberg durch den Listerien-Fund in Balingen ohnehin verstärkt mit der Firma Wilke befasst, wie in den Antworten auf die Fragen 3 fortfolgende deutlich wird.

**3. Am 15. März 2019 wurde der Fachdienst von Hamburg über den Nachweis von Listeria monocytogenes in Pizza-Salami Kaliber 60 informiert (220 KBE/g). Die Firma Wilke war von Hamburg schon am 11.03.2019 über den Befund informiert worden. Für die verzögerte Meldung an die Behörde erhielt der Betrieb durch den Fachdienst später ein Bußgeld. Ein interner Rückruf wurde eingeleitet, vorhandene Ware vernichtet. Welche Maßnahmen wurden außer dem Produktrückruf durch den Betrieb und welche Maßnahmen außer dem Bußgeldverfahren durch den Fachdienst eingeleitet?**

Wie aus der Fragestellung hervorgeht, hat der Landkreis der Firma Wilke ein Bußgeld auferlegt, da er verzögert über den Befund informiert wurde. Zudem hat der Landkreis Waldeck-Frankenberg der Firma Wilke auferlegt, unverzüglich eine interne Produktrücknahme der betroffenen Charge durchzuführen, was erfolgte. Darüber hinaus wurde bei einer Besprechung vor Ort der Firma Wilke eine Reinigung und Desinfektion des Produktionsbereichs angeordnet.

**4. Am 18. April 2019 wurde der Fachdienst durch Balingen (BW) über einen positiven Listeria monocytogenes-Befund in einer geschnittenen Frischwurstprobe der Fa. Wilke informiert. Daraufhin erfolgten verschiedene Maßnahmen durch den Betrieb und Kontrollen durch den Fachdienst. Um diese Vorgänge besser beurteilen zu können, bitten wir um die Prüfberichte des Fachdienstes inkl. der ggf. vorliegenden Fotodokumentation sowie Informationen über die ggf. eingeleiteten verwaltungs- und ordnungsrechtlichen Maßnahmen. Wie wurde die Wirksamkeit der durch ein Spezialunternehmen durchgeführten Reinigung und Desinfektion kontrolliert – zum einen durch den Betrieb, zum anderen durch den Fachdienst? Warum wurden nur wenige Räume durch das Spezialunternehmen gereinigt? Wurden die vom Betrieb am 23. April 2019 genommene positive Tupferprobe oder die fünf vom Fachdienst am 24. April 2019 genommenen positiven Schwämmchenproben zur Genotypisierung an das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) geschickt? Wurde die Zulassungsbehörde über die im Betrieb vorhandenen zulassungsrelevanten Mängel informiert und wenn nein, warum nicht?**

Am 18. April 2019 wurde der Landkreis Waldeck-Frankenberg vorab telefonisch durch Balingen auf einen positiven Listerien-Befund in einer Produktprobe hingewiesen. Nachdem der Landkreis am 20. April (Ostersamstag) aus Balingen wie angekündigt den schriftlichen und abschließenden Befund erhielt, informierte er noch am selben Tag das Regierungspräsidium Kassel und das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Das Gutachten wurde auch an die Firma Wilke übermittelt. In Absprache mit dem Hessischen Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz hat der Landkreis veranlasst, dass die Firma Wilke eine Produktrücknahme der betroffenen Charge bei dem einzigen Großhändler, der damit beliefert wurde, durchführt. Das wurde von der Firma Wilke umgesetzt.

Am 23. April hat der Landkreis Waldeck-Frankenberg eine Betriebskontrolle bei der Firma durchgeführt, bei der verschiedene hygienische und bauliche Mängel festgestellt wurden. Als Konsequenz wurden weitere Maßnahmen festgelegt: die verstärkte Probennahme durch die Firma Wilke im Rahmen der Eigenkontrolle, die Einbeziehung einer externen Beratungsfirma, ein externes Hygiene-Audit durch einen weiteren unabhängigen Prüfer und die nochmalige Schulung aller Mitarbeiter.

Zusätzlich hat die Firma Wilke ein Spezialunternehmen beauftragt, um die Räumlichkeiten, in denen die Produkte durch so genannte Slicer geschnitten und verpackt werden, gründlich zu reinigen und zu desinfizieren, weil dort die Ursache für die Listerienfunde vermutet wurde. Alle anderen Räumlichkeiten wurden täglich nach Ende der Produktion umfassend gereinigt. Überdies hat die Firma Wilke zu diesem Zeitpunkt den Reinigungsdienstleister gewechselt.

Um die Reinigung des beauftragten Spezialunternehmens zu überprüfen, haben sowohl die Firma Wilke im Rahmen der Eigenkontrollen, als auch der Landkreis Proben gezogen. Die Firma Wilke hat diese im Rahmen der Eigenkontrolle untersuchen lassen; der Landkreis Waldeck-Frankenberg hat die Proben zur Analyse in den Landesbetrieb Hessisches Landeslabor gegeben. Diese wurden von dem – für die Information des Bundesinstituts für Risikobewertung zuständigen – Landesbetrieb Hessisches Landeslabor nicht an das Bundesinstitut weitergeleitet. Die Weiterleitung unterblieb nach Auskunft des Landesbetriebs Hessisches Landeslabor, da es sich nicht um Produktproben, sondern Umgebungsproben handelte. Ob die von der Firma Wilke genommenen Proben an das Bundesinstitut für Risikobewertung weitergeleitet wurden, ist dem Landkreis nicht bekannt.

Das Regierungspräsidium Kassel hat die Firma Wilke im Jahr 2014 gemeinsam mit dem Landkreis Waldeck-Frankenberg kontrolliert. Anlass dafür waren verschiedene Auffälligkeiten. Diese Begehung war Grundlage für die laufende Betriebsfortführung. Es lagen im April 2019 noch keine zulassungsrelevanten Mängel vor. Das Regierungspräsidium Kassel lehnte noch in der Telefonkonferenz am 20. September ein Zulassungsentzug ab, verbunden mit dem Hinweis, dass erst das mildeste Mittel verwendet werden müsse. Ebenso würde laut Regierungspräsidium Kassel eine Betriebsschließung nicht viel bringen und es sei erfolgversprechender, wenn der

Landkreis Waldeck-Frankenberg täglich kostenpflichtige Kontrollen durchgeführt.

Anlage: Siehe Prüfberichte

**5. Welche Kontrollen wurden durch den Fachdienst zwischen Mai 2019 und August 2019 durchgeführt und welche weiteren Maßnahmen wurden ggf. ergriffen? Wer hat die Kontrollen durchgeführt?**

Der Landkreis Waldeck-Frankenberg hat zwischen Mai und August 2019 drei unangemeldete Kontrollen und zwei angemeldete Kontrolle bei der Firma vorgenommen. Sämtliche Kontrollen wurden durch einen Veterinär des Landkreises durchgeführt – bei drei der Kontrollen waren darüber hinaus zusätzliche Veterinäre sowie Lebensmittelkontrolleure des Landkreises anwesend. Die Kontrollen fanden am 8. Mai, 21. Mai, 17. Juli, 14. August und 28. August statt.

Bei der unangemeldeten Kontrolle am 8. Mai wurde die gesamte Betriebsstätte kontrolliert. Weiterhin wurden Untersuchungsergebnisse besprochen und der Firma auferlegt, einen Maßnahmenplan aufzustellen, um die mikrobiologische Kontamination der Messer der Schneidemaschinen – der so genannten Slicer – zu verhindern.

Bei der unangemeldeten Kontrolle am 21. Mai wurde die gesamte Betriebsstätte kontrolliert. Weiterhin wurden verschiedene bauliche und gravierende hygienische Mängel festgestellt, was zu einem Bußgeldverfahren gegen die Firma Wilke führte. Der Firma Wilke wurde auferlegt, die baulichen Mängel innerhalb von vier Monaten zu beseitigen, die hygienischen Mängel sofort. Die baulichen Mängel waren auch während der nachfolgenden Kontrollen nur teilweise abgestellt, wurden aber in den nachfolgenden Kontrollberichten nicht nochmals gesondert erwähnt.

Bei der angemeldeten Kontrolle am 17. Juli wurde eine Schwerpunktkontrolle durchgeführt. Dabei wurden die Produktionsräume kontrolliert. Hierbei wurden geringfügige hygienische Mängel festgestellt, die umgehend behoben wurden.

Bei der angemeldeten Kontrolle am 14. August wurde eine Schwerpunktkontrolle durchgeführt. Dabei wurden die Produktionsräume und die sanitären Räumlichkeiten überprüft. Hierbei wurden geringfügige hygienische Mängel festgestellt, für die eine unverzügliche Behebung angeordnet wurde.

Bei der unangemeldeten Kontrolle am 28. August wurde die gesamte Betriebsstätte kontrolliert. Dabei wurden gravierende hygienische und bauliche Mängel festgestellt. Der Firma Wilke wurde auferlegt, die baulichen Mängel innerhalb von vier Monaten zu beseitigen, die hygienischen Mängel sofort.

**6. Welche Kontrollen wurden durch das Veterinäramt zwischen Januar 2015 und**



**Dezember 2017 durchgeführt und welche weiteren Maßnahmen wurden ggf. ergriffen? Wer hat die Kontrollen durchgeführt? Für die Jahre 2018 und 2019 liegen dem HMUKLV Daten vor, allerdings im Jahre 2018 über lediglich 5 Kontrollen, alle ohne Feststellung eines Verstoßes. Wie ist das vor dem Hintergrund des schlechten Zustands des Betriebes zu erklären?**

Zwischen Januar 2015 und Dezember 2017 wurden vom Landkreis Waldeck-Frankenberg insgesamt 15 Kontrollen bei der Firma Wilke durchgeführt – davon neun Plankontrollen, zwei Transportkontrollen und vier Schwerpunktkontrollen. Dabei wurden teils hygienische, teils bauliche Mängel festgestellt, von denen die hygienischen unverzüglich und die baulichen mit Fristsetzung von der Firma Wilke zu beheben waren. Die Behebung der Mängel durch die Firma Wilke wurde durch den Landkreis Waldeck-Frankenberg im Rahmen der Folgekontrollen überwacht.

Im Jahr 2018 befand sich die Firma Wilke in Risikoklasse vier. In Betrieben dieser Risikoklasse sind vierteljährlich Kontrollen vorgeschrieben. Der Betrieb Wilke wurde vom Landkreis Waldeck-Frankenberg mit fünf Kontrollen im Jahr 2018 sogar einmal mehr als vorgeschrieben überprüft. In diesen Kontrollen sind sehr wohl hygienische und bauliche Mängel durch den Landkreis Waldeck-Frankenberg festgestellt und in den Kontrollberichten festgehalten worden. Diese wurden in der Statistik aber nicht als Verstöße erfasst, da nach dem Eckpunktepapier für die Datenerfassung und Auswertung (Statistik) vom 31. Januar 2018 der Arbeitsgruppe „Lebensmittel- und Fleischhygiene“ der Länder nur Defizite als Verstöße angesehen werden, „wenn in Folge der Feststellung der Nicht-Erfüllung der Anforderungen eine amtliche Maßnahme im Sinne von Artikel 54 bzw. Sanktionen im Sinne von Artikel 55 der Verordnung (EG) Nummer 828/2004 (formelle Maßnahme) eingeleitet werden.“ Eine derartige Ahndung von Defiziten fand nicht statt. Folglich wurden die festgestellten Mängel statistisch auch nicht als Verstöße erfasst.

**7. Warum wurde im Jahr 2019 ein großer Teil der Kontrollen durch einen Lebensmittelkontrolleur durchgeführt? Wer hat an den Kontrollen teilgenommen?**

Bei über 80 Prozent der im Jahr 2019 durch den Landkreis Waldeck-Frankenberg getätigten Kontrollen bei der Firma Wilke war ein Veterinär anwesend. Die Aussage, dass ein großer Teil der Kontrollen durch einen Lebensmittelkontrolleur durchgeführt wurde, trifft folglich nicht zu.

**8. An folgenden Tagen wurde die Fa. Wilke nach hiesigen Informationen durch den Fachdienst kontrolliert: 28. August, 5. September, 9. September, 11. September, 25. September, 26. September, 27. September und 30. September 2019. Ich bitte um Übersendung einer Kopie der Prüfberichte und Informationen über eingeleitete Maßnahmen zu diesen Kontrollen.**

Zu den in der Frage angefragten Daten hat der Landkreis Waldeck-Frankenberg bei der Firma Wilke Kontrollen durchgeführt. Zudem wurden auch am 11. September Proben genommen. Seit dem 23. September war der Landkreis Waldeck-Frankenberg bis zur Schließung der Firma Wilke täglich im Betrieb, um die Einhaltung der am 20. September verfügbaren Auflagen zu kontrollieren und zu begleiten. Die konkreten Maßnahmen ergeben sich aus den angehängten Kontrollberichten.

Anlage: Siehe Prüfberichte

**9. Am 23. und 24. September wurden laut Aussage in der Telefonkonferenz vom 25. September Produktrückstände an gereinigten Geräten festgestellt. Gibt es hierzu eine Fotodokumentation? Welche Maßnahmen wurden eingeleitet?**

Eine Fotodokumentation existiert nicht. Aufgrund der am 24. September festgestellten hygienischen Mängel an der Schneidemaschine – dem so genannten Slicer – wurde eine unverzügliche Reinigung angeordnet. Am 25. September fand die Nachkontrolle statt, um zu überprüfen, ob die Mängel behoben sind. Hierbei wurde festgestellt, dass vier der fünf Slicer gereinigt waren; einer war durch die firmeneigene Qualitätskontrolle gesperrt.

**10. Obwohl nach hiesiger Kenntnis für den 5. September eine gemeinsame Betriebskontrolle mit dem Regierungspräsidium Kassel und dem LHL vorgesehen war, wurde diese vor deren Eintreffen durchgeführt. Warum wurde keine gemeinsame Betriebskontrolle mit der Zulassungsbehörde durchgeführt?**

Vertreter des Landkreises Waldeck-Frankenberg, des Regierungspräsidiums Kassel und des Landesbetriebs Hessisches Landeslabor haben sich am 5. September 2019 zu einer gemeinsamen – unangemeldeten – Kontrolle bei der Firma Wilke verabredet. Da in der Regel solche Kontrollen mit einer Vorbesprechung mit der Geschäftsführung des Betriebs beginnen und der Landkreis sicherstellen wollte, dass während dieser Vorbesprechung parallel in den Produktionsräumen der Firma Wilke nicht schnell eventuelle Mängel beseitigt werden und ein objektives Bild verhindert wird, haben sich die Veterinäre des Landkreises bereits direkt beim Eintreffen ein unverfälschtes Bild von den Räumlichkeiten gemacht – und dieses so in der gemeinsamen Besprechung an die Vertreter des Regierungspräsidiums und des Hessischen Landeslabors weitergegeben.

Auf dieser Basis haben sich die Vertreter des Regierungspräsidiums Kassel und des Landesbetriebs Hessisches Landeslabor dazu entschieden, nicht noch einmal selbst nachzukontrollieren, sondern die Ergebnisse des Landkreises in ihren Bericht mit aufzunehmen. Für das Regierungspräsidium Kassel und den Landesbetrieb hessisches Landeslabor bestand im Rahmen der gemeinsamen Kontrolle am 5. September die Möglichkeit, sich – zusätzlich zu der Kontrolle des Landkreises – noch



einmal einen eigenen Eindruck von der Firma Wilke machen zu können. Darauf wurde ausdrücklich verzichtet. Auch verneinten es das Regierungspräsidium und das Landeslabor, vom Landkreis mitgebrachtes Bildmaterial und Berichte von der Kontrolle vom 28. August vor Ort anzusehen.

**11. Wie wurde die Wirksamkeit der beiden Grundreinigungen vom 6. bis 8. September 2019 und vom 21. bis 22. September 2019 kontrolliert – zum einen durch den Betrieb, zum anderen durch den Fachdienst? Warum wurden bei der ersten Grundreinigung nur die Produktionsräume gereinigt? Welche Räume wurden bei der zweiten Grundreinigung gereinigt?**

Vom 6. bis 8. September hat die Firma Wilke eine Reinigung und Desinfektion des gesamten Produktionsbereichs durchgeführt. Diese Maßnahme wurde bei dem gemeinsamen Vor-Ort-Termin des Regierungspräsidiums Kassel, des Landesbetriebs Hessisches Landeslabor und des Landkreises am 5. September bei der Firma Wilke gemeinsam festgelegt. Dieses geschah in der gemeinsamen Annahme aller Beteiligten, dass die Produktionsräume – insbesondere der Slicer- und Kutterbereich – die Quelle der Listerien-Funde sein könnten.

Die Wirksamkeit wurde folgendermaßen kontrolliert: Am 5. September ordnete der Landkreis an, dass die Firma Wilke im Anschluss an die vom 6. bis 8. September durchzuführende Reinigung und Desinfektion für einen Monat täglich 15 Produktproben zu nehmen und diese auf Listerien zu untersuchen hat. Der Landkreis hat am 9. September zunächst eine optische Kontrolle durchgeführt, bei der augenscheinlich sauber gereinigt war. Der Landkreis hat am 11. September zusätzlich sieben Schwammproben risikoorientiert an den Oberflächen der Slicer und Rohwurstkutter entnommen. Der Landkreis hätte selbstverständlich noch weitere Proben entnommen – jedoch konnten zu diesem Zeitpunkt vom Landesbetrieb Hessisches Landeslabor als zuständige Stelle keine weiteren medizinischen Instrumente zur Probenentnahme zur Verfügung gestellt werden.

Vom 21. bis 22. September hat die Firma Wilke eine Reinigung und Desinfektion des gesamten Betriebsbereiches durchgeführt. Diese Maßnahme wurde der Firma Wilke in der am 20. September durch den Landkreis Waldeck-Frankenberg erlassenen Verfügung auferlegt.

Die Wirksamkeit wurde folgendermaßen kontrolliert: Die Firma Wilke unterlag den in der Verfügung vom 20. September unter Ziffer zwei bis sechs genannten Restriktionen. Diese wurden vom Landkreis – im Rahmen der täglichen Kontrollen vor Ort – begleitet und überwacht.

**12. Warum wurde die Schnellwarnkontaktstelle über die Produktrücknahmen im März, April und Anfang September 2019 nicht informiert?**

Bei den internen Rückrufen wurde die Schnellwarnstelle nicht informiert. Denn bei den Produktrücknahmen der Firma Wilke im März, April und September 2019 handelte es sich um interne Rücknahmen durch das Unternehmen, die durch den Landkreis Waldeck-Frankenberg angeordnet wurden. Die Produktrücknahme im März in Balingen erfolgte in Abstimmung mit dem Regierungspräsidium Kassel und dem Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Hier war nur ein Großabnehmer betroffen, der bereits zuvor vom Zollernablkreis informiert worden war, und der daraufhin sämtliche noch auf dem Markt befindlichen Produkte sperrte. Endkunden waren nicht betroffen. Die Produktrücknahme im April in Hamburg betraf eine ähnliche Konstellation mit nur einem Großabnehmer. Bei der Produktrücknahme im September lag – entgegen den Fällen im Frühjahr – keine Grenzwertüberschreitung vor. Die Firma Wilke konnte allerdings nicht sicherstellen, dass die betroffenen Produkte während der gesamten Mindesthaltbarkeit die vorgeschriebenen Listerien-Grenzwerte einhalten können. Die Firma Wilke nahm die betroffenen Produkte daraufhin auf Anweisung des Landkreises vom Markt. Das Regierungspräsidium Kassel war in diese Entscheidung mit einbezogen.

**13. Warum wurden die im Betrieb verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel seitens des Fachdienstes nicht dokumentiert, obwohl dies in der Telefonkonferenz vom 20. September vereinbart worden war?**

Nach Ziffer 6 der Verfügung des Landkreises Waldeck-Frankenberg vom 20. September 2019 hat der Betrieb Wilke seine verwendeten Reinigungsmittel dahingehend zu prüfen, ob diese auch zur Beseitigung von Listerien geeignet sind. In der Telefonkonferenz vom 20. September 2019 zwischen dem Landkreis Waldeck-Frankenberg, dem Regierungspräsidium Kassel, dem Landesbetrieb Hessisches Landeslabor und dem Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz wurde vereinbart, dass der Landkreis ermittelt, welche Desinfektionsmittel in welcher Konzentration die Firma Wilke für die in der Verfügung des Landkreises Waldeck-Frankenberg angeordnete Grundreinigung und Desinfektion verwendet. Die Nachweise darüber sollten laut der Verfügung dem Landkreis vorgelegt werden. Die verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel wurden vom Landkreis überprüft. Sie sind geprüft und zur Bekämpfung von Listerien geeignet. Die Geeignetheit der Produkte wurde vom Landkreis durch Recherchen verifiziert – und durch von der Firma Wilke vorgelegte Sicherheitsdatenblätter belegt. Kopien der Sicherheitsdatenblätter liegen vor.

**14. In welchem Umfang ist die Firma Wilke den Ziffern 3 und 4 der Verfügung vom 20. September nachgekommen und wie hat die Firma das nachgewiesen? Welche Maßnahmen wurden ggf. seitens des Fachdienstes getroffen?**

In der Verfügung, die der Landkreis Waldeck-Frankenberg am 20. September 2019 gegen die Firma Wilke erlassen hat, wurde in Ziffer 3 angeordnet, dass von jedem

Produkt, welches auf einem der Slicer geschnitten wird, ab sofort bis einschließlich 20. Oktober 2019, nach jeweils einem Fünftel der Aufschneide-Zeit eine Probe zu nehmen und diese in einem akkreditierten Labor auf Listerien zu untersuchen ist. Die Ergebnisse der Untersuchungen sollten umgehend dem Landkreis mitgeteilt werden. Der Landkreis hat angeordnet, dass das jeweilige Produkt solange nicht in den Verkehr gebracht werden darf, bis ein negatives Ergebnis auf Listerien vorliegt. Die Entnahme der Produktproben wurden – wie in der Verfügung angeordnet – durchgeführt und die eingehenden Ergebnisse wurden laufend von der Firma Wilke an den Landkreis weitergeleitet. Es wurde hier keine weitere Veranlassung für weitergehende Maßnahmen gesehen, da alle Produktproben negativ waren.

Darüber hinaus wurde in Ziffer 4 der Verfügung des Landkreises vom 20. September 2019 angeordnet, dass zusätzlich ab sofort bis einschließlich 20. Oktober 2019 von jedem geslachten Produkt – frühestens einen Tag vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) – fünf Packungsproben zu nehmen sind und diese in einem akkreditierten Labor auf Listerien zu untersuchen sind. Die Ergebnisse der Untersuchungen sollten umgehend dem Landkreis mitgeteilt werden. Da die genommenen Produktproben vor der Betriebsschließung der Firma Wilke noch nicht das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht hatten, wurden die Untersuchungen nicht mehr durchgeführt, da der Betrieb am 1. Oktober geschlossen wurde.

**15. In der Telefonkonferenz vom 25. September wurde seitens des Kreises die Behauptung aufgestellt, bauliche Mängel seien soweit behoben. Welche Mängel sind das gewesen? Hat der Fachdienst die Mängelbeseitigung dokumentiert? Wenn ja, bitte ich um Übersendung der Nachweise.**

Der Landkreis Waldeck-Frankenberg hat in der Telefonkonferenz mit dem Regierungspräsidium Kassel, dem Landesbetrieb Hessisches Landeslabor und dem Hessischen Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz vom 25. September 2019 berichtet, dass im Betrieb Mängel behoben wurden – hierbei handelte es sich nicht um bauliche Mängel, bei denen den Betrieben ein gewisser Zeitraum zur Behebung zugestanden wird. Es handelte sich um hygienische Mängel, deren unverzügliche Behebung angeordnet worden war.

Das Ergebnisprotokoll der Telefonkonferenz wurde vom Hessischen Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz erstellt, jedoch vor Bekanntgabe nicht allen Beteiligten zur nochmaligen Durchsicht vorgelegt. Ansonsten hätte der Landkreis die behobenen Mängel noch einmal konkretisieren können.

Anlage: Siehe Prüfberichte.

**16. Warum wurde die Staatsanwaltschaft nach der Telefonkonferenz am 25. September 2019 nicht wie besprochen umgehend eingeschaltet?**

Bei der Telefonkonferenz am 25. September zwischen dem Landkreis Waldeck-Frankenberg, dem Regierungspräsidium Kassel, dem Landesbetrieb Hessisches Landeslabor und dem Hessischen Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz wurde der aktuelle Sachstand von allen Beteiligten erörtert. Gemeinsam waren sich alle Beteiligten einig, dass von einer Betriebsschließung vorerst abgesehen wird, sofern keine positiven Listerien-Befunde mehr auftreten. Nach Einschätzung des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz sollte der Vorgang der Staatsanwaltschaft gemeldet werden.

Vom Landkreis Waldeck-Frankenberg waren bei der Konferenz nur Vertreter des Fachdienstes Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen eingeladen. Das Vorgehen zur Information der Staatsanwaltschaft musste von den Veterinären daher erst mit der Kreisspitze des Landkreises Waldeck-Frankenberg abgestimmt werden.

Am 27. September hat der Landkreis Waldeck-Frankenberg vom Regierungspräsidium Kassel die Mitteilung bekommen, dass die Untersuchungen des Robert Koch-Instituts ergeben hätten, dass das Listeriose-Geschehen Sigma1 eindeutig auf die Firma Wilke zurückzuführen ist. Ab diesem Zeitpunkt lag das Hauptaugenmerk nochmals verstärkt auf den zum Verbraucherschutz notwendigen Handlungen bei der Firma Wilke vor Ort. Die Staatsanwaltschaft Kassel wurde parallel zur Schließung des Betriebs informiert.

#### **17. Wann wurde das Gesundheitsamt nach der Telefonkonferenz am 25. September 2019 informiert?**

In der Telefonkonferenz mit dem Regierungspräsidium Kassel, dem Landesbetrieb Hessisches Landeslabor und dem Hessischen Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz vom 25. September 2019 wurde angesprochen, Stuhlproben der Wilke-Mitarbeiter zu nehmen, um diese als Eintragsquelle ausschließen zu können. Dies geschah auf Empfehlung des Landkreises durch die Firma Wilke vorbeugend bereits in der ersten Jahreshälfte – nach der Mitteilung der Listerienfunde durch Balingen. Grundsätzlich werden in solchen Fällen Stuhlproben durch die Betriebsärzte der Unternehmen und nicht durch das jeweilige Gesundheitsamt genommen. Über das Geschehen bei der Firma Wilke war der Fachdienst Gesundheit des Landkreises vorsichtshalber trotzdem informiert.

#### **18. Wurde nach der Telefonkonferenz am 25. September durch den Fachdienst versucht, den Betrieb wie besprochen von einem freiwilligen Rückruf aller am oder vor dem 5. September 2019 hergestellten Produkte zu überzeugen?**



In der Telefonkonferenz mit dem Regierungspräsidium Kassel, dem Landesbetrieb Hessisches Landeslabor und dem Hessischen Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz vom 25. September 2019 haben alle Beteiligten vereinbart, dass auf das Unternehmen Wilke eingewirkt werden soll, die noch auf dem Markt befindlichen Produkte, die vor dem 5. September 2019 produziert und noch innerhalb des Mindesthaltbarkeitsdatums sind, freiwillig im Rahmen einer stillen Rücknahme zurückzurufen. Dies geschah vor dem Hintergrund, dass ein öffentlicher Rückruf nicht rechtssicher durchzusetzen war, da die Grenzwerte der betroffenen Produkte nicht überschritten waren. Wäre ein öffentlicher Rückruf – wie mit erheblicher Wahrscheinlichkeit zu erwarten – gerichtlich als nicht angemessen bewertet worden, hätte dies zu erheblichen Regressansprüchen der Firma Wilke führen können. Trotz intensiver Bemühungen des Landkreises, war die Firma Wilke nicht bereit, die betreffenden Produkte freiwillig vom Markt zu nehmen.

**19. Der Betrieb hat ein Problem mit Feuchtigkeit und Nässe. Wann ist dies erstmals dokumentiert worden? Wurde dies durch den Fachdienst jemals zuvor problematisiert und / oder beanstandet, dass der Betrieb und die Einrichtungsgegenstände vor Produktionsbeginn nicht abtrocknen konnten? Wenn nein, warum nicht? Wenn ja, welche Maßnahmen wurden hierzu ergriffen?**

Bei diversen Produktionsschritten – insbesondere bei der Herstellung von Koch- und Brühwurstprodukten – entsteht Wasserdampf im Produktionsbereich, der durch entsprechende Anlagen abgeleitet werden muss, damit sich kein Kondenswasser bildet. Aufgrund der baulichen Gegebenheiten und des Alters der Fabrikgebäude gestaltete sich die Entlüftung im laufenden Produktionsprozess schwierig – bei einer gemeinsamen Teamkontrolle des Regierungspräsidiums Kassel, des Landesbetriebes Hessisches Landeslabor und des Landkreises Waldeck-Frankenberg in den Jahren 2012, 2013 und 2014 wurden diese Probleme von allen Beteiligten erkannt. Bei der Kontrolle in 2014 war zudem die Task Force Lebensmittelsicherheit des Regierungspräsidiums Darmstadt beteiligt. Das Regierungspräsidium Kassel als zuständige Zulassungsbehörde sah jedoch bereits zum damaligen Zeitpunkt keine Notwendigkeit, die Zulassung der Firma Wilke in Frage zu stellen.

Von Seiten des Landkreises wurden der Firma Wilke immer wieder Auflagen gemacht, um dieses Problem zu minimieren: So wurde der Betrieb angewiesen, Deckenverschalungen einzuziehen, Auffangbleche unter den Verdampfern anzubringen und neue Bodenbeläge an verschiedenen Stellen im Produktionsbereich einzuziehen. Zudem wurde die Firma Wilke dafür aufgefordert, im Anschluss an die tägliche Reinigung mögliche Wasserpfützen umgehend zu beseitigen.

**20. Der Betrieb verfügt über kein funktionierendes Eigenkontrollkonzept. Wann wurde dies in den Jahren 2018 und 2019 durch den Fachdienst geprüft? Wurde in**

**diesem Rahmen auch das Rückverfolgbarkeitsystem des Betriebes überprüft? Wurden Mängel festgestellt? Welche Maßnahmen wurden verfügt? Insbesondere bitte ich zu begründen, welche Maßnahmen aufgrund der sich seit 2016 zunehmend verschlechternden Eigenkontrollen (s. S. 28 der Gutachterlichen Stellungnahme) getroffen wurden.**

Der Betrieb verfügte über ein Eigenkontrollkonzept, das die Task Force Lebensmittelsicherheit des Regierungspräsidiums Darmstadt noch in 2014 als gut und praxistauglich bewertet hat. Dieses wurde vom Landkreis Waldeck-Frankenberg in den Jahren 2018 und 2019 stichprobenartig überprüft. Die Kontrollen wurden jedoch deutlich erschwert durch die ständigen Personalwechsel im Qualitätsmanagement der Firma Wilke – und eine damit einhergehende verbesserungsbedürftige Kommunikation durch die Firma Wilke. Das Rückverfolgbarkeitssystem der Firma Wilke wurde vom Landkreis überprüft. Aufgrund der bereits geschilderten wechselnden Verantwortlichkeiten bei der Firma Wilke hat es das Unternehmen zudem versäumt, den Landkreis über die sich verschlechternden Ergebnisse ausreichend zu informieren. Nach den Listerien-Funden in Balingen hat der Landkreis die Firma Wilke aufgefordert, verstärkt Eigenkontrollen durchzuführen.

**21. Obwohl bereits im Jahr 2014 von Seiten der Task-Force Lebensmittelsicherheit bemängelt wurde, dass der Betrieb keine ordnungsgemäße Trennung von Schwarz- und Weißbereichen gewährleisten kann, war dieser Zustand bis zur Schließung am 1. Oktober nicht behoben. Wurde dies durch den Fachdienst zuvor beanstandet und zu welchem Zeitpunkt wurden welche Maßnahmen eingeleitet? Sollten keine Maßnahmen erfolgt sein, bitte ich um eine Begründung.**

Der Bericht der Task Force Lebensmittelsicherheit des Regierungspräsidiums Kassel von 2014 stellt kreuzende Wege fest, die einer Trennung der Schwarz- und Weißbereiche entgegenstehen. Trotz dieser kreuzenden Wege fiel den Prüfern seinerzeit der insgesamt gute hygienische Zustand der Räume und Einrichtungsgegenstände auf. Der Landkreis Waldeck-Frankenberg hat trotzdem durch unterschiedliche Maßnahmen versucht, die sich kreuzenden Wege zu minimieren – beispielsweise dadurch, dass er die Firma Wilke dazu angehalten hat, einen Aufenthaltsraum für die Mitarbeiter zu verlegen, um die Trennung der Schwarz- und Weißbereiche zu verbessern. Zudem hat der Landkreis von der Firma Wilke die Optimierung der Lieferwege innerhalb des Betriebes gefordert – dahingehend, dass angelieferte Ware zur Weiterverarbeitung – vor dem Verbringen in reine Bereiche – auf firmeninterne und saubere Kunststoffpaletten umgelagert wurde, um Verunreinigungen zu vermeiden. Darüber hinaus hat der Landkreis angeordnet, dass angrenzend an den Konfiskatraum zum Außenbereich hin eine Desinfektionsschleuse eingerichtet wurde, um eine Kreuzkontamination vom Außenbereich hinein in den Betrieb zu vermeiden. Weiterhin hat der Landkreis die Firma Wilke dazu angehalten, die Mitarbeiter immer wieder dahingehend zu schulen.



**22. Welche Kontrollen hinsichtlich der Temperaturüberwachung und Personalschulungsmaßnahmen wurden durch den Fachdienst im Betrieb durchgeführt? Mit welchen Ergebnissen?**

Der Landkreis Waldeck-Frankenberg hat in regelmäßigen Abständen stichprobenartig die Temperaturen im Betrieb Wilke geprüft. Die Unterlagen, die die Firma Wilke im Rahmen der Eigenkontrolle dazu erstellt hat, wurden zusätzlich dazu vom Landkreis vor Ort eingesehen. Hier gab es keine Beanstandungen. Auch Personalschulungen wurden durchgeführt. Entsprechende Dokumentationen waren vorhanden – und wurden vom Landkreis Waldeck-Frankenberg eingesehen. Auch hier gab es keinen Grund zur Beanstandung.

**23. Nach telefonischer Auskunft des LHL wurden im Jahr 2018 keine mikrobiologischen Planproben im Betrieb entnommen. Warum wurde in diesem Jahr auf die Entnahme der Proben verzichtet?**

Es wurden durch den Landkreis Waldeck-Frankenberg im März und Mai 2018 vier Proben entnommen – und zwei davon durch den Landesbetrieb Hessisches Landeslabor mikrobiologisch untersucht. Obwohl dem Landesbetrieb Hessisches Landeslabor bekannt ist, dass Herstellerbetriebe in der Größenordnung der Firma Wilke regelmäßig beprobt werden müssen, wurden vom Landeslabor keine weiteren Proben angefordert. Darüber hinaus wurden im Jahr 2018 jedoch 13 Fremdproben außerhalb des Landkreises genommen – einige davon wurden ebenfalls mikrobiologisch analysiert.

**24. Gab es in den Jahren 2015 bis 2019 Beschwerden über den Betrieb?**

Es gab beim Landkreis Waldeck-Frankenberg im genannten Zeitraum vereinzelt anonyme Hinweise zur Hygiene bei der Firma Wilke. Diesen Beschwerden ist der Landkreis gründlich und umfassend nachgegangen. Die Beschwerden erwiesen sich jedoch als unbegründet.

**25. Welche verwaltungsrechtlichen Maßnahmen, wie z. B. Verfügungen wurden in den Jahren 2015 bis 2019 getroffen? Bitte erläutern Sie diese. Die Verfügung vom 20. September 2019 ist davon ausgenommen.**

Von 2015 bis 2019 wurden durch den Landkreis Waldeck-Frankenberg insgesamt 17 schriftliche verwaltungsrechtliche Maßnahmen gegen die Firma Wilke ausgesprochen – darüber hinaus zahlreiche mündliche Anordnungen. Die Art der verwaltungsrechtlichen Maßnahmen betraf insbesondere hygienische und bauliche Mängel. Der Firma Wilke wurde auferlegt, die hygienischen Mängel unverzüglich und die baulichen Mängel innerhalb einer bestimmten Frist zu beheben. Die

vorgefundenen Beanstandungen waren Mängel, die in laufenden Betrieben auftreten können – und anschließend sukzessive abgestellt wurden. Im Rahmen der Folgekontrollen wurde dies überwacht. Zulassungsrelevante Mängel wurden hier nicht festgestellt.

**26. Wie viele kostenpflichtige Nachkontrollen wurden in diesem Betrieb zwischen den Jahren 2015 bis 2019 durchgeführt?**

In den Jahren 2015 bis 2019 wurden vom Landkreis Waldeck-Frankenberg insgesamt sieben gebührenpflichtige Nachkontrollen durchgeführt.

**27. Am 16. September 2019 wurde der Betrieb gemäß § 40 Abs. 1a LFGB veröffentlicht. Grund waren Beanstandungen, die bei der Kontrolle am 28. August 2019 festgestellt worden waren. Im Bemerkungsfeld wird angegeben, dass im Rahmen der 1. Nachkontrolle am 5. September 2019 ein Großteil der Mängel abgestellt war. Bitte erläutern Sie diese Bemerkung. Welche Mängel waren nicht abgestellt?**

Die Information gemäß § 40 Abs. 1a LFGB auf dem Online-Behördenportal "Verbraucherfenster Hessen" war nicht zutreffend. Es kam offensichtlich zu einem kommunikativen Missverständnis zwischen den Prüfern bei der Firma Wilke vor Ort und dem Mitarbeiter des Landkreises Waldeck-Frankenberg, der die Information in das Online-Portal einstellte. Am 5. September 2019 bestanden weiterhin hygienische und bauliche Mängel bei der Firma Wilke. Der Landkreis Waldeck-Frankenberg hat die Information im Online-Behördenportal "Verbraucherfenster Hessen" entsprechend korrigiert.

### **III. Aktuelle Maßnahmen**

#### **Entsorgung**

Alle Produkte der Firma Wilke inkl. der unverarbeiteten Lagerbestände sind ausnahmslos und unmittelbar zu entsorgen. Da die Firma Wilke nicht im Stande ist, dies umzusetzen, kümmert sich der Landkreis Waldeck-Frankenberg darum. Mit der Entsorgung der in der Firma Wilke noch vorhandenen Restbestände ist am 23. Oktober 2019 begonnen worden. Nachdem der Landkreis am 1. Oktober die Schließung der Betriebsstätte der Firma Wilke verfügt und den weiteren Vertrieb der Produkte untersagt hatte, verblieb ein Warenbestand von etwa 300 Tonnen in den Lagerräumen des Unternehmens. Um ein Verderben der Ware mit den entsprechenden Folgen in den Kühlhäusern zu verhindern, hat der Landkreis sich zunächst dafür eingesetzt, dass der Energieversorger seine Stromlieferungen nicht unterbricht. Gleichzeitig musste ein Weg zur schnellen und ordnungsgemäßen Entsorgung der verderblichen Produkte gefunden werden. Nachdem der

Insolvenzverwalter mitgeteilt hatte, dass keine liquiden Mittel für die Entsorgung vorhanden sind, ist der Landkreis im Rahmen einer so genannten Ersatzvornahme eingesprungen. Die Entsorgung findet unter Aufsicht des Fachdienstes Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen statt. 20 bisherige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Unternehmens Wilke haben sich bereit erklärt, an der Entsorgung mitzuwirken. Wenn die Entsorgung abgeschlossen ist, können die Kühlanlagen abgeschaltet werden. Der Landkreis rechnet damit, dass er für Energie- und Entsorgungskosten mit rund 100.000 Euro in Vorleistung treten muss.

### **Mitarbeitervermittlung**

Gemeinsam mit der Agentur für Arbeit kümmert sich der Landkreis Waldeck-Frankenberg um die Vermittlung der (ehemaligen) Wilke-Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Die Auszubildenden haben Vermittlungsvorschläge für eine Fortsetzung der Ausbildung in anderen Unternehmen bekommen. Die Vorstellungsgespräche dazu laufen bereits. Die Mitarbeiter erhalten Vermittlungsvorschläge in andere Firmen. Bereits 24 Firmen aus dem Landkreis Waldeck-Frankenberg haben ihre Unterstützung zugesagt. Etwa 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben bereits eine neue Beschäftigung gefunden.

## **IV. Schlusswort**

Wir haben den Vorgaben des Ministeriums folgend, aber auch, um uns selbst ein detailliertes Bild über die Geschehnisse im Zusammenhang mit der Schließung der Wilke Waldecker Fleisch- und Wurstwaren GmbH in Twistetal-Berndorf zu machen, die Chronologie der Ereignisse akribisch aufgearbeitet. Seitens des Landkreises Waldeck-Frankenberg ist immer wieder betont worden, dass niemand ein größeres Interesse an der umfänglichen und lückenlosen Aufklärung hat als der Landkreis selbst.

In diesem Zusammenhang wurde eine Reihe von Fragen aufgeworfen, denen wir nachgegangen sind beziehungsweise noch immer nachgehen – und für die wir zum größten Teil auch schon Antworten haben. Ziel ist es, auf Basis einer umfangreichen Datengrundlage eine Bewertung vornehmen und Handlungsoptionen definieren zu können. Erfolg werden wir damit aber nur haben, wenn alle beteiligten Ebenen – also der Landkreis, die Regierungspräsidien in Kassel und Darmstadt sowie das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz – offen, vertrauensvoll und kollegial zusammenarbeiten.

In der Öffentlichkeit würde es ein desolates Bild abgeben, wenn wir uns in gegenseitigen Schuldzuweisungen ergehen würden. Durch die Verbreitung von Gerüchten und Halbwahrheiten in den Medien ist genug Schaden jenseits der Sache entstanden. Verloren gegangenes Vertrauen können wir dann zurückgewinnen, wenn wir deutlich machen, dass wir aus den Ereignissen gelernt und gemeinsam – wo notwendig, sinnvoll und möglich – die erforderlichen Konsequenzen gezogen und

gegebenenfalls Veränderungen vorgenommen haben.

Gemeinsam mit den anderen für Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz zuständigen behördlichen Ebenen werden wir zu überlegen haben, ob und gegebenenfalls in welcher Weise das Kontrollsystem verändert und optimiert werden kann. Dies muss schnell geschehen, um – auch nach außen hin – zu dokumentieren, dass es unser fester Wille ist, die Effizienz der Kontrollen weiter zu erhöhen.

Andererseits haben die aktuellen Geschehnisse um die Firma Wilke deutlich gemacht, dass wird dort an unsere Grenzen stoßen, wo seitens der zu kontrollierenden Betriebe keine wirkliche Offenheit und Kooperationsbereitschaft besteht – oder wo sogar Einzelne mit durchaus krimineller Energie handeln. Auch die Beschaffung von Informationen aus einem in Insolvenz und Auflösung befindlichen Unternehmen erfordert einen enormen Arbeitsaufwand und gestaltet sich ausgesprochen schwierig.

Wir können seitens des Landkreises nur noch einmal betonen, dass wir entsetzt und zutiefst betroffen über die Geschehnisse um die Firma Wilke samt allen Begleitumständen sind. Wir müssen verloren gegangenes Vertrauen zurückgewinnen und sicherstellen, dass sich Derartiges nicht wiederholen kann. Dazu, dies sei abschließend noch einmal betont, ist das offene und vertrauensvolle Miteinander aller an der Aufklärung beteiligten Behörden und Dienststellen die unerlässliche Voraussetzung.



Landrat



# Kontrollbericht

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

Durchschrift für LR/OB

Kontrollierende Behörde:

Frage 4

Fachdienst Lebensmittelüberwachung,  
Tierschutz und Veterinärwesen  
35066 Frankenberg (Eder), Osterweg 20  
Telefon (06451) 742-753, Fax (06451) 743-777

Betrieb/Standort:

Wilke  
Wilkecker Fleisch- und Wurstwaren  
GmbH & Co. KG  
34477 Twistetal-Berndorf  
Telefon 05631/973-0  
Telefax 05631/973177  
info@wilke-wurst.de

Datum: 23.04.19 Uhrzeit:

Kontrollart:

☐ Plankontrolle ☐ Schwerpunktkontrolle ☒ Verdachtskontrolle

☐ Nachkontrolle ☐ sonstige

Legstrecke: \_\_\_\_\_ km Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit: \_\_\_\_\_ min.

Schwerpunkte:

Insichtigte 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\*\*

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

Maßnahme	Frist bis
<input checked="" type="checkbox"/> B R213/1: der Boden ist defekt	1 31.2.19
<input checked="" type="checkbox"/> B R214: der Ablauf-Verdampfer defekt; Zuluft-Rohre mit weißen Ablagerungen; eine Neonummantelung defekt	1 umgehend
<input checked="" type="checkbox"/> B R215: Stockwaschanlage: Ablauf Wasser über den Boden	1 31.05.19
<input checked="" type="checkbox"/> B R219: (Beutelkühl/R) lose Farbe an der Rohrleitungen u. Isolierung defekt	1 31.05.19
<input checked="" type="checkbox"/> A R102: Dosenlager: Wand mit Schimmel behaftet	1 28.06.19
<input checked="" type="checkbox"/> B R115: Wände mit Schimmel behaftet	1 28.06.19
<input checked="" type="checkbox"/> B R108: Verdampfer undicht	
<input checked="" type="checkbox"/> B R107: Pfeiler mit Schimmel u. lose Farbe	1 28.06.19

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.

☒ Herr ☐ Frau Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Unterschrift:

Begleitpersonal (Behörde)

[Redacted Signature Area]

Angabe im Textfeld angeben

\* Setzt sich zusammen

9-8.83 OFD, 03.10.

# Kontrollbericht

der aml. 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) 742-753, Fax (06451) 743-777

Betrieb/Standort:

**Wilke**  
**Waldecker Fleisch- und Wurstwaren**  
GmbH & Co. KG  
34477 Twistetal-Berndorf  
Telefon 05631 / 973170  
Telefax 05631 / 973177  
info@wilke-wurst.de

Datum:

23.04.19

Uhrzeit:

Betriebsart/en:

Kontrollart:

☐ Plankontrolle ☐ Schwerpunktkontrolle ☒ Verdachtskontrolle

☐ Nachkontrolle ☐ sonstige

Wegstrecke

zur Nachkontrolle:

km

Zeitaufwand

einschl. Fahrtzeit:

min.

Schwerpunkte:

besichtigte

Betriebsräume

bereiche

☐ 1-Verkauf

☒ 2-Vorbereitung

☒ 3-Lager

☒ 4-Produktion

☒ 5-Spülbereich

☒ 6-Personal

☒ 7-Entsorgung

☐ 8-Tief-/Kühlung

☐ 9-sonstige\*\*\*

Kontroll-

punkte

☒ 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:

☐ Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt

☒ Es wurden folgende Mängel festgestellt

Maß-

nahme

Frist bis

R-119: Wand mit Schimmel befallen 28.06.19

Hygieneschleuse für den Reibereich

B-Lager Rückstellmuster: die Regale sind verschmutzt

Schmutz; die Lüfter sind verschmutzt

B-R-110: Verdampfer trifft 1 umgehend

Straße 3+4: der Betonsockel zeigt 1 31.05.19

schimmeligen Ansatz

Maßnahmen

Mündliche

Verwarnung

☐ 2-Verwarnung ohne

Verwarngeld

☐ 3-Verwarnung mit

Verwarngeld

☐ 4-Bußgeld-

verfahren

☐ 5-Ordnungs-

verfügung

☐ 6-andere

wurden schwerwiegende Mängel festgestellt,

ausführliche Niederschrift der Betriebsprüfung folgt.

☐ Lichtbilder wurden angefertigt

☐ Proben wurden entnommen

☐ Merkblätter ausgehändigt

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

Seitigen Datenschutzhinweis habe ich zur Kenntnis genommen.

Ausfertigung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert.

Es wurde mitgeteilt, dass mit einem Ordnungswidrigkeitsverfahren

gehandelt werden muss, insbesondere wenn die Beanstandung nicht bis zum

gerechten Termin beseitigt worden ist.

Sie sind informiert worden, dass eine kostenpflichtige Nachkontrolle folgt.

Begleitpersonal (Behörde)

Name:

Vorname:

Unterschrift:

Unterschrift:



(4)

Frage 4

**Kontrollbericht**

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



Landkreis Waldeck-Frankenberg - Der Landrat -, Osterweg 20, 35066  
Frankenberg (Eder)

Haus am Eichfeld Wurstwaren- Vertriebs-GmbH  
Wilke Waldecker Fleisch und Wurstwaren GmbH &  
Co.KG, Fleischverarbeitungsbetrieb  
Korbacher Str. 5

Kontrollierende Behörde:

Landkreis Waldeck-Frankenberg - Der Landrat -- Fachdienst  
Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen  
Osterweg 20

35066 Frankenberg (Eder)

Tel.: 06451 - 743 [redacted]

Fax: 06451 - 743 777

Email: veterinaeramt@landkreis-waldeck-frankenberg.de

Datum: 08.05.2019

Uhrzeit: 18:52

**Kontrollart:** Verdachtskontrolle

**Wegstrecke zur Kontrolle:** 68 km

**Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit:** 120 min

**Anwesende Personen:**

**Betriebsarten:** Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse ohne Rohanteil, Herstellungsbetrieb  
für Fleischzubereitungen

**Betriebsräume/-bereiche:**

Kontrolliert: Gesamtbetrieb

Nicht Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Produktion

**Kontroll-  
punkte:**

☐ Arbeitshygiene

☐ Bauhygiene

☐ Personalhygiene

☐ Eigenkontrollsystem

☐ Produktkontrolle

☐ Rückverfolgbarkeit

☐ Kennzeichnung

☐ andere

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

Es wurden folgende Mängel festgestellt:

**Gesamtbetrieb andere Kontrollpunkte**

**Maßnahme: Ordnungsverfügung - allgemein**

**Frist:**

Betrifft Probenahmen vom 26.04.2019 mit den Probennummern 3304004719, 3304004819 und 3304004919 (hier  
Tupfer- und Wischproben auf Listerien)

Die Probenergebnisse wurden Fa. Wilke [redacted] zur Kenntnis gegeben. Beanstandet wurden laufende  
Probennummern 04, 05, 11, 16, 18 und 19!

Zu Nr. 05. (Raum 331, Slicermesser SL-1 12.16) hat Fa. Wilke den zugehörigen Schneidplan vom 25.04.2019  
und evtl. Übergang auf 26.04.2019 vorzulegen!

Fa. Wilke muss ausführlich darlegen welche Produkte und Mengen produziert, sowie was mit der Ware passiert,  
welche am 25.05.2019 und Übergangsweise am 26.05.2019 auf dem oben genannten Slicermesser geschnitten  
wurde.

Einen ausführlichen Maßnahmenplan zur weiteren Vorgehensweise zur Beseitigung der Mikrobiologischen  
Kontamination mit Listerien!

Diese Informationen sind hiesiger Behörde bis zum 09.05.2019 um 12:00 Uhr zukommen zu lassen!

unverzüglich

☐ Lichtbilder wurden angefertigt

☐ Merkblätter ausgehändigt:

☐ Proben wurden entnommen

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

Den Datenschutzhinweis habe ich zur Kenntnis genommen.

Die Erstausfertigung 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.

**Ansprechpartner:** [redacted]

☐ Unterschrift nicht geleistet

Unterschrift: \_\_\_\_\_

**Anwesendes Behördenpersonal:**

[redacted]

**Name:** [redacted]

**Dienststellung:** [redacted]

Unterschrift: \_\_\_\_\_

**Kontrollbericht**

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



Landkreis Waldeck-Frankenberg - Der Landrat - Osterweg 20, 35066  
Frankenberg (Eder)

Haus am Eichfeld Wurstwaren- Vertriebs-GmbH  
Wilke Waldecker Fleisch u. Wurstw. GmbH & Co.KG  
Korbacher Str. 5  
34477 Twistetal

Kontrollierende Behörde:

Landkreis Waldeck-Frankenberg - Der Landrat -- Fachdienst  
Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen  
Osterweg 20  
35066 Frankenberg (Eder)  
Tel.: 06451 - 743 [REDACTED] Fax: 06451 - 743 777  
Email: veterinaeramt@landkreis-waldeck-frankenberg.de

Datum: 28.08.2019

Uhrzeit: 08:00

<b>Kontrollart:</b> Nachkontrolle		<b>Anwesende Personen:</b> [REDACTED]	
<b>Wegstrecke zur Kontrolle:</b> 70 km		<b>Zeitaufwand einschl. Fahrzeit:</b> 240 min	
<b>Betriebsarten:</b> Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse ohne Rohanteil, Herstellungsbetrieb für Fleischzubereitungen			
<b>Betriebsräume/-bereiche:</b>			
Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Gesamtbetrieb, Produktion, Lagerbereich, Tief-/Kühlung, Konfiskatraum, Spülbereich			
Nicht Kontrolliert: Personal			
<b>Kontrollpunkte:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Arbeitshygiene	<input checked="" type="checkbox"/> Bauhygiene	<input checked="" type="checkbox"/> Personalhygiene
	<input checked="" type="checkbox"/> Produktkontrolle	<input checked="" type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit	<input checked="" type="checkbox"/> Eigenkontrollsystem
		<input checked="" type="checkbox"/> Kennzeichnung	<input type="checkbox"/> andere
<b>Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:</b>			
Es wurden folgende Mängel festgestellt:			
<b>Gesamtbetrieb Hygiene allg.</b>		<b>Maßnahme: Bußgeldverfahren</b>	<b>Frist:</b> unverzüglich
01a: Im gesamten Betrieb wurden zum Teil stark beschädigte Bedarfsgegenstände vorgefunden: Die Randbereiche der Kutterwagen waren zum Teil eingerissen, andere waren in den Eckbereichen so verbeult, dass sich hier Hohlräume gebildet haben. Die Oberflächen der Hubwagen waren stark korrodiert, die Bereiche um die Räder zum Teil massiv verdreckt. In allen Bereichen waren die Schutzgitter und Ventilatoren der Kühlaggregate versport und zum Teil verschmutzt.			
02a: Der Raumplan / Raumskizzen entsprach nicht mehr den aktuellen Gegebenheiten. (LMHV)			
<b>Konfiskatraum Hygiene allg.</b>		<b>Maßnahme: Bußgeldverfahren</b>	<b>Frist:</b> unverzüglich
Raum 112: 80. Der Konfiskatraum wurde offensichtlich vor Kontrolle mit einem Bügelschloss verschlossen. Auf Drängen fand man den Schlüssel – hier herrschte das reinste Chaos. Der Raum war gefüllt mit völlig vergammelter Ware, Schimmel, Fäulnis, Gestank..... am Boden war eine stinkende Flüssigkeit, durch diese Flüssigkeit fuhr man nach den Spuren zu bemessen mit Gefährt Ware nach draußen (Konfiskat?), anschließend wieder durch die stinkende Flüssigkeit in „reine Räume“. (LMHV)			

**Betriebsstätte (allgemein) Arbeitshygiene****Maßnahme: Bußgeldverfahren****Frist:**  
unverzüglich**Raum 203:**

- 4. Die Rollenbahn für das Tk-Haus war mit Folie abgedeckt, diese Folie war in einem Bereich mit zum Teil angetrockneten Fleischsaftresten behaftet, der Eckbereich hinter der Rollenbahn war verschmutzt.
- 5. Auf einem Edelstahltisch befand sich Restwasser der Reinigung.

**Raum 208:**

- 6. Durch ein Bodenloch in der Eismaschine tropfte Tauwasser.
- 7. Der untere Bereich und das Gestell der Eismaschinen waren mit einem schwarzen schimmelartigen Belag behaftet.
- 8. Der Durchgangsbereich zum Raum 207 war mit Schwarzsimmel behaftet.
- 9. In einem Kutterwagen befanden sich, in einer verschmutzten Transportbox, Kuttermesser.
- 10. Die Hebevorrichtung der Kutterwagen an dem Rohwurstkutter war im unteren Bereich mit Schmutz- und Fleischrückständen behaftet.

**Raum 210: (Auffauraum)**

- 16. Die Deckenfugen waren in einigen Bereichen schwarz versport.
- 17. Die Edelstahlfleischmulden waren im Unterbereich zum Teil massiv mit einem braunen Belag behaftet.
- 18. Im gesamten Raum befanden sich Pfützen mit Restwasser.

**Raum 228: (Fleischkühlraum)**

- 21. Die Bodeneinläufe waren mit Fleisch und Schmutzrückständen stark verdeckt.
- 22. In den Ecken der Schachtabdeckungen standen trübe Flüssigkeitsrückstände.
- 23. Die Durchgangstür zum TK-Raum (229) war stark vereist.

**Raum 207:**

- 27. An der Decke über dem Brühwurstkutter hatte sich massiv Kondenswasser gebildet, die Eckbereiche waren zum Teil schwarz versport.

**Raum 214:**

- 28. Die Fülltischunterseite der mittleren Füllmaschine war in einem Bereich massiv mit alten klebrigen und verdorbenen Füllrückständen verdeckt, das Gestell war mit braunen Anhaftungen verschmutzt.

**Raum 212/1:**

- 29. Die Unterseite eines Schneidbrettes war schwarz versport und mit klebrigen Anhaftungen verschmutzt.

**Raum 213/2:**

- 33. Der Fußboden hinter dem Stikkenofen war verschmutzt.

**Raum 219:**

- 35. Im gesamten Raum waren bauliche Mängel und Hygienemängel vorhanden.
- Dieser Raum entspricht so nicht den Hygieneanforderungen der VO (EG) 852/2004

**Raum 221:**

- 36. An einer Wand verlegte Leitungen waren massiv mit schmierigen Ablagerungen und schwarzen schimmelartigen Belägen verschmutzt, an einigen Stellen tropfte Kondenswasser von den Leitungen.
- 37. Der Wandbereich war mit braunen Anhaftungen verfärbt.
- 38. Abtauwasser der Kühlanlagen wurde offen über den Fußboden in einen Bodeneinlauf geführt. In diesem Bereich waren der Fußboden und der Bodeneinlauf stark mit einem schmierigen Belag verschmutzt.
- 39. Im Eckbereich hinter der Verpackungsmaschine war die Halterung des Transportbandes mit Wurst- und Schmutzrückständen verdeckt.
- 40. Zum Zeitpunkt der Kontrolle war in diesem Bereich das Handpapier am Handwaschbecken verbraucht, in dem Handwaschbecken befanden sich Maschinenteile.
- 41. Die Gummiabdeckung der Schalter an der Schälmaschine war stark mit Schmutzrückständen behaftet.

**Raum 222:**

- 47. Der Bereich unter dem Tisch war verschmutzt.

**Raum 226:**

- 48. In diesem Raum wurden mehrere Wagen mit Rohwurst gelagert.
- Der gesamte Raum war verschmutzt und entspricht nicht der VO (EG) 852/2004.
- 49. In einem Bereich tropfte eine trübe Flüssigkeit von der Decke die sich am Fußboden sammelte.
- Die Wurst, die in diesem Bereich lagerte, wurde durch [REDACTED] eingehend mündlich gesperrt mit der Aussage die Produkte im Anschluss der Kontrolle unschädlich zu beseitigen.

**Raum 220:**

- 53. In diesem Bereich wurden einige Lebensmittel vorgefunden dessen Mindesthaltbarkeitsdaten zum Teil über drei Jahre abgelaufen waren.
- 54. Unter der Verpackungsfolie des Hartkäses wurde schwarze schimmelartige Verfärbungen vorgefunden.
- 55. Der Bodeneinlauf war stark verdeckt.

**Raum 215: (Gewürze)**

56. Ein Wandbereich war zum Zeitpunkt der Kontrolle stark mit Kondenswasser behaftet, in diesem Bereich waren ebenfalls starke Anhaftungen mit Schwarzsimmel erkennbar.  
57. Die E2 Kisten waren zum Teil massiv mit Schmutz- und Gewürzrückständen behaftet.

Raum 218:

59. Der gesamte Raum war unstrukturiert, in einem Bereich standen Holzpaletten auf offenen Kartons mit Wursthüllen.

Raum 103:

60. Das Gitter des rechten Verdampfers war versport.  
61. Am Fußboden standen mehrere Wasserpfützen, da der Boden uneben ist.  
62. 3 Bodenabläufe waren stark verunreinigt.  
63. Auf einem Fliesenabsatz an der Wand gab es Altschmutz.

Raum 102:

67. Im Bodenablauf befand sich eine große Menge Brühwurst in Scheiben.

Raum 108:

72. Die Etagenwagen für die Formen waren verunreinigt.  
73. Unter grauen Paletten neben der Türe zum Durchgang befand sich Altschmutz.

Raum 100: (Flur)

75. Die Silikonabdichtung zwischen Boden und Wand war stark verschimmelt (schwarz).  
75a. Schluckkost- Produkte in E-2 Satten waren von oben stark verschmutzt.

Raum 101:

76. Im gesamten Raum gab es Reinigungsmängel, auf dem Schaltkasten befand sich loser Dreck.  
77. Aus den „Katakomben“ lief Wasser am Boden in den Raum.  
78. Ein großer Edelstahlbehälter war im Inneren verdreckt.  
79. Gitterkörbe mit Räucherware wiesen Schimmel auf an der Oberfläche.

Raum 113/1:

81. Vom Verdampfer an der Decke tropfte ständig Wasser herab, der Verdampfer war verschmutzt.

Raum 114:

82. Der Boden war verschmutzt und schmierig, die Verdampfer waren ebenso stark verschmutzt und es tropfte Kondenswasser auf den Boden.

Raum 117:

87. Im Hochlager gab es 2 große Paletten mit MHD-abgelaufener Ware (Ende 2016) für Aserbaidshar.

Raum 118:

88. Nicht mehr verpackte Deckel lagerten offen im unreinen Bereich.

Raum 119:

89. Hier lagerten ca. 13 Paletten abgelaufene bzw. Ausschuss Ware.

Raum 115/2:

92. Im Lager für bereits gereinigte Dosen gab es an der Wand Schimmelbelag.

Raum 100:

93. Hier stand eine große Menge unverpackter Kochschinken unmittelbar neben abgelaufener und teils gammeligere Ware.

Raum 318:

95. Hier befanden sich Holzpaletten.  
96. Eine Kunststoffschale mit Schmutzwasser und einem gelben Schwammtuch stand auf dem Tisch.  
97. Graue Kisten und blaue Körbe waren außen und innen stark verunreinigt.  
98. Das Sterilbecken mit Messern war mit kaltem Schmutzwasser gefüllt.

Raum 302: (Slicer 3/4)

99. Zahlreiche Wandfugen sowie Kabel in Kabelschächten wiesen Schwarzsimmelablagerungen auf.  
100. Die roten Satten für die Endkappen waren dreckig.

Raum 319:

102. Der Verdampfer war stark verunreinigt und versport. Hier lagerten zahlreiche Lebensmittel in offenen Satten.

Raum 303: (Vorraum)

103. Hier lagen drei rauhe Scheithölzer im Regal.

Raum 331: (Slicer 1/2)

104. Das Sterilbecken mit Messern war mit kaltem Schmutzwasser gefüllt und stark verunreinigt.



Raum 309:

106. Am Handwaschbecken fehlten Seife und Einweghandtuchpapier. (siehe auch Kontrolle v. 21.05.2019)

Raum 330:

107. Die weißen Lamellenvorhänge der Kistenwaschmaschine wiesen starke Ablagerungen / Verunreinigungen auf.

108. Saubere Satten aus der Kistenwaschmaschine wurden auf den Boden gestellt und von innen per Hand / Schlauch nachgespült.

109. Saubere Satten wurden auf Holzpaletten gelagert.

Raum 13: (Klima/Rauch)

110. Der Fußboden war stark verunreinigt.

Raum 103:

114. Der Verdampfer war stark verunreinigt.

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 (VO (EG) Nr. 852/2004)

Betriebsstätte (allgemein) Bauhygiene	Maßnahme: Bußgeldverfahren	Frist: 5 Monat(e)
<p>Raum 203:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Im Bereich der Warenannahme war die Abdeckung einer Verladerrampe zum Teil korrodiert und beschädigt.</li> <li>2. In der Raummitte war der Fußbodenbelag an einer Stelle verbraucht.</li> <li>3. Im Zugang zur alten Fleischrutsche befanden sich im Sockelbereich einige Fliesenschäden.</li> </ol> <p>Raum 208:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>11. Die Oberfläche des Wärmetauschers über den Eismaschinen ist zum Teil korrodiert und an einigen Stellen beschädigt.</li> <li>12. Die Messerhalter des Ballenschneiders waren korrodiert.</li> <li>13. Die Oberfläche des Abflussrohres neben dem Büroraum war zum Teil korrodiert und beschädigt.</li> <li>14. Die Oberflächen des Mischers waren zum Teil korrodiert.</li> <li>15. Neben dem Fleischwolf befanden sich einige Dübellöcher im Fußboden.</li> </ol> <p>Raum 210: (Auftauraum)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>19. Im gesamten Sockelbereich löste sich der Farbanstrich.</li> <li>20. Die Mulden- und Eckbereiche der Edelstahlfleischmulden waren zum Teil ausgebrochen und beschädigt.</li> </ol> <p>Raum 228: (Fleischkühlraum)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>24. Die Türdichtung und der Boden des Durchgangs zum TK-Raum (229) waren stark beschädigt.</li> </ol> <p>Raum 207:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>25. Im Bereich des Rohwurstkutters fehlten an der gegenüberliegenden Seite einige Wandfliesen.</li> <li>26. Der Fußboden im Bereich der Hebevorrichtung war verbraucht und zum Teil beschädigt.</li> </ol> <p>Raum 212/1:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>30. Die Decke war in einigen Bereichen schwarz versporst.</li> </ol> <p>Raum 213/1:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>31. An der Rückwand des Raumes waren die Wandpanels im Bodenbereich korrodiert.</li> <li>32. Die Türdichtungen der Kochschränke waren zum Teil eingerissen.</li> </ol> <p>Raum 213/2:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>34. An den Wänden löst sich in einigen Bereich der Farbanstrich.</li> </ol> <p>Raum 222:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>42. Der Übergang der Türleibung zum Wandbereich ist nicht sachgerecht verschlossen.</li> <li>43. An einem Abflussrohr löste sich die Beschichtung.</li> <li>44. Im Zugangsbereich zum Raum 226 standen Pfützen mit Restwasser, an der Decke löste sich zum Teil der Anstrich.</li> <li>45. Das Rolltor zum Raum 220 war stark mit Schwarzsimmel behaftet.</li> <li>46. Die Wandpanels waren an einigen Stellen im Bereich des Fußbodens korrodiert.</li> </ol> <p>Raum 220:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>50. An einigen Stellen waren die Wandpanels im Fußbodenbereich korrodiert.</li> <li>51. Im Durchgang waren die Metallträger an einigen Stellen korrodiert.</li> <li>52. Kondenswasser der Wärmetauscher wurde über den Fußboden in einen Bodeneinlauf geführt.</li> </ol> <p>Raum 215: (Gewürze)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>58. Die Regalriegel waren in einigen Bereichen massiv korrodiert.</li> </ol> <p>Raum 103:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>64. Es gab im mittleren Mauersegment an der rechten Seite massive Ablösung der Wandfarbe.</li> </ol> <p>Raum 102: (Frischfleisch)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>65. Das Kunststoffförderband beim Injektor löste sich an der Oberfläche auf.</li> <li>66. Im Fußboden gab es eine tiefe Kerbe, in der sich Wasser sammelte.</li> </ol> <p>Raum 108:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>68. Der Fußboden wies einige Schäden auf, teils gab es stehendes Wasser an diesen Stellen.</li> <li>69. Ein großer grauer Behälter für Pökelware war stark beschädigt und Plastikteile splitterten ab.</li> <li>70. Ein Handhammer hatte einen stark verrosteten Griff und vom Plastik lösten sich Späne.</li> <li>71. Das blaue Kunststoffband der Vakuummaschine war an einer Stelle eingerissen.</li> </ol> <p>Raum: 110</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>74. Beim Mittelpfeiler im Raum gab es ein Loch im Fußboden.</li> </ol> <p>Raum 113:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>83. Die Gehäuse der Maschinen waren stark korrodiert.</li> </ol> <p>Raum 116:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>84. Der Boden im Verladerraum war stark beschädigt.</li> </ol>		



85. Unter der Decke gab es einen Nässeschaden.  
86. Am Durchgang gab es einen Wandschaden.

Raum 119:

90. An der Ecke der Mauer gab es eine Wandbeschädigung.

Raum 115/2:

91. Eine Edelstahlschiene an der Wand Ecke war beschädigt und löste sich vom Mauerwerk.

Raum 115:

94. Das Verdampfer Gitter war stark verrostet.

Raum 302 : (Slicer 3/4)

101. An dem kleinen Slicer (PUMA) war die Kunststoffabdeckung defekt.

Raum 331: (Slicer 1/2)

105. Eine splitterige Holzstange mit alter verunreinigter Folie steckte in der Halterung der Verpackungsfolie bei der Slicerlinie 2.

Raum 10: (Klima/Rauch)

111. Die Oberfläche der Wand im Bereich der Türleibung war schadhaft.

Raum 09: (Klima/Rauch)

112. Die Oberfläche der Wand im Bereich der Türleibung war schadhaft.

Raum 320:

113. Der Wasserschlauch an der Wand war undicht und tropfte stark. (siehe auch Kontrolle v. 21.05.2019)

☒ Lichtbilder wurden angefertigt

☐ Merkblätter ausgehändigt:

☒ Proben wurden entnommen

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

Den 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.

**Ansprechpartner:**

☐ Unterschrift nicht geleistet

Unterschrift: \_\_\_\_\_

**Anwesendes Behördenpersonal:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Name:**

**Dienststellung:**

Unterschrift: \_\_\_\_\_

24.9.15

**Kontrollbericht**

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

Landkreis Waldeck-Frankenberg – Der Landrat – Osterweg 20, 35066  
Frankenberg (Eder)Haus am Eichfeld Wurstwaren-Vertriebs GmbH  
Wilke Waldecker Fleisch u. Wurstw. GmbH & Co.KG  
Korbacher Str. 5  
34477 TwistetalKontrollierende Behörde:Landkreis Waldeck-Frankenberg – Der Landrat – Fachdienst  
Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen  
Osterweg 20  
35066 Frankenberg (Eder)  
Tel.: 06451 - 743 777 Fax: 06451 - 743 777  
Email: veterinaeramt@lkwaifb.de**Datum:** 05.09.2019**Uhrzeit:** 08:20**Kontrollart:** sonstige außerplanmäßige Kontrolle**Betriebsarten:** Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse ohne Rohanteil, Herstellungsbetrieb  
für Fleischzubereitungen**Anwesende Personen:****Betriebsräume/-bereiche:**Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Produktion, Lagerbereich, Tief-/Kühlung, Konfiskatraum  
Nicht Kontrolliert: Gesamtbetrieb, Personal, Spülbereich**Kontroll-  
punkte:**☒ Arbeitshygiene☒ Bauhygiene☐ Personalhygiene☒ Eigenkontrollsystem☒ Produktkontrolle☒ Rückverfolgbarkeit☐ Kennzeichnung☐ andere**Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:**  
Es wurden folgende Mängel festgestellt:**Betriebsstätte (allgemein) Arbeitshygiene****Maßnahme: Bußgeldverfahren****Frist:**Die bei der Kontrolle am 28.08.2019 festgestellten Hygienemängel sind nur zum Teil abgestellt.  
Eine Grundreinigung der Betriebsräume ist unverzüglich erforderlich.  
In gesamten Betrieb stand in Bodensenken Restwasser.

unverzüglich

Folgender Punkt wurde besprochen:

Ab dem 09.09.2019 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. Die Untersuchungsergebnisse dieser Proben werden der Behörde täglich, unter folgender E-Mail Adresse übermittelt: veterinaeramt@lkwaifb.de

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 (VO (EG) Nr. 852/2004)

**Produktion Hygiene allg.****Maßnahme: Bußgeldverfahren****Frist:****Raum 110:**

Im Kühlraum für Pökelfwaren wurden vier Satten mit Salamis gelagert, die zur Entsorgung bestimmt waren.

unverzüglich

**Raum 107 (Zwischenlager):**

Hier standen für die Befüllung vorbereitete Kochschinkenformen auf und neben unsauberen Transportwagen.

**Raum 114:**

Der Fußboden war in einem Bereich stark verschmutzt. Aus dem Verdampfer tropft Kondenswasser direkt auf den Boden.

**Raum 129:**

Der Boden war stark verschmutzt. In einem Bereich stand ein Einkaufswagen mit bereichsfremden Gegenständen (Malergegenständen).

**Raum 203:**

Das Rollenband für das Tiefkühlhaus war mit Folie abgedeckt. Diese war zum Teil mit angetrockneten Fleischsaftresten behaftet.

Der Eckbereich hinter der Rollbahn war verreckt.

**Raum 208:**

Der Unterbereich der Eismaschinen war im Bereich des Gestelles mit Schwarzsimmel behaftet. Der Ventilator des Wärmetauscher über dem Kutter war stark verflust.

<p>Raum 210: Die Edelstahlmulden im Auftauraum waren an der Unterseite mit einem braunen Belag, die Räder mit Lebensmittelresten behaftet.</p> <p>Raum 228: Die Bodeneinläufe waren zum Teil massiv verdreckt.</p> <p>Raum 214 und 205: Die Fülltische waren an der Unterseite zum Teil mit schmierigen Füllresten verdreckt. Auf einem Fülltisch lag eine lackierte Messerklinge.</p> <p>Raum 215: Ein Wandbereich war mit Schwarzsimmel behaftet.</p> <p>Raum 220: Die Kühlleitungen an einer Wand waren mit Schwarzsimmel, eine Pumpe mit schmierigen Rückständen behaftet. An der Schälmaschine war die Abdeckung der Schalter mit Rückständen verschmutzt. Das Rolltor zum Raum 222 war mit Schwarzsimmelrückständen behaftet.</p> <p>Raum 227: Im Lagerraum wurden Lebensmittelzutaten, deren Mindesthaltbarkeitsdaten zum Teil über Jahre abgelaufen war, vorgefunden. Der vorhandene Käse war mit Schimmel behaftet.</p> <p>Flur 222 - 226: Auf dem Fußboden stand in Bodenlachen Restwasser.</p> <p>Raum 318 (Verpackung): Der Abfluss war verschmutzt. An einem Pfeiler standen zwei unbehandelte Hölzer. Das Doppelkammervacuumerät war unter den Einlehböden stark verschmutzt. Unter dem Gerät wurde ein Brühwurst vorgefunden. Eine Abwasserleitung war mit einem Stofftuch verschlossen.</p> <p>Raum Slicer 3: In einem Eckbereich war der Fußboden unter Rollcontainern verschmutzt.</p> <p>Kühlraum vor der Verpackung/ Slicer: In diesem Raum wurden Holzpaletten vorgefunden. In einem Bereich lagerten mehrere Paletten mit Wurstresten, die für die Entsorgung bestimmt waren. In einem anderen Bereich befanden sich Wurstböcke mit einer "Poularde mit Brokkoli". Die Verkehrsfähigkeit dieses Produktes ist vor der Weiterverarbeitung zu prüfen.</p> <p>(LMHV)</p>	
---	--

<p><b>Lagerbereich Hygiene allg.</b></p> <p>Raum 341: In diesem Raum standen zwei Kisten mit Cervelatwurst, die Oberfläche der Produkte war mit Schimmel behaftet. In einem weiteren Bereich wurde Schinkenspeck direkt auf einer Palette gelagert. Dieser war nur zum Teil abgedeckt und ebenfalls mit Schimmel behaftet. In diesem Bereich wurden auch andere Produkte (Wursthüllen, Gemüsemix) in Kartons gelagert. Bei diesen Produkten handelt es sich nach Auskunft von [REDACTED] um Retourenwaren. Eine Sperrkarte oder andere Kennzeichnung war nicht vorhanden.</p> <p>(LMHV)</p>	<p><b>Maßnahme: Bußgeldverfahren</b></p>	<p><b>Frist:</b> unverzüglich</p>
<p><b>Konfiskatraum Hygiene allg.</b></p> <p>Raum 112: Unter dem Verdampfer befand sich eine Wasserlache. Dieser Bereich wird mit Hubwagen und Gabelstaplern durchfahren. Eine Kreuzkontamination durch verunreinigtes Wasser kann nicht ausgeschlossen werden.</p> <p>(LMHV)</p>	<p><b>Maßnahme: Bußgeldverfahren</b></p>	<p><b>Frist:</b> unverzüglich</p>
<p> <input type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt         <input type="checkbox"/> Merkblätter ausgehändigt  <input type="checkbox"/> Proben wurden entnommen       </p>		

<b>Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):</b> Den Datenschutzhinweis habe ich zur Kenntnis genommen. Mir wurde mitgeteilt, dass mit einem Ordnungswidrigkeitsverfahren <input checked="" type="checkbox"/> 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.  <b>Ansprechpartner:</b> [REDACTED] <input type="checkbox"/> Unterschrift nicht geleistet  Unterschrift: _____	<b>Anwesendes Behördenpersonal:</b> [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]  <b>Name:</b> [REDACTED] <b>Dienststellung:</b> [REDACTED]  Unterschrift: _____
--	--



Frage 8

**Kontrollbericht**

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

Landkreis Waldeck-Frankenberg – Der Landrat –, Osterweg 20, 35066  
Frankenberg (Eder)

Haus am Eichfeld Wurstwaren-Vertriebs GmbH

Korbacher Str. 5  
34477 Twistetal

Kontrollierende Behörde:

Landkreis Waldeck-Frankenberg – Der Landrat – – Fachdienst  
Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen  
Osterweg 20

35066 Frankenberg (Eder)

Tel.: 06451 - 743 [REDACTED]

Fax: 06451 - 743 777

Email: veterinaeramt@lkwafrk.de

Datum: 09.09.2019

Uhrzeit: 00:00

**Kontrollart:** sonstige außerplanmäßige Kontrolle**Betriebsarten:** Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse ohne Rohanteil, Herstellungsbetrieb  
für Fleischzubereitungen**Anwesende Personen:****Betriebsräume/-bereiche:**Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Gesamtbetrieb, Produktion, Lagerbereich, Tief-/Kühlung, Konfiskaterraum, Personal,  
Spülbereich**Kontroll-  
punkte:**☒ Arbeitshygiene☒ Bauhygiene☒ Personalhygiene☒ Eigenkontrollsystem☒ Produktkontrolle☒ Rückverfolgbarkeit☒ Kennzeichnung☐ andere**Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:**

Es wurden folgende Mängel festgestellt:

**Betriebsstätte (allgemein) Arbeitshygiene**

Raum 114:

Es tropfte von zwei Kältaggregaten Kondenswasser unmittelbar auf darunter stehende Bockwurst.

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 (VO (EG) Nr. 852/2004)

**Frist:**

unverzüglich

**Anmerkungen:**Es sind bis Mittwoch den 11.09.19 sämtliche positive Listerien Befunde der Eigenkontrollen aus den Jahren 2018 und 2019 an  
das zuständige Veterinäramt zu zusenden.

Zusätzlich ist die Behörde über das interne MHD zu informieren.

Firma Wilke entscheidet intern, nach Eingang der Gutachten, über weitere Maßnahmen eines internen Rückrufes.

☐ Lichtbilder wurden angefertigt☐ Merkblätter ausgehängt:☐ Proben wurden entnommen**Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):**

Den Datenschutzhinweis habe ich zur Kenntnis genommen.

☒ 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.**Ansprechpartner:** [REDACTED]☐ Unterschrift nicht geleistet

Unterschrift: \_\_\_\_\_

**Anwesendes Behördenpersonal:**

[REDACTED]

Name: [REDACTED]

Dienststellung: [REDACTED]

Unterschrift: \_\_\_\_\_

9

Frage 8

**Kontrollbericht**

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

Landkreis Waldeck-Frankenberg - Der Landrat - Osterweg 20, 35066  
Frankenberg (Eder)Haus am Eichfeld Wurstwaren-Vertriebs GmbH  
Wilke Waldecker Fleisch u. Wurstw. GmbH & Co.KG  
Korbacher Str. 5  
34477 Twistetal

Kontrollierende Behörde:

Landkreis Waldeck-Frankenberg - Der Landrat - Fachdienst  
Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen  
Osterweg 20  
35066 Frankenberg (Eder)  
Tel.: 06451 - 743 [redacted] Fax: 06451 - 743 777  
Email: veterinaeramt@landkreis-waldeck-frankenberg.de

Datum: 23.09.2019

Uhrzeit: 07:05

**Kontrollart:** Nachkontrolle**Wegstrecke zur Kontrolle:** 30 km**Zeitaufwand einschl. Fahrzeit:** 180 min**Betriebsarten:** Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse ohne Rohanteil, Herstellungsbetrieb  
für Fleischzubereitungen**Anwesende Personen:**  
[redacted]  
[redacted]  
[redacted]**Betriebsräume/-bereiche:**

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein)

**Kontroll-  
punkte:**☒ Arbeitshygiene☐ Bauhygiene☐ Personalhygiene☐ Eigenkontrollsystem☐ Produktkontrolle☐ Rückverfolgbarkeit☐ Kennzeichnung☐ andere**Bei der Kontrolle Ihres Betriebes wurde Folgendes festgestellt bzw. wurden folgende Auflagen erteilt:**

Es wurden folgende Mängel festgestellt:

**Betriebsstätte (allgemein) Arbeitshygiene****Maßnahme: Ordnungsverfügung - allgemein****Frist:**

unverzüglich

1. Aufgrund der Verfügung vom 20.09.2019 wurde eine Begehung im Beisein von [redacted]  
F [redacted] und Unterzeichner im Bereich des Rohwurstkutters sowie der Slicer-  
Anlagen durchgeführt.Vor [redacted] wurden Tupfer- sowie Schwammproben von den verschiedenen GEREINIGTEN Anlagen  
genommen! Diese wurden von [redacted] nach Abschluss der Probenahme gesamt in einem  
Probenahmebeutel versiegelt. (Siegel Nr.: 0147109) Probenbeschreibung/ Zuordnung von [redacted] liegt  
bei!

Sie werden von Fa. Wilke einem akkreditierten Labor zugesandt!

2. Bei der Begehung ergaben sich an den GEREINIGTEN !!! Anlagen folgende Mängel:

3. Slicer 1: Die eingebaute Krallen/ Greifer wies Produktrückstände auf!

4. Das ausgebaute Messer (11.16) von Slicer 1, in der Halterung, wies Produktrückstände auf!

5. Eine weitere Krallen (flach) auf dem Wagen wies ebenfalls Produktrückstände auf.

6. In Slicer Nr. 3 wies der Greifer/ Krallen (flach/breit) ebenfalls Produktrückstände auf!

Die genannten Anlagen sind vor Produktionsbeginn einer erneuten Reinigung zu unterziehen!!

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 (VO (EG) Nr. 852/2004)

☐ Lichtbilder wurden angefertigt☐ Merkblätter ausgehändigt:☐ Proben wurden entnommen**Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):**

Den 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.**Anwesendes Behördenpersonal:**

**Ansprechpartner:** [REDACTED]

☐ Unterschrift nicht geleistet

Unterschrift: \_\_\_\_\_

**Name:** [REDACTED]

**Dienststellung:** [REDACTED]

Unterschrift: \_\_\_\_\_



Frage 8

## Kontrollbericht

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



Landkreis Waldeck-Frankenberg - Der Landrat - Osterweg 20, 35066  
Frankenberg (Eder)

Haus am Eichfeld Wurstwaren-Vertriebs GmbH  
Wilke Waldecker Fleisch u. Wurstw. GmbH & Co. KG  
Korbacher Str. 5  
34477 Twistetal

Kontrollierende Behörde:

Landkreis Waldeck-Frankenberg - Der Landrat - Fachdienst  
Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen  
Osterweg 20  
35066 Frankenberg (Eder)  
Tel.: 06451 - 743 [redacted] Fax: 06451 - 743 777  
Email: veterinaeramt@landkreis-waldeck-frankenberg.de

Datum: 24.09.2019

Uhrzeit: 07:59

Kontrollart: Nachkontrolle

Wegstrecke zur Kontrolle: 30 km

Zeitaufwand einschl. Fahrtzeit: 150 min

Anwesende Personen:

Betriebsarten: Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse ohne Rohanteil, Herstellungsbetrieb  
für Fleischzubereitungen

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein)

Kontroll-  
punkte:

☒ Arbeitshygiene

☐ Bauhygiene

☐ Personalhygiene

☐ Eigenkontrollsystem

☐ Produktkontrolle

☐ Rückverfolgbarkeit

☐ Kennzeichnung

☐ andere

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

Es wurden folgende Mängel festgestellt:

Betriebsstätte (allgemein) Arbeitshygiene

Maßnahme: Ordnungsverfügung - allgemein

Frist:

unverzüglich

1. Aufgrund der Verfügung vom 20.09.2019 wurde eine Begehung im Beisein von [redacted]  
[redacted] und Unterzeichner im Bereich des Rohwurstkutters sowie der Slicer-Anlagen  
durchgeführt.

Von [redacted] wurden Tupfer- sowie Schwammproben von dem GEREINIGTEN Slicer Nr. 6 genommen!  
Diese wurden von [redacted] nach Abschluss der Probenahme gesamt in einem Probenahmebeutel  
versiegelt. (Siegel Nr.: 0147106) Probenbeschreibung/ Zuordnung von [redacted] liegt bei!  
Sie werden von Fa. Wilke einem akkreditierten Labor zugesandt!

2. Bei der Begehung ergaben sich an den GEREINIGTEN !!! Anlagen folgende Mängel:

3. Slicer 6: Die eingebaute Krallen/ Greifer wies Produktrückstände auf!

(Slicervorgang sollte unmittelbar beginnen, Rohwurst-Stangen waren bereits auf Zuführband)

Die genannte Anlage wurde sofort gesperrt [redacted] ordnete eine erneute Grundreinigung an!

Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 (VO (EG) Nr. 852/2004)

☐ Lichtbilder wurden angefertigt

☐ Merkblätter ausgehändigt

☐ Proben wurden entnommen

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

Den 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.

Ansprechpartner: [redacted]

☐ Unterschrift nicht geleistet

Unterschrift: \_\_\_\_\_

Anwesendes Behördenpersonal:

Name: [redacted]

Dienststellung: [redacted]

Unterschrift: \_\_\_\_\_



**Kontrollbericht**

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



Landkreis Waldeck-Frankenberg - Der Landrat - Osterweg 20, 35066  
Frankenberg (Eder)

Haus am Eichfeld Wurstwaren-Vertriebs GmbH  
Wilke Waldecker Fleisch u. Wurstw. GmbH & Co.KG  
Korbacher Str. 5  
34477 Twistetal

Kontrollierende Behörde:

Landkreis Waldeck-Frankenberg - Der Landrat - Fachdienst  
Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen  
Osterweg 20  
35066 Frankenberg (Eder)  
Tel.: 06451 - 743 [redacted] Fax: 06451 - 743 777  
Email: veterinaeramt@landkreis-waldeck-frankenberg.de

Datum: 25.09.2019

Uhrzeit: 07:31

Kontrollart: Nachkontrolle

Wegstrecke zur Kontrolle: 33 km

Zeitaufwand einschl. Fahrzeit: 180 min

Anwesende Personen:

Betriebsarten: Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse ohne Rohanteil, Herstellungsbetrieb  
für Fleischzubereitungen

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Lagerbereich

Kontroll-  
punkte:

☒ Arbeitshygiene

☐ Bauhygiene

☐ Personalhygiene

☒ Eigenkontrollsystem

☐ Produktkontrolle

☐ Rückverfolgbarkeit

☐ Kennzeichnung

☐ andere

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

Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt.

Betriebsstätte (allgemein) Arbeitshygiene

1. Es fand eine Begehung im Bereich der Slicer sowie der Fleischwölfe sowie Kutter statt.  
Slicer Nr. 6 war seitens Qualitätssicherung gesperrt, und sollte Grundgereinigt werden.  
Die Slicer Nr. 1-4 waren gereinigt.

Frist:

unverzüglich

Lagerbereich Eigenkontrollsystem

2. Die Schluckkost befand sich im Keller auf Lager, und wird laut Aussage [redacted] zeitnah entsorgt.

Frist:

unverzüglich

☐ Lichtbilder wurden angefertigt

☐ Merkblätter ausgehändigt:

☐ Proben wurden entnommen

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

Den 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.

Ansprechpartner: [redacted]

☐ Unterschrift nicht geleistet

Unterschrift: \_\_\_\_\_

Anwesendes Behördenpersonal:

Name [redacted]

Dienststellung [redacted]

Unterschrift: \_\_\_\_\_

Frage P

## Kontrollbericht

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

Landkreis Waldeck-Frankenberg - Der Landrat - Osterweg 20, 35066  
Frankenberg (Eder)

Haus am Eichfeld Wurstwaren-Vertriebs GmbH  
Wilke Waldecker Fleisch u. Würstw. GmbH & Co.KG  
Korbacher Str. 5  
34477 Twistetal

Kontrollierende Behörde:

Landkreis Waldeck-Frankenberg - Der Landrat - Fachdienst  
Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen  
Osterweg 20  
35066 Frankenberg (Eder)  
Tel.: 06451 - 743 [REDACTED] Fax: 06451 - 743 777  
Email: veterinaeramt@lkwafrb.de

Datum: 26.09.2019

Uhrzeit: 07:53

Kontrollart: sonstige außerplanmäßige Kontrolle

Betriebsarten: Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse ohne Rohanteil, Herstellungsbetrieb  
für Fleischzubereitungen

Anwesende Personen:

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein), Produktion

Nicht Kontrolliert: Gesamtbetrieb, Lagerbereich, Tief-/Kühlung, Konfiskatraum, Personal, Spülbereich

Kontroll-  
punkte: ☒ Arbeitshygiene ☐ Bauhygiene ☐ Personalhygiene ☒ Eigenkontrollsystem  
☐ Produktkontrolle ☒ Rückverfolgbarkeit ☐ Kennzeichnung ☐ andere

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

Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt.

Betriebsstätte (allgemein) Arbeitshygiene

Es wurden alle Slicer besichtigt.

Im Bereich von Slicer eins sind an zwei Kühlleitungen an der Decke Anhaftungen vorhanden.

Es wurden an Slicer zwei und sechs insgesamt vier Schwammproben durch die Fa. Wilke genommen.

Frist:

unverzüglich

Betriebsstätte (allgemein) Eigenkontrollsystem

Die Rückstellproben gem. Verfügung liegen vor.

Frist:

Betriebsstätte (allgemein) Rückverfolgbarkeit

Ein freiwilliger Rückruf der Produkte vor dem Produktionsdatum 05. 09. 2019 wurde angesprochen.

Nach Auskunft von [REDACTED] ist das MHD bei Frischwurst drei Wochen bei Rohwurst vier Wochen plus ein  
maximales internes MHD von sieben Tagen.

Ein freiwilliger Rückruf über die gesamte Produktpalette wurde von [REDACTED] abgelehnt.

Frist:

☐ Lichtbilder wurden angefertigt

☐ Merkblätter ausgehändigt:

☐ Proben wurden entnommen

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

Den Datenschutzhinweis habe ich zur Kenntnis genommen.

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.

Anwesendes Behördenpersonal:

Ansprechpartner: [REDACTED]

☐ Unterschrift nicht geleistet

Name: [REDACTED]

Dienststellung: [REDACTED]

Unterschrift: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_

Frage 8

# Kontrollbericht

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



Landkreis Waldeck-Frankenberg - Der Landrat - , Osterweg 20, 35066  
Frankenberg (Eder)

Haus am Eichfeld Wurstwaren-Vertriebs GmbH  
Wilke Waldecker Fleisch u. Wurstw. GmbH & Co.KG  
Korbacher Str. 5  
34477 Twistetal

Kontrollierende Behörde:

Landkreis Waldeck-Frankenberg - Der Landrat - - Fachdienst  
Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen  
Osterweg 20  
35066 Frankenberg (Eder)  
Tel.: 06451 - 743 [redacted] Fax: 06451 - 743 777  
Email: veterinaeramt@landkreis-waldeck-frankenberg.de

Datum: 27.09.2019

Uhrzeit: 07:37

Kontrollart: Nachkontrolle

Wegstrecke zur Kontrolle: 33 km

Zeitaufwand einschl. Fahrzeit: 165 min

Anwesende Personen:

Betriebsarten: Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse ohne Rohanteil, Herstellungsbetrieb  
für Fleischzubereitungen

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein)

Kontroll-  
punkte:

☒ Arbeitshygiene

☐ Bauhygiene

☐ Personalhygiene

☐ Eigenkontrollsystem

☐ Produktkontrolle

☐ Rückverfolgbarkeit

☐ Kennzeichnung

☐ andere

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

Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt.

Betriebsstätte (allgemein) Arbeitshygiene

1. Ein Betriebsdurchgang im Bereich der Slicer sowie der Kutter und Füller wurde durchgeführt.  
Slicer Nr. 1 sowie Slicer Nr. 6 waren von der Qualitätssicherung Aufgrund nicht kompletter Zerlegung gesperrt.

Frist:

unverzüglich

☐ Lichtbilder wurden angefertigt

☐ Merkblätter ausgehändigt:

☐ Proben wurden entnommen

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

Den 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.

Ansprechpartner:

☐ Unterschrift nicht geleistet

Anwesendes Behördenpersonal:

Name:

Dienststellung:

Unterschrift:

Unterschrift:

**Kontrollbericht**

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



Landkreis Waldeck-Frankenberg - Der Landrat -, Osterweg 20, 35066  
Frankenberg (Eder)

Haus am Eichfeld Wurstwaren-Vertriebs GmbH  
Wilke Waldecker Fleisch u. Wurstw. GmbH & Co.KG  
Korbacher Str. 5  
34477 Twistetal

Kontrollierende Behörde:

Landkreis Waldeck-Frankenberg - Der Landrat - - Fachdienst  
Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen  
Osterweg 20  
35066 Frankenberg (Eder)  
Tel.: 06451 - 743 [REDACTED] Fax: 06451 - 743 777  
Email: veterinaeramt@landkreis-waldeck-frankenberg.de

Datum: 30.09.2019

Uhrzeit: 09:49

Kontrollart: Nachkontrolle

Wegstrecke zur Kontrolle: 30 km

Zeitaufwand einschl. Fahrzeit: 130 min

Anwesende Personen:

Betriebsarten: Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse ohne Rohanteil, Herstellungsbetrieb  
für Fleischzubereitungen

Betriebsräume/-bereiche:

Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein)

Kontroll-  
punkte:



Arbeitshygiene



Bauhygiene



Personalhygiene



Eigenkontrollsystem



Produktkontrolle



Rückverfolgbarkeit



Kennzeichnung



andere

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

Es wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt.

Betriebsstätte (allgemein) Arbeitshygiene

1. Ein Betriebsdurchgang im Bereich der Slicer, Kütter, Füller und Kochwurstbereich sowie Konfiskatraum wurde durchgeführt.

Slicer Nr. 1 sowie Slicer Nr. 6 waren von der Qualitätssicherung aufgrund nicht kompletter Zerlegung gesperrt.

Frist:

unverzüglich

☐ Lichtbilder wurden angefertigt



Merkblätter ausgehändigt:

☐ Proben wurden entnommen

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

Den 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.

Ansprechpartner [REDACTED]

☐ Unterschrift nicht geleistet

Unterschrift: \_\_\_\_\_

Anwesendes Behördenpersonal:

Name: [REDACTED]

Dienststellung [REDACTED]

Unterschrift: \_\_\_\_\_