

Betreff:

AW: Berichts-anforderung zum Listeriengeschehen bei der Firma Wilke

Von: Funktionspostfach Veterinäre (RPKS) <[REDACTED]@rpks.hessen.de>

Gesendet: Dienstag, 15. Oktober 2019 16:04

An: VetAbt (HMuKLV) <[REDACTED]@umwelt.hessen.de>

Cc: [REDACTED]

Betreff: Berichts-anforderung zum Listeriengeschehen bei der Firma Wilke

Listeriengeschehen bei der Firma Wilke

Zu den im Rahmen der heutigen Telefonkonferenz angesprochenen Punkten übersende ich unter Bezugnahme auf Ihren nachstehenden Erlass

- die gestrige Pressemitteilung des Verwaltungsgerichts Kassel (Anlage 1)
- die gestrige E-Mail des Landrats, mit der er mir den Kontrollbericht der Kontrolle vom 05.09.2019 übermittelte und zudem ausführte, dass in seiner Schließungsverfügung ein fehlerhaftes Datum genannt wurde (Anlage 2)
- den mit meinen Feststellungen ergänzten Kontrollbericht der Kontrolle vom 05.09.2019 (Anlage 3)
- den Bericht des Landrats zu dem Listeriosegeschehen in Balingen (Anlage 4)

und nehme wie folgt Stellung:

- Entgegen meinen heutigen Ausführungen hatte ich doch Kenntnis von dem Geschehen in Baden-Württemberg. Am 29.08. hatte mich der Landrat darüber per E-Mail informiert (Anlage 4) und dabei abschließend ausgeführt, dass betroffene Produkte zu 100% zurück gerufen wurden. Es bestand daher keine Veranlassung zu weiteren Maßnahmen.
- Der Kontrollbericht des Landrats über die Kontrolle vom 05.09.2019 ist mir (erst) am 14.10.2019 (siehe Anlage 2) übermittelt worden.
- Die am 05.09.2019 vom Landrat festgestellten betrieblichen Mängel wurden mir im Detail erst durch den am 11.10.2019 übermittelten Entwurf der beabsichtigten Schließungsverfügung bekannt, die der Landrat zu einem großen Teil auf die Ergebnisse der Kontrolle vom 05.09.2019 gestützt hatte.
- Nach Rücksprache mit dem Landrat am heutigen Tag erfolgte am 09.09.2019 durch das Amt lediglich eine visuelle Betriebskontrolle, amtliche Proben (weder Abklatsch- noch Produktproben) wurden nicht genommen.
- Zum besseren Verständnis möchte ich noch darauf hinweisen, dass direkt im Anschluss an die Besprechung am 05.09. noch keine „Freitestung“ aller Chargen vorgegeben worden war. Es wurde als ausreichend angesehen, ab dem 06.09. durch den Betrieb täglich 15 Proben an verschiedenen Stellen der Slicer (diese waren als Kontaminationsquelle

angesehen worden) zu nehmen und an dem Wochenende 07./08.09. eine Grundreinigung durchzuführen. Bis zur Vorlage der jeweiligen Ergebnisse durften die entsprechenden Chargen nicht weiterverkauft werden. Erst mit seiner Verfügung, die im Rahmen der Telefonkonferenz am gleichen Tag vereinbart worden war, ordnete der Landrat an, jede Charge zu testen und einzeln eine Freigabe zu prüfen.

Außerdem möchte ich noch zu dem mit Ihrem Erlass vom 11.10.2019 ■■■ 020c 04.03.24-001/- übermittelten Fragenkatalog Stellung nehmen, soweit die Fragen meine Aufgaben tangieren:

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?

Am 02.09.2019, also drei Tage vor dem Ortstermin, wurde mit dem Landkreis Waldeck-Frankenberg und dem LHL eine gemeinsame Besprechung in den Betriebsräumen der Firma Wilke vereinbart. Anlass war das aktuelle Listeriengeschehen und dabei der Sachstandsbericht des Landkreises vom 30.08.2019 zur Feststellung von Listerien in im Betrieb genommenen Umfeldproben. Ziel war die Vereinbarung der erforderlichen Maßnahmen mit der Überwachungsbehörde, um den Verbraucherschutz insoweit sicherzustellen, dass ab sofort keine kontaminierten Lebensmittel mehr in Verkehr gebracht werden konnten. Dabei sollten auch die Maßnahmen, die der Betrieb aufgrund des Listeriengeschehens im Rahmen der Eigenkontrollen zur Beendigung des Geschehens getroffen hatte, besprochen werden. Eine gemeinsame Betriebskontrolle war im Vorfeld nicht zwingend vereinbart worden. Sie hätte nur stattgefunden, wenn sich ihre Notwendigkeit aus der Besprechung heraus neu ergeben hätte.

Bei Ankunft hiesiger Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hatte der Landkreis morgens durch drei seiner Mitarbeiter bereits eine Kontrolle durchgeführt. Über die bei der Kontrolle vorgefundenen Mängel berichtete der Landkreis allgemein im Rahmen der Besprechung mit dem Betriebsinhaber. Zum damaligen Zeitpunkt wurde keine Notwendigkeit gesehen, die Feststellungen des Landkreises bei dem vor der Besprechung durchgeführten Betriebsrundgang in Frage zu stellen und nochmals durch eine eigene Kontrolle zu überprüfen.

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.

Die genannte Kontrolle durch die Task-Force-Lebensmittelsicherheit fand am 29.01.2014 statt. Im Mittelpunkt der Kontrolle stand die Prüfung des HACCP-Systems des Betriebs, da Ende 2013 Salmonellen in verschiedenen Rohwürsten festgestellt worden waren.

Die Fa. Wilke hatte im Vorfeld in Zusammenarbeit mit dem Landrat alle bei einer Teamkontrolle im April 2013 festgestellten Mängel abgestellt und hinreichende Maßnahmen zur Wiederholungsvermeidung getroffen. Die Räume und Einrichtungsgegenstände waren insgesamt in einem guten hygienischen Zustand. Allerdings gab es sehr viele kreuzende Wege aufgrund der Dorfkernlage und des im Laufe von Jahrzehnten erfolgten stetigen Wachstums des Betriebs. Der Betrieb hatte bereits einige An- und Umbauten getätigt, weitere Umbaumaßnahmen zur Verbesserung der Prozessabläufe waren in Planung. Weitere Feststellungen zur ordnungsgemäßen Trennung von Schwarz-Weißbereichen wurden nicht getroffen.

Das Eigenkontrollkonzept, das HACCP-System und das Krisenmanagement wurden seinerzeit nicht beanstandet, lediglich kleinere Empfehlungen wurden gegeben. Einzig die Vorgaben zur Abgrenzung der Produktionschargen wurden nur teilweise erfüllt. Insgesamt wurde folgendes festgestellt (abschließende Bewertung): „Die Firma Wilke verfügt über ein gutes und praxistaugliches HACCP-Konzept. Firmenintern wurden bereits mehrere Maßnahmen getroffen

um den Salmonellen- oder Listerieneintrag in Produkte zu verhindern. Bei der Betriebsbesichtigung wurden Anregungen seitens der Behörden gegeben, welche die Firma Wilke prüfen wird.“

Der Landrat hat als Überwachungsbehörde an der Kontrolle teilgenommen. Da keine größeren Mängel festgestellt worden sind, wurden keine weiteren Anordnungen erlassen.

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?

Konkrete Informationen dazu liegen mir nicht vor. Möglicherweise waren mehrere der am 28.08. festgestellten Mängel beseitigt und es wurden am 05.09. weitere neue Mängel festgestellt.

gez. [REDACTED]

Von: [REDACTED] >

Gesendet: Dienstag, 15. Oktober 2019 13:43

An: Poststelle (RPKS) <[REDACTED]@rpks.hessen.de>

Cc: Funktionspostfach Abteilung 2 (RPKS) <[REDACTED]@rpks.hessen.de>; [REDACTED]
[REDACTED]

Betreff: Berichts-anforderung betreffend der Firma Wilke

Priorität: Hoch

Berichts-anforderung

[REDACTED] 020c04.03.24-001

In Ergänzung zu der heute Morgen durchgeführten Telefonkonferenz wird gebeten, umgehend bis spätestens 16.00 Uhr zu den heute Vormittag in der Telko gestellten Fragen bezüglich der Kontrolle am 05. September 2019 bei der Firma Wilke zu berichten.

Im Auftrag
[REDACTED]

**Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz**

Referat V 3 „Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung,
Lebensmittel tierischer Herkunft, Futtermittel“

Mainzer Straße 80

65189 Wiesbaden

Tel: +49 (0) 611 / 815 [REDACTED]

Fax: +49 (0) 611 / 327181499

E-Mail [REDACTED]

Internet: www.umweltministerium.hessen.de

Presseinformation

Nr. 11/2019

Kassel, den 14.10.2019

Betriebsschließung Firma Wilke

Die 5. Kammer des Verwaltungsgerichts Kassel hat durch Beschluss vom heutigen Tag einen Eilantrag der Firma Wilke abgelehnt, mit dem dieser das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln untersagt worden ist (s. Pressemitteilung Nr. 10/2019). Die Kammer hat zur Begründung u.a. ausgeführt, dass es nach Lebensmittelrecht verboten sei, gesundheitsschädliche Lebensmittel in Verkehr zu bringen. Nach europäischem Recht könne die Behörde unter anderem das Inverkehrbringen von Lebensmitteln einschränken oder untersagen, die Rücknahme und den Rückruf der Lebensmittel anordnen sowie sonstige Maßnahmen ergreifen, die sie für angemessen erachte. Der Antragsgegner habe rechtsfehlerfrei einen Verstoß der Antragstellerin gegen das Lebensmittelrecht festgestellt. Die Kammer bezieht sich insoweit auf zwei lebensmittelrechtliche Verstöße in Form des Inverkehrbringens von mit pathogenen Listerien befallenen Lebensmitteln (Wurstwaren) im März und April 2019 sowie auf den Umstand, dass am 26. April 2019 nach erfolgter Reinigung und Desinfektion Tupfer- bzw. Schwämmchenproben aus verschiedenen Produktionsbereichen entnommen worden seien, wobei in fünf Schwämmchen jeweils pathogene und in zwei weiteren Schwämmchen apathogene Listerien nachgewiesen worden seien und dass ferner durch das Bekanntwerden des Listeriosegeschehens engmaschige Kontrollen bei der Antragstellerin durch den Fachdienst des Antragsgegners erfolgt seien, wobei wiederholt Mängel in der Bau-, Arbeits- und Prozesshygiene festgestellt worden seien, was ebenso wie die ungenügende Umsetzung des Hygienemanagements der Antragstellerin dem Gutachten der Task Force Lebensmittel vom 5. Oktober 2019 zu entnehmen sei. Hervorhebenswert befand die Kammer hier etwa die am 4. September 2019 in Bezug auf den Konfiskatraum (Anmerkung: Raum zur Lagerung von aus Hygiene- oder Krankheitsgründen zum Verzehr untauglichem Fleisch zur kurzfristigen Entsorgung) getroffenen Feststellungen: „Der Konfiskat-

raum 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 Gefährte Ware nach draußen (Konfiskat?), anschließend wieder durch die stinkende Flüssigkeit in „reine Räume“. Die seitens des Antragsgegners im Einzelnen beschriebenen Mängel machten es nachvollziehbar, dass der Betrieb der Antragstellerin in seinem gegenwärtigen hygienischen und baulichen Zustand ideale Bedingungen für eine persistierende Ansiedlung, Vermehrung und Verbreitung von Listerien biete. So erstaune es auch nicht, dass am 25. September 2019 vom Landesbetrieb Hessisches Landeslabor trotz einer durch die Veterinärbehörde am 20. September 2019 verfügten Grundreinigung und Desinfektion an zwei von fünf Slicern sowie dem Kutter erneut Listerien nachgewiesen worden seien. Die Anordnungen seien auch erforderlich und verhältnismäßig. Sie seien notwendig, da eine weniger einschneidende Maßnahme, die den erstrebten Zweck in vergleichbarer Weise erreichen könne, nicht zur Verfügung stehe. Da eine konkrete Kontaminationsquelle der angefochtenen Verfügung zufolge trotz entsprechender Anordnungen des Antragsgegners bislang nicht bzw. nicht mit der gebotenen Sicherheit festgestellt und damit auch nicht beseitigt werden konnten, bestünde bei einem weiteren Vertrieb die Gefahr, dass erneut kontaminierte Lebensmittel in Verkehr gelangten. Entgegen der Sichtweise der Antragstellerin gehe es hier auch nicht darum, nachträglich Sanktionen für die Vergangenheit zu verhängen, sondern die angeordneten Maßnahmen seien erforderlich, um in Anknüpfung an die Feststellung von Verstößen diejenigen Maßnahmen zu treffen, die eine Gefahr für die Gesundheit der Bevölkerung weitestgehend und zeitnah reduzieren können. Vor diesem Hintergrund habe das beschließende Gericht keinen Zweifel daran, dass die getroffene Untersagungsanordnung und der angeordnete Rückruf nicht nur angemessen, sondern alternativlos seien, um erhebliche und schwerwiegende Gefahren für Leib und Leben einer Vielzahl von Menschen soweit wie möglich zu minimieren.

Gegen diesen Beschluss ist das Rechtsmittel der Beschwerde beim Hessischen Verwaltungsgerichtshof eröffnet.

Aktenzeichen: 5 L 2504/19.KS

Verantwortlich:

Vorsitzender Richter am VG Spillner

Pressesprecher des VG Kassel

Tel.: 0561/50669-6005

E-Mail: Pressestelle@vg-kassel.justiz.hessen.de

Betreff:

AW: Anschreiben zur Teamkontrolle am 05.09.2019

Von: [REDACTED] >

Gesendet: Montag, 14. Oktober 2019 16:42

An: Funktionspostfach Veterinäre (RPKS) <[REDACTED]@rpks.hessen.de>

Cc: [REDACTED]

Betreff: Anschreiben zur Teamkontrolle am 05.09.2019

Amtliche Lebensmittelüberwachung

Teamkontrolle in der Fa. Wilke am 05.09.2019

Am 05.09.2019 fand in der Fa. Wilke eine Teamkontrolle statt. Im Vorfeld haben an diesem Tag ab 8:20 Uhr die Kontrolleure des LK Waldeck-Frankenberg eine unangemeldete Kontrolle in der Fa. Wilke durchgeführt, und weiterhin diverse Hygiene Mängel vorgefunden.

Der Kontrollbericht ist in der Anlage beigefügt. Im Anschluss daran fand ein Abschlussgespräch mit Vertretern der Fa. Wilke, [REDACTED] RP Kassel, sowie [REDACTED] vom LHL Kassel und den Vertretern des LK Waldeck-Frankenberg statt.

Es wurde mit der Fa. Wilke für das kommende Wochenende ein Produktionsstopp mit einer erneuten Grundreinigung des Betriebes angeordnet. Zudem wurden Produktproben angeordnet.

Erst heute wurde festgestellt, dass sich in dem Text der Schließungsverfügung ein Druckfehler auf S.10 eingeschlichen hat.

Es heißt:

„Vorwurf vom 04.09.2019 wegen Verstößen gegen das Lebensmittelrecht“.

Hier muss das Datum auf den **05.09.2019** korrigiert werden. Das ist auch in Balvi so hinterlegt. Zudem geht das aus dem beigefügten Kontrollbericht zu hervor.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

[REDACTED]
Landkreis Waldeck-Frankenberg

Der Landrat

Fachdienst Lebensmittelüberwachung, Tierschutz
und Veterinärwesen

Osterweg 20

35066 Frankenberg

Tel.: 06451-743-[REDACTED]

Fax: 06451-743-777

[REDACTED]
www.landkreis-waldeck-frankenberg.de

www.facebook.de/landkreiswafkb

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 Fax: 06451 - 743 777
Email: veterinaeramt@lkwaifkb.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

☐ Personahygiene

☒ 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@lkwaifkb.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 Pökelwaren 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 verdreckt.

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 verdeckt.</p>
<p>Raum 214 und 205: Die Fülltische waren an der Unterseite zum Teil mit schmierigen Füllresten verdeckt. 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 Einlegböden 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>
(LMHV)

Lagerbereich Hygiene allg.

Maßnahme: Bußgeldverfahren

Frist:

unverzüglich

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.

(LMHV)

Konfiskatraum Hygiene allg.

Maßnahme: Bußgeldverfahren

Frist:

unverzüglich

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.

(LMHV)

☐ 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 <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. Ansprechpartner: Herr [REDACTED] <input type="checkbox"/> Unterschrift nicht geleistet Unterschrift: _____	Anwesendes Behördenpersonal: [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] Name: [REDACTED] Dienststellung: LM-Kontrolleur Unterschrift: _____
---	--

Betreff:

AW: Lsierenfund in einer Frischwurst der Fa. Wilke

Von [REDACTED]

Gesendet: Samstag, 20. April 2019 13:15

An: Funktionspostfach Veterinäre (RPKS) <[REDACTED]@rpks.hessen.de>

Cc: VetAbt (HMUKLV) <[REDACTED]@umwelt.hessen.de>; [REDACTED]

Betreff: Lsierenfund in einer Frischwurst der Fa. Wilke

Amtliche Lebensmittelüberwachung

Listerienfund in einer Frischwurst der Fa. Wilke

Wie mir am späten Donnerstagnachmittag den 18.04.19 das Veterinäramt Balingen vorab telefonisch mitteilte, wurden in einer Frischwurstprobe der Fa. Wilke aus 34477 Twistetal-Berndorf überhöhte Werte von *Listeria monocytogenes* gefunden. Der abschließende Befund sollte uns am 20.04.19 zugeschickt werden. Die Werte des Zwischenbefundes lagen schon deutlich über 400 KBE.

Die Fa. Wilke wurde von mir noch am 18.04.19 telefonisch informiert. Sie wurden gebeten, mir bis zum 20.04.19 mitzuteilen, wieviel dieser Produkte hergestellt wurden, und mir die Lieferwege darzustellen.

Am 20.04.19 teilte mir die Fa. Wilke mit, dass von dieser mutmaßlichen Charge nur 42 Packungen an die EDEKA Food Service gegangen war. Durch einen Fehler ist dieses Produkt noch rausgegangen, obwohl das interne MHD abgelaufen war. Sämtliche andere Produkte, die an diesem Tag

auf dieser Sliceranlage produziert wurden, seien mit dem MHD 19.04.19 versehen worden, und dürften daher nicht mehr im Markt sein. Dieses konnte anhand eines internen Rückverfolgbarkeitssystems erkannt werden.

Am 20.04.19 wurde mir das Gutachten des CVUA Sigmaringen zugesandt. Es wurden laut Gutachten 490 KBE/g L. *monocytogenes* festgestellt. Das Gutachten wurde am 20.04.19 der Fa. Wilke umgehend per Mail mitgeteilt. Die Fa. Wilke wurde aufgefordert, umgehend die EDEKA Südwest zu informieren, und intern das Produkt zu sperren, und zurückzuholen.

[REDACTED] von der Fa. Wilke hat mich mitgeteilt, dass [REDACTED] als zuständiger QM-Leiter von der EDEKA Südwest informiert wurde. Meine Rücksprache mit [REDACTED] ergab, dass EDEKA Südwest schon am Donnerstag auch von der LMÜ Balingen vorab über den ausstehenden Befund informiert wurde. Sie hätten ihre C- und C Märkte ebenfalls informiert. [REDACTED] wollte nach Erhalt der Mitteilung der Fa. Wilke ihrerseits ihr Großkunden informieren, und die Ware sperren lassen. Er versicherte, dass diese Packungen nur an Großkunden gegangen seien, und nicht an Endkunden.

[REDACTED] vom HMUKLV, und [REDACTED] vom RP Kassel wurden von mir telefonisch informiert. Aufgrund der dargestellten Situation, sind wir übereingekommen, dass eine öffentliche Warnung nicht erforderlich sei.

Festzuhalten ist, dass am 22.03.19 schon einmal Listerien in einer Pizza-Salami in Hamburg festgestellt wurde. Auch fand ein interner Rückruf statt.

Am Dienstag wird der Betrieb Wilke von meiner Seite überprüft.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

[REDACTED]
Landkreis Waldeck-Frankenberg

Der Landrat

Fachdienst Lebensmittelüberwachung, Tierschutz

und Veterinärwesen

Osterweg 20

35066 Frankenberg

Tel.: 06451-743-[REDACTED]

Fax: 06451-743-777

[REDACTED]
www.landkreis-waldeck-frankenberg.de

Nachträgliche Anmerkung des RP Kassel vom 15.10.2019

Der nachstehende Kontrollbericht des Landrats des Landkreises Waldeck-Frankenberg, dessen Erstellungsdatum unklar bleibt, erweckt den Eindruck, dass die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des RP Kassel und des LHL auch bei der Kontrolle der Betriebsräume anwesend waren. Dies ist falsch.

Richtig ist, dass die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des RP Kassel und des LHL bei der Betriebskontrolle nicht anwesend waren. Der Landkreis hatte schon unmittelbar vor dem Eintreffen des Teams eine Begehung der Betriebsräume der Fa. Wilke durchgeführt.

Gegenstand und Anlass der Besprechung zwischen RP Kassel, LHL, Landkreis und Vertretern des Betriebes war das bundesweite Listeriengeschehen mit dem Verdacht der Betroffenheit der Firma Wilke. Ziel war die Vereinbarung der notwendigen Maßnahmen zur Sicherstellung des Verbraucherschutzes.

Im Rahmen der Besprechung berichtete der Landkreis allgemein über die am Morgen von ihm festgestellten Hygienemängel. Dabei war nicht zu erkennen, dass Mängel festgestellt worden seien, die die Zulassung des Betriebs in Frage stellten. Die in dem Bericht dokumentierten Einzelfeststellungen waren nicht Gegenstand der Besprechung.

Außerdem wurde im Rahmen der Besprechung das Eigenkontrollsystem des Betriebs stichprobenartig geprüft und weitgehend bemängelt.

Zur Verhinderung der Weiterverbreitung von Listerien durch Produkte der Firma Wilke und zur Abstellung der Listerienkontamination im Betrieb wurden zwischen den Behördenvertretern folgende Maßnahmen als Ergebnis der Besprechung abgestimmt:

- Produktionsstopp am Wochenende,
- Grundreinigung und Desinfektion der Betriebsräume und
- verstärkte Probennahme.

Diese Maßnahmen erschienen mit dem damaligen Kenntnisstand als verhältnismäßig. Sie wurden später noch von Landkreis schriftlich angeordnet.

Zum damaligen Zeitpunkt wurde durch das RP Kassel keine Notwendigkeit gesehen, die Feststellungen des Landkreises, die dieser bei dem vor der Besprechung durchgeführten Betriebsrundgang getroffen hat, in Frage zu stellen und nochmals durch eine eigene Kontrolle zu überprüfen.

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@lkwa-fkb.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

☐ Personahygiene

☒ 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:

unverzüglich

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.

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@lkwa-fkb.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:

unverzüglich

Raum 110:

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

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 Einlegböden 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>Lagerbereich Hygiene allg.</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>Maßnahme: Bußgeldverfahren</p>	<p>Frist: unverzüglich</p>
---	--	---------------------------------------

<p>Konfiskatraum Hygiene allg.</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>Maßnahme: Bußgeldverfahren</p>	<p>Frist: unverzüglich</p>
---	--	---------------------------------------

<p><input type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt</p>	<p><input type="checkbox"/> Merkblätter ausgehändigt:</p>
<p><input type="checkbox"/> Proben wurden entnommen</p>	

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: Herr [REDACTED]

☐ Unterschrift nicht geleistet

Unterschrift: _____

Anwesendes Behördenpersonal:

[REDACTED]

Name: [REDACTED]

Dienststellung: LM-Kontrolleur

Unterschrift: _____