

## VetAbt (HMUKLV)

---

**Betreff:** WG: Bericht Wilke, Berndorf; Stand 24.09.2019; 16;00Uhr  
**Anlagen:** 2019\_09\_23\_Kontrollbericht\_Wilke.pdf; 2019\_09\_24\_Kontrollbericht\_Wilke.pdf; Wilke-Debitoren- 01-07-2019-20-09-2019.xlsx

**Von:** VetAbt (HMUKLV) <[REDACTED]@umwelt.hessen.de>

**Gesendet:** Mittwoch, 25. September 2019 09:14

[REDACTED]

**Betreff:** WG: Bericht Wilke, Berndorf; Stand 24.09.2019; 16;00Uhr

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

**Gesendet:** Mittwoch, 25. September 2019 09:13

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

**Cc:** Veterinärdezernat (RPDA) <[REDACTED]@rpda.hessen.de>; [REDACTED]

[REDACTED]

**Betreff:** WG: Bericht Wilke, Berndorf; Stand 24.09.2019; 16;00Uhr

**RPKS - 23- [REDACTED] 1602/3-2019/1**

### **Amtliche Lebensmittelüberwachung**

Verdacht eines Listeriosegeschehens Sigma1 im Zusammenhang mit Wurstprodukten der Firma Wilke Waldecker Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co.KG, Twistetal

Am 24.09.2019 erhielt ich telefonisch vom LHL ([REDACTED]) Kenntnis von einem Listeriosegeschehen in einem Frankfurter Krankenhaus. Hierbei wurde ein Listeriosecluster Sigma 1 festgestellt.

Bereits Untersuchungen zur Ausbruchsaufklärung eines bundesweiten Listeriosegeschehens im Jahr 2018 ergaben Hinweise auf einen Zusammenhang mit Wurstprodukten der Firma Wilke Waldecker Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co.KG. In diesem Zusammenhang wurden durch das dort zuständige Veterinäramt des Landkreises Waldeck-Frankenberg eine engmaschige Überwachung des Betriebes und regelmäßige Probennahmen mit Verfügung vom 20.09.2019 angeordnet (liegt Ihnen vor).

Laut dem vorliegenden Befund des BfR zu den im Betrieb genommenen Frischwurstaufschnitt (Schweinebraten natur und Brühwurst umgerötet) wurde am 23.09.2019 eine Übereinstimmung der Listeriose monocytogenes – Stämme mit den Humanisolaten des Listerioseclusters Sigma1 festgestellt (liegt Ihnen vor).

Im Rahmen eines Listeriosegeschehens bei zwei Patienten des Markus-Krankenhauses Frankfurt am Main in der maßgeblichen Zeit vom 15.04.-06.05.2019 und 22.06.-12.07.2019 wurde nach Aussage von [REDACTED] (Veterinäramt Frankfurt am Main) ebenfalls ein Listeriosecluster Sigma 1 festgestellt. Hierbei ergaben sich Hinweise auf einen lebensmittelrechtlichen Zusammenhang mit Produkten der Firma Wilke Waldecker Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co.KG.

Die übermittelten Lieferlisten sowohl der [REDACTED] Frankfurt am Main (Lebensmittelrechtlicher Versorger des Markus-Krankenhauses, Frankfurt) und der Firma Wilke Waldecker Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co.KG ergaben, dass im maßgeblichen Zeitraum Produkte der Firma Wilke über die Firma [REDACTED] (siehe Anlage) an das Krankenhaus geliefert wurden.

Sowohl am 23. wie auch am 24.09.2019 wurden die angeordneten Probennahmen im Betrieb Wilke durch das Veterinäramt des Landkreises Waldeck-Frankenberg begleitet und dokumentiert. Hierbei wurden an beiden Tagen weiterhin erhebliche Mängel bei der Reinigung im Bereich des Slicers festgestellt.

Im Hinblick auf die Brisanz in der Angelegenheit bitte ich noch heute um die Einberufung einer Telefonkonferenz zur Koordinierung des weiteren Vorgehens.

Mit freundlichen Grüßen  
Im Auftrag

[REDACTED]

Dezernat 23  
Veterinärwesen und Verbraucherschutz



Regierungspräsidium Kassel  
Am Alten Stadtschloss 1  
34117 Kassel

Tel.: +49 (561) 106 [REDACTED]  
Fax: +49 (611) 327641638  
Web: [www.rp-kassel.hessen.de](http://www.rp-kassel.hessen.de)  
E-Mail: [REDACTED]@rpks.hessen.de

---

Von: [REDACTED]  
Gesendet: Dienstag, 24. September 2019 16:45  
An: Funktionspostfach Veterinäre (RPKS) <[REDACTED]@rpks.hessen.de>  
Cc: [REDACTED]

**Betreff:** Bericht Wilke, Berndorf; Stand 24.09.2019; 16;00Uhr

**Bericht Wilke, Berndorf; Stand 24.09.2019; 16;00Uhr**

Sehr geehrte Damen und Herren,

im Anhang finden Sie Vorgänge zur Firma Wilke, Berndorf nach Zustellung der Verfügung vom 20.09.2019.

Am Wochenende (21.09.2019/22.09.2019) hat die Firma Wilke eine Grundreinigung durch eine Reinigungsfirma durchführen lassen.

Der zuständige Lebensmittelkontrolleur [REDACTED] war am Montag 23.09.2019 vor Produktionsbeginn vor Ort und hat die Probenentnahme (Schwämmchen/Tupfer) durch Eigenpersonal der Firma Wilke überwacht. Auffälligkeiten im Betrieb (Slicer-sowie Kutterbereich) zu diesem Zeitpunkt sind in seinem Bericht vermerkt. Die, durch Eigenpersonal entnommenen Proben wurden von [REDACTED] verpackt und mit einem Siegel unserer Behörde versehen. Die Proben wurden sodann in das akkreditierte Privatlabor ([REDACTED]) der Firma Wilke versandt. Das Labor wurde zusätzlich von [REDACTED] dahingehend informiert, einen eventuell festgestellten Siegelbruch unserer Behörde sofort mitzuteilen. Zudem ist die Firma Wilke angewiesen die Ergebnisse der Proben sofort an unsere Behörde weiterzuleiten.

Am 24.09.2019 wurde die Firma ebenfalls vor Produktionsbeginn von [REDACTED] aufgesucht. Hierbei wurde erneut eine Schwämmchenprobe von einem nicht ausreichend gereinigten Slicer entnommen, versiegelt und an das Privatlabor versandt (Siehe Bericht 24.09.2019).

Für morgen sind vor Produktionsbeginn erneut Probennahmen geplant. Diese umfassen sowohl Probennahmen durch Eigenpersonal der Firma Wilke, die durch einen Lebensmittelkontrolleur sowie einen amtlichen Tierarzt unserer Behörde überwacht werden sowie auch eigene Probennahmen durch unser Personal. Diese werden dem LHL noch morgen zugehen.

Mit freundlichem Gruß  
Im Auftrag



Landkreis Waldeck-Frankenberg  
Der Landrat  
Fachdienst Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und  
Veterinärwesen  
Osterweg 20  
35066 Frankenberg

Tel: +49 6451 743 [REDACTED]  
Fax: +49 6451 743 777  
[REDACTED]

**Achtung!! Neue E-Mail-Adresse!!**

Internet: [www.landkreis-waldeck-frankenberg.de](http://www.landkreis-waldeck-frankenberg.de)  
Facebook: [www.facebook.de/landkreiswafkb](https://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 [redacted] Fax: 06451 - 743 777  
Email: veterinaeramt@landkreis-waldeck-frankenberg.de

Datum: 23.09.2019

Uhrzeit: 07:05

<b>Kontrollart:</b> Nachkontrolle		<b>Anwesende Personen:</b> [redacted] [redacted] [redacted] [redacted]
<b>Wegstrecke zur Kontrolle:</b> 30 km <b>Zeitaufwand einschl. Fahrzeit:</b> 180 min		
<b>Betriebsarten:</b> Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse ohne Rohanteil, Herstellungsbetrieb für Fleischzubereitungen		
<b>Betriebsräume/-bereiche:</b> Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein)		
<b>Kontrollpunkte:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Arbeitshygiene <input type="checkbox"/> Bauhygiene <input type="checkbox"/> Personalhygiene <input type="checkbox"/> Eigenkontrollsystem <input type="checkbox"/> Produktkontrolle <input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit <input 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>Betriebsstätte (allgemein) Arbeitshygiene</b> <b>Maßnahme: Ordnungsverfügung - allgemein</b> 1. Aufgrund der Verfügung vom 20.09.2019 wurde eine Begehung im Beisein von [redacted] und Unterzeichner im Bereich des Rohwurstkutters sowie der Slicer-Anlagen durchgeführt. Vor [redacted] wurden Tunfer- 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)		<b>Frist:</b> unverzüglich
<input type="checkbox"/> Lichtbilder wurden angefertigt <input type="checkbox"/> Merkblätter ausgehändigt <input type="checkbox"/> 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.

**Anwesendes Behördenpersonal:**

**Ansprechpartner** [REDACTED]

☐ Unterschrift nicht geleistet

Unterschrift: [REDACTED]

**Name:** [REDACTED]

**Dienststellung:** LM-Kontrolleur

Unterschrift: [REDACTED]

# 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

<b>Kontrollart:</b> Nachkontrolle		<b>Anwesende Personen:</b>
<b>Wegstrecke zur Kontrolle:</b> 30 km	<b>Zeitaufwand einschl. Fahrzeit:</b> 150 min	[redacted]
<b>Betriebsarten:</b> Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse ohne Rohanteil, Herstellungsbetrieb für Fleischzubereitungen		[redacted]
<b>Betriebsräume/-bereiche:</b> Kontrolliert: Betriebsstätte (allgemein)		
<b>Kontrollpunkte:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Arbeitshygiene <input type="checkbox"/> Bauhygiene <input type="checkbox"/> Personalhygiene <input type="checkbox"/> Eigenkontrollsystem <input type="checkbox"/> Produktkontrolle <input type="checkbox"/> Rückverfolgbarkeit <input 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>Betriebsstätte (allgemein) Arbeitshygiene</b>	<b>Maßnahme: Ordnungsverfügung - allgemein</b>	<b>Frist:</b>
1. Aufgrund der Verfügung vom 20.09.2019 wurde eine Begehung im Beisein von [redacted] und Unterzeichner im Bereich des Rohwurstkutters sowie der Slicer-Anlagen durchgeführt. Von [redacted] wurden Tupper- 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!		unverzüglich
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)		

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

<b>Erklärung des/der Verantwortlichen (ggf. der anwesenden Person):</b> Den Datenschutzhinweis habe ich zur Kenntnis genommen. Die Erstaussfertigung dieses Kontrollberichtes wurde mir ausgehändigt und erläutert. 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 checked="" type="checkbox"/> Ich bin informiert worden, dass eine kostenpflichtige Nachkontrolle folgt. <b>Ansprechpartner:</b> [redacted] <input type="checkbox"/> Unterschrift nicht geleistet  Unterschrift: [redacted]	<b>Anwesendes Behördenpersonal:</b>  <b>Name:</b> [redacted] <b>Dienststellung:</b> LM-Kontrollleur  Unterschrift: [redacted]
--	--