

## VetAbt (HMUKLV)

---

**Betreff:**

WG: Fa, Wilke

**Anlagen:**

Proben Wilke vom 28.8.19.xlsx; 016\_Ergebnisprotokoll\_Besprechung\_vom\_05.09(9).docx

[REDACTED]@umwelt.hessen.de>

**Gesendet:** Mittwoch, 18. September 2019 13:00

**Betreff:** WG: Fa, Wilke

z. w. V.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

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

[REDACTED]  
"Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung,  
Lebensmittel tierischer Herkunft, Futtermittel "  
Mainzer Straße 80  
65189 Wiesbaden

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

Fax: +49 (0) 611 / 32 718 - 1499

E-Mail [REDACTED]

Internet:www.umwelt.hessen.de

**Von:** [REDACTED] >

**Gesendet:** Mittwoch, 18. September 2019 11:39

**Betreff:** Fa, Wilke

[REDACTED] teilte soeben mit, dass wohl erneut L. monocytogenes in den Proben, genommen nach der Grundreinigung, nachgewiesen werden. Die Tests, insbesondere die Spezifizierung der Listerienart, stehen noch aus. Sie wird sich melden, sobald ein belastbares Ergebnis vorliegt. Am Montag, den 09.09., hat sie ihre Proben zum RKI versandt – Ergebnisse von dort gibt es noch nicht. Im Anhang, wie versprochen, das Protokoll der Begehung. Die Produkte „Frischwurstaufschnitt“ und „Schweinebraten, natur“ sind vom Markt genommen.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

[REDACTED]  
Dezernat  
Veterinärwesen und Verbraucherschutz

HESSEN



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: [veterinaer@rpks.hessen.de](mailto:veterinaer@rpks.hessen.de)

## Regierungspräsidium Kassel

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

Dokument-Nr. 2019/495617  
Bearbeiter [REDACTED]  
Durchwahl 0561 106 [REDACTED]  
Datum 05.09.2019

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

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

Teilnehmer:

Von der Fa. Wilke [REDACTED]

Vom Fachdienst Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen [REDACTED]

Vom LHL [REDACTED]

Vom RP Kassel [REDACTED]

Ort und Zeit:

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

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

Mit Fa. Wilke heute getroffene Vereinbarungen:

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

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

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

Im Auftrag

gez. [REDACTED]

**Proben Firma Wilke vom 28.8.19**

Unsere HB- Nr.	Nr. LMÜ	Bezeichnung	L. mono. qual.	L. mono. quant.
193017437	3304008619	Herzhafte Landleberwurst	nicht nachgewiesen	<10 KbE/g
193017438	3304008519	Frischwurstschnitt 3-fach, Bierschinken 1a, Schinkenwurst 1a, Jagdwurst 1a	nachgewiesen	<10 KbE/g
193017439	3304008719	Peperoni-Salami	Endergebnis liegt noch nicht vor	
193017440	3301004719	Servisa, Salami la in Scheiben geschnitten	Endergebnis liegt noch nicht vor	
193017441	3301004619	Haus am Eichsfeld, Bierschinken mit 50 % Einlage	nicht nachgewiesen	<10 KbE/g
193017442	3301004519	Haus am Eichsfeld, Pizza-Salami Kal. 60	Endergebnis liegt noch nicht vor	
193017443 TPN 1	3301004419	Wilke Zungenwurst la	nicht nachgewiesen	<10 KbE/g
193017443 TPN 2	3301004419	Wilke Zungenwurst la	nicht nachgewiesen	<10 KbE/g
193017444	3301004319	Schweinebraten natur	nachgewiesen	<10 KbE/g
193017445	3301004219	Wilbi Hinterschinken mit 16 % Würzlake	nicht nachgewiesen	<10 KbE/g
193017447 TPN 1	3304008319_1	Tupfer Slicer 3 Messer	nicht nachgewiesen	
193017447 TPN 2	3304008319_2	Tupfer Slicer 3 Zuführband außen	nicht nachgewiesen	
193017447 TPN 3	3304008319_3	Tupfer Slicer 3 Messer grün	nicht nachgewiesen	
193017447 TPN 4	3304008319_4	Tupfer Slicer 4 Krallen	Endergebnis liegt noch nicht vor	
193017447 TPN 5	3304008319_5	Tupfer Slicer 4 Messer	nicht nachgewiesen	
193017447 TPN 6	3304008319_6	Tupfer Slicer 4 Brett Vorbereitung	nicht nachgewiesen	
193017447 TPN 7	3304008319_7	Tupfer Slicer 1 Ausfühband nach Slicer	nicht nachgewiesen	
193017447 TPN 8	3304008319_8	Tupfer Slicer 1 Brett Zerlegetisch	nicht nachgewiesen	
193017447 TPN 9	3304008319_9	Tupfer Slicer 1 Kontrollwage	nicht nachgewiesen	
193017447 TPN 10	3304008319_10	Tupfer Slicer 1 Messer	nicht nachgewiesen	
193017447 TPN 11	3304008319_11	Tupfer Slicer 1 stehendes Wasser Zerlegetisch	nicht nachgewiesen	
193017447 TPN 12	3304008319_12	Tupfer Slicer 2 Messer	nicht nachgewiesen	

Milchsäurebakterien E+07 KbE/g

Milchsäurebakterien E+07 KbE/g

Unsere HB- Nr.	Nr. LMÜ	Bezeichnung	L. mono. qual.
193017448 TPN 1	3304008419_1	Tupfer Slicer 2 Bänder weiß / Auslaufband	nicht nachgewiesen
193017448 TPN 2	3304008419_2	Tupfer Slicer 6 Messer	nicht nachgewiesen
193017448 TPN 3	3304008419_3	Tupfer Slicer 6 Auslaufband blau	nicht nachgewiesen
193017448 TPN 4	3304008419_4	Tupfer Wasserlache Boden vor Katakomben	nicht nachgewiesen
193017448 TPN 5	3304008419_5	Tupfer Boden Konfiskatraum unter Verdampfer	Endergebnis liegt noch nicht vor
193017448 TPN 6	3304008419_6	Tupfer Schlosserei Schleifmaschine Wasser	
193017448 TPN 7	3304008419_7	Tupfer Fleischkühlraum (228) Schachtabdeckung	
193017448 TPN 8	3304008419_8	Tupfer Raum 207 Rohwurst Kutter	
193017448 TPN 9	3304008419_9	Tupfer Raum 228 Bodenablauf	nicht nachgewiesen

	KbE/ cm2	Bewertung
193017448 TPN 10	3304008419_10	Abklatschprobe Auftraum (210) Mulde
		0,444 einwandfrei