

foodwatch-Veröffentlichung 2018: Hygienemängel in bayerischen Lebensmittelbetrieben

### Übersicht der an foodwatch übermittelten Kontrollberichte

2016 und Anfang 2017 überprüfte das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittel (LGL) im Rahmen des Schwerpunkt-Kontrollprogramms „Betriebe mit ehemals gravierenden Mängeln“ insgesamt 30 Betriebe. In 15 Betrieben stellten die Kontrollteams dabei erneut „mittelgradige“ oder „gravierende“ Mängel fest. Das geht aus dem LGL-Jahresbericht 2016 und aus Angaben des LGL gegenüber foodwatch hervor. foodwatch beantragte am 8. August 2017 beim LGL die Veröffentlichung der Kontrollberichte und der Namen dieser 15 Betriebe. Das LGL übermittelte foodwatch am 15. Dezember 2017 die Kontrollberichte zu 13 der 15 Betriebe. Die vorgeschriebene Bearbeitungsfrist von Anträgen nach dem Verbraucherinformationsgesetz beträgt zwei Monate und wurde demnach um mehr als zwei Monate überschritten.

Zwei Kontrollberichte fehlten zunächst: Bei einem Betrieb entschied das LGL, den Kontrollbericht nicht herauszugeben, da der Inhaber des Betriebes verstorben sei und keine Rechtsnachfolge existiere. Ein anderer Betrieb – das Brauhaus Faust aus Miltenberg – hatte Rechtsmittel gegen die Herausgabe des Kontrollberichtes eingelegt. Im Januar 2018 nahm das Unternehmen die Klage zurück, der fehlende Kontrollbericht sowie eine Stellungnahme des Unternehmens wurden foodwatch am 25. Januar 2018 übermittelt.

Das nachfolgende Dokument enthält alle an foodwatch übermittelten Kontrollberichte in der Reihenfolge der Herausgabe seitens des LGL. Die Kontrollberichte enthalten Verweise auf Fotos. Nach Auffassung des LGL ist dieses Bildmaterial jedoch nicht vom Informationsanspruch des Verbraucherinformationsgesetzes erfasst. Die Fotos wurden foodwatch daher nicht übermittelt. Zwei Unternehmen (Brauerei Forst, Miltenberg und Café Belstner, Landshut) haben foodwatch Stellungnahmen übermittelt, die ebenfalls im nachfolgenden Dokument erfasst sind.

*Hinweis: Die in den Kontrollberichten beschriebenen Mängel beziehen sich auf den Zeitpunkt der jeweiligen Kontrolle. foodwatch liegen keine Informationen über die derzeitigen Hygienezustände in den betroffenen Betrieben vor.*

Seite (im PDF)	Name und Ort	Betriebsart	Datum der Kontrolle	Mängeleinstufung	Zitate
6-18	Gehring's Backstube; Schopfloch (Mittelfranken)	Bäckerei	25.07.2016	Baulicher Zustand: Mittelgradige Mängel Betriebs- und Prozesshygiene: Gravierende Mängel Eigenkontrollsystem: Geringfügig Mängel	„Der Betrieb (...) zeigt sich in einem hygienisch schlechten Zustand mit durchgehend massiven Mängeln in der Betriebs- und Prozesshygiene.“ (S. 7) „Gerade vor dem Hintergrund der Vielzahl an Hygieneverstößen und der zahlreichen Wiederholungen der Hygieneverstöße aus vorangegangenen Betriebskontrollen, ist eine Weiterführung der Produktion nur mit einer deutlichen Verbesserung der Betriebshygiene möglich. Das Vorhandensein von verschiedenen Schädlingen, wie Käfern, Fliegen, Mäusen hat zu Einstufung der Mängel als gravierend beigetragen.“ (S. 7)

Seite (im PDF)	Name und Ort	Betriebsart	Datum der Kontrolle	Mängeleinstufung	Zitate
19-24	Creana Pasta Ltd.; Steinfeld (Unterfranken)	Nudelmanufaktur	26.06.2016	Baulicher Zustand: Mittelgradige Mängel Betriebs- und Prozesshygiene: Geringfügige Mängel Eigenkontrollsystem: keine Mängel	Letzte Kontrolle mit der Spezialeinheit war 2010, damals „große Reinigungsdefizite“, jetzt „insgesamt verbessertes Hygieneniveau“ mit nur noch geringfügigen Mängeln. Weiterhin bauliche Mängel. (S. 19)
25-36	Bärlein-Denterlein; Neustadt/Aisch (Mittelfranken)	Schlachtbetrieb und Fleischgroßhandel	02.08.2016	Baulicher Zustand: Geringfügige Mängel Betriebs- und Prozesshygiene: Mittelgradige Mängel Eigenkontrollsystem: Geringfügige Mängel	„Die Betriebs- und Prozesshygiene wurde aufgrund von Reinigungsdefiziten in den Produktionsräumen und deutlichen Defiziten in der Schlachthygiene mit mittelgradigen Mängel bewertet“ (S. 26)
37-48	Café Belstner; Landshut (Niederbayern)	Café und Konditorei	13.09.2016	Baulicher Zustand: Mittelgradige Mängel Betriebs- und Prozesshygiene: Mittelgradige Mängel Eigenkontrollsystem: Mittelgradige Mängel	„Hinsichtlich der Betriebs- und Prozesshygiene besteht an vielen Stellen deutlicher Reinigungsbedarf“ (S. 38)
49-56	Café Belstner; Landshut (Niederbayern)	Café und Konditorei	16.01.2017	Baulicher Zustand: Mittelgradige Mängel Betriebs- und Prozesshygiene: Geringfügige Mängel Eigenkontrollsystem: Geringfügige Mängel	„Bezüglich der Betriebs- und Prozesshygiene zeigt sich der Betrieb im Vergleich zur Vorkontrolle in einem verbesserten Zustand, speziell hinsichtlich des Reinigungszustandes.“ (S. 50)
57-65	J. Gärtner Landshuter Obstkellerei GmbH; Landshut (Niederbayern)	Kellerei/Safthersteller	15.09.2016	Baulicher Zustand: Gravierende Mängel Betriebs- und Prozesshygiene: Gravierende Mängel Eigenkontrollsystem: Gravierende Mängel	„Dabei sind vor allem die stark verschimmelten und feuchten Kellergewölbe zu erwähnen, in denen in nur unzureichend abgedeckten, offenen Lagertanks (...) Säfte, Weine und Zuckerlösungen vermischt werden“ (S. 58)  Keine Unterlagen über etwaige stattgefundenene Hygieneschulungen des Personals, kein HACCP-Konzept (S. 64)  „Dem Geschäftsführer ist bewusst, dass (...) die Produkttemperatur ständig überwacht werden sollte. Nach eigenen Angaben hatte er dies auch zunächst gemacht. Dann funktionierte sein Thermometer nicht mehr und er hat die Messungen beendet. Aufzeichnungen über seine Messungen hat er gar keine mehr, da er diese nur auf seinem Computer eingetragen hat und dieser ebenso defekt und entsorgt sei.“ (S. 64)

Seite (im PDF)	Name und Ort	Betriebsart	Datum der Kontrolle	Mängeleinstufung	Zitate
66-77	Bäckerei und Konditorei Karl-Heinz Münzel; Sonthofen (Schwaben)	Bäckerei und Konditorei	06.10.2016	Baulicher Zustand: Mittelgradige Mängel Betriebs- und Prozesshygiene: Mittelgradige Mängel Eigenkontrollsystem: Geringfügige Mängel	„Die Mängel im baulichen Zustand des Gebäudes sind als mittelgradig zu beurteilen. Hier sind beispielhaft deutliche Schäden im Bodenbereich der Produktionsräume und Schimmelbefall an der Decke im Bereich der Kistenwaschanlage zu erwähnen. Die Mängel in der Betriebs- und Prozesshygiene sind als mittelgradig zu beurteilen. Hier sind insbesondere die Mängel in der Basis hygiene, z.B. im Bereich der Abwiege-/Dosierstation, die mit Moten belegten Monitoringfallen sowie der sichtbare Befall mit kleinen Fliegen (vermutlich Fruchtfliegen) insb. im Deckenbereich zu erwähnen.“ (S. 67)
78-89	Perger Säfte; Breitbrunn am Ammersee (Oberbayern)	Bio-Kelcherei/Safthersteller	10.10.2016	Baulicher Zustand: Mittelgradige Mängel Betriebs- und Prozesshygiene: Mittelgradige Mängel Eigenkontrollsystem: Mittelgradige Mängel	„Insgesamt ist im baulichen Bereich festzustellen, dass die bei den Kontrollen in den letzten Jahren festgestellten gravierenden Mängel abgestellt wurden.“ (S. 79) „Es ist darauf zu achten, dass (...) die nötige Basis hygiene eingehalten wird, insbesondere im Hinblick auf die Schädlingsbekämpfung“ (S. 79) „Im Regal für Aromen befinden sich mehrere Aromen mit bereits länger abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum (S. 81) „Der gesamte Abfüllbereich (Anlagen, Boden etc.) ist altverschmutzt“ (S. 83)
90-98	Pizza Service Pal; Erlangen (Mittelfranken)	Restaurant/Liefer service	21.11.2016	Baulicher Zustand: Mittelgradige Mängel Betriebs- und Prozesshygiene: Mittelgradige Mängel Eigenkontrollsystem: Mittelgradige Mängel	„Chaotische Lagerung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen“ (S. 91) „Fehlende Sensibilität für die baulichen Schäden“ (S. 91) „Teilweise Reinigungsprotokolle im Voraus abgezeichnet“ (S. 91) Diverse starke Verschmutzungen (S. 92)
99-110	Bäckerei Hörmann; Neuburg a.d. Donau (Oberbayern)	Bäckerei	22.11.2016	Baulicher Zustand: Mittelgradige Mängel Betriebs- und Prozesshygiene: Mittelgradige Mängel Eigenkontrollsystem: Geringfügige Mängel	„Verbesserungspotenzial besteht hier in der Häufigkeit sowie dem Ablauf von Reinigungsarbeiten“ (S. 100) Einige Geräte und Maschinen veraltet (S. 100) Spinnweben, Altverschmutzungen, Verunreinigungen (S. 104)

Seite (im PDF)	Name und Ort	Betriebsart	Datum der Kontrolle	Mängeleinstufung	Zitate
111-117	Bäckerei Greller oHG; Cadolzburg (Mittelfranken)	Bäckerei	23.11.2016	Baulicher Zustand: Geringfügige Mängel Betriebs- und Prozesshygiene: Mittelgradige Mängel Eigenkontrollsystem: Keine Mängel	„Zum Zeitpunkt der Kontrolle in einem guten Zustand“, gravierende Mängel der letzten Kontrolle im Jahr 2013 nachhaltig beseitigt. (S. 112) Weiterhin Hygienemängel, jedoch in der „Peripherie der Produktion“ (S. 112), Verschmutzungen u.a. in Backstube (S. 113), Konditorei (S. 114) und Sozialräumen (S. 115)
118-132	Metzgerei Hel- mut Seidl; Ame- rang (Oberbay- ern)	Metzgerei	13.12.2016	Baulicher Zustand: Geringfügige Mängel Betriebs- und Prozesshygiene: Mittelgradige Mängel Eigenkontrollsystem: Geringfügige Mängel	„Ein Großteil der Arbeitskleidung (v.a. Schuhe und Schür- zen) ist zum Zeitpunkt der Kontrolle altverschmutzt und verschlissen.“ (S. 119) „Die Zerlegesäge ist im hinteren Bereich altverschmutzt“ (S. 122) Keine ausreichende Sterilisation der Messer (S. 130)
133-143	Schlacht- und Zerlegebetrieb Bernd Seiler; Tapfheim (Schwaben)	Schlacht- und Zerle- gebetrieb	15.12.2016	Baulicher Zustand: Mittelgradige Mängel Betriebs- und Prozesshygiene: Gravierende Mängel Eigenkontrollsystem: Nicht geprüft	„Es sind in nahezu allen Teilbereichen Altverschmutzun- gen an Arbeitsgerätschaften, Bedarfsgegenständen, Ar- beitskleidung und im Bereich des Bodens feststellbar. Weiterhin hingen die Schlachtkörper aus der Schlachtung vom Vortag bei Eintreffen des Kontrollteams noch im Schlachtraum. Abfall und Nebenprodukte (...) befinden sich ebenfalls noch in den Räumlichkeiten und nicht in der Konfiskatkühlung.“ (S. 134) „Der Betrieb darf bis zur Abnahme des Reinigungszu- standes keine Schlacht- und Zerlegearbeiten durchfüh- ren“ (S. 134) „Die Schneidebretter weisen (...) auch Altverschmutzun- gen in Form von bräunlichen, teils schwärzlichen Belägen auf.“ (S. 137)

Seite (im PDF)	Name und Ort	Betriebsart	Datum der Kontrolle	Mängeleinstufung	Zitate
144-152	Brauerei Leidmann e.K.; Unterneukirchen (Oberbayern)	Brauerei	18.01.2017	Baulicher Zustand: Mittelgradige Mängel Betriebs- und Prozesshygiene: Mittelgradige Mängel Eigenkontrollsystem: Mittelgradige Mängel	„Ebenso sind in den meisten Produktionsräumlichkeiten an Decken und Wänden Schwarzsimmel- und Salpeterbildung festzustellen (S. 145) „In diesen Räumlichkeiten [Anm. fw: den Lagerbereichen] wurden auch zahlreiche Spinnweben vorgefunden (S. 145) „[V]erbesserte Strukturierung der Lagerbereiche erforderlich. (...) Das Braumalzlager gleicht beispielsweise eher einem ausgelagerten Wohnzimmer mit Teppichboden und Geschirrschränken etc. als einer Lebensmittelproduktionsstätte.“ (S. 145)
153-160	Brauerei Faust OHG; Miltenberg (Unterfranken)	Brauerei	13.09.2016	Baulicher Zustand: Mittelgradige Mängel Betriebs- und Prozesshygiene: Mittelgradige Mängel Eigenkontrollsystem: keine Mängel	„Exemplarisch ist der Lagerkeller III zu nennen, der massive Mängel an der Decke und den Wänden, hervorgerufen durch Schimmelablagerungen, aufweist“ (S. 154) „Die Betriebs- und Prozesshygiene ist vor allem durch den unhygienischen Zustand in der Abfüllung mit mittelgradigen Mängeln zu beurteilen.“ (S. 154)
161-166	Stellungnahme der Brauerei Faust OHG an das LGL vom 15.01.2018			Verweis auf hohe Investitionen in den letzten Jahren und auf Besonderheiten der Braustätte (Altbau von 1654) (S. 161) „Alle vom LGL aufgezeigten Abweichungen wurden umgehend behoben nach einem mit dem LRA [Landratsamt, Anm. foodwatch] abgesprochenen Terminplan“ (S. 165)	
167-170	Stellungnahme des Café Belstner (Landshut) an foodwatch vom 09.02.2018			Übermittlung aktueller Prüfberichte der Lebensmittelüberwachungsbehörde Landshut, die bestätigen, dass bei der letzten Kontrolle am 22.11.2017 keine Mängel mehr festgestellt wurden (S. 168)	

## Fachliche Stellungnahme

**Aktenzeichen:** SE-2617-300-316-V6

**Datum der Kontrolle:** 25.07.2016

**Beginn:** 09:00 Uhr

**Ende:** 12:00 Uhr

**Anlass der Kontrolle:**

Kontrollprogramm – Säule D  
Schwerpunkt ehem. gravierende Mängel

**Betrieb:**

Gehring´s Backstube  
Industriestraße 3  
91626 Schopfloch

**Zulassungs-/Registriernummer:**

**Zulassungs-/Fachaufsichtsbehörde:** Regierung von Mittelfranken

**Kreisverwaltungsbehörde:** Landratsamt Ansbach

**Teilnehmer der Kontrolle:**

**Leiter des Teams der Spezialeinheit:**

████████████████████

Dipl. Ing. (FH)

**LGL/Spezialeinheit:**

████████████████████

Dipl. Ing. (FH)

**Regierung:**

████████████████████

Lebensmittelüberwachungsbeamtin

**Kreisverwaltungsbehörde:**

████████████████████

Lebensmittelüberwachungsbeamter

████████████████████

Lebensmittelüberwachungsbeamter

**Betrieb:**

████████████████████

Geschäftsführerin

Geändert am: 9.12.2015	Gepüft am: 9.12.2015	Freigegeben am: 9.12.2015	Seite 2 von 14
durch: SE 2	durch: QMB-SE	durch: AL SE	

## Allgemeines zum Betrieb

Der Betrieb Gehring's Backstube ist eine

[REDACTED]

## Zusammenfassung

Der Betrieb Gehring's Backstube zeigt sich in einem hygienisch schlechtem Zustand mit durchgehend massiven Mängeln in der Betriebs- und Prozesshygiene. Die baulichen Mängel werden als mittelgradig eingestuft. Die Mängel im Eigenkontrollsystem werden als geringfügig bewertet. Hier ist eine Diskrepanz zwischen der Dokumentation und dem tatsächlich vorgefundenen Zustand des Betriebes zu verzeichnen.

Baulicher Zustand:	mittelgradige Mängel
Betriebs- und Prozesshygiene:	gravierende Mängel
Eigenkontrollsystem:	geringfügige Mängel

Insgesamt werden die Mängel des Betriebs als gravierend eingestuft.

## Maßnahmen

Folgende Sofortmaßnahmen wurden ergriffen:

1. Stilllegung der Semmelmaschine, Grundreinigung und Austausch der schwarzfleckigen Gärgutträger in der Semmelmaschine.
2. Stilllegung der Rollfix und der Teigteil- und Wirkmaschine für Semmeln und Grundreinigung.
3. Sofortige Anforderung des Schädlingsbekämpfers.
4. Entsorgung von einigen, mit Schädlingen verunreinigten Rohstoffen und Teigen.
5. Entsorgung von einigen offen aufbewahrten Zutaten.

## Vermerk

Zusammenfassend ist zu sagen, dass sich der Betrieb Gehring's Backstube in der Kontrolle vom 26.07.2016 als hygienisch schlechter Betrieb darstellt. Gerade vor dem Hintergrund der Vielzahl an Hygieneverstößen und der zahlreichen Wiederholungen der Hygieneverstöße aus vorangegangenen Betriebskontrollen, ist eine Weiterführung der Produktion nur mit einer deutlichen Verbesserung der Betriebshygiene möglich. Das Vorhandensein von verschiedenen Schädlingen, wie Käfern, Fliegen, Mäusen hat zur Einstufung der Mängel als gravierend beigetragen.

## Zitierte Rechtsvorschriften

*Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene*

## **Die fachliche Stellungnahme beinhaltet folgende Kontrollbereiche:**

Kontrollbereich Warenannahme, Lagerräume, Personalräume  
Kontrollbereich Produktion  
Kontrollbereich Dokumentenprüfung, Eigenkontrollsystem

### **Kontrollbereich Warenannahme, Lagerräume, Personalräume**

Teilnehmer: gesamtes Kontrollteam

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

*Warenannahme, Kühlzelle Rohwarenlager, Fettbackraum, Gang zum Mehllager, Mehlsiloraum, Personalräume (inkl. Personalhygiene).*

#### **Teilbereich Warenannahme**

##### **Feststellungen**

1. Einige Brotkörbe, die momentan nicht in Verwendung sind, sind mit Käfern verunreinigt (Bilder IMG\_0722 und IMG\_0724).
2. Sämtliche Regale in diesem Bereich sind mit alten Lebensmittelresten verschmutzt (Bild IMG\_0725).
3. Das Rolltor ist im unteren Bereich verrostet (Bild IMG\_0726).
4. Der Fußboden ist stark verschmutzt (Bild IMG\_0727).
5. Die Wand neben dem Rolltor ist schwarzfleckig (Bild IMG\_0727).
6. Das Fliegengitter des Dachfensters ist stark verschmutzt (Bild IMG\_0729).
7. Im Raum stehen zahlreiche nicht mehr benötigte Geräte, Maschinen und Ausrüstungsgegenstände.

##### **Beurteilung**

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. Außerdem sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

5. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Wandflächen in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
6. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 d) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Fenster und andere Öffnungen so gebaut sein, dass Schmutzsammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Zudem müssen Betriebsstätten gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
7. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein. Da zahlreiche Gegenstände herumstehen ist eine effektive Reinigung erschwert, auch ist der Raum unübersichtlich.

### **Teilbereich Fettbackraum**

#### **Feststellung**

Im Fettbackraum steht eine verschmutzte Fritteuse.

#### **Beurteilung**

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

### **Teilbereich Gang zum Mehllager**

#### **Feststellungen**

1. Der Fußboden ist - vor allem in den Ecken - stark verschmutzt (Bild IMG\_0730).
2. Im Gang stehen zahlreiche nicht mehr benötigte Wannen und Brotformen (Bild IMG\_0731).

#### **Beurteilung**

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein. Da zahlreiche Gegenstände herumstehen ist eine effektive Reinigung erschwert.

### **Teilbereich Mehlsiloraum**

#### **Feststellungen**

1. Das linke Mehlsilo ist undicht. Die laut Geschäftsführerin durchgeführte Reparatur des Silos hielt nur kurzfristig. Dem entsprechend liegt eine nicht unerhebliche Schicht Mehl auf dem Boden unter den Silos (Bild IMG\_0732).
2. Die Zwischenräume zwischen den Mehlsilos sind mit Mehl verschmutzt (Bild IMG\_0736).

3. Unter dem Fenster befindet sich ein größerer Fliesenschaden.
4. Die Wand rechts von den Mehlsilos ist mit dunklen Flecken behaftet (Bild IMG\_0740).

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist. Durch schadhafte Stellen im Silo können Schmutz und eventuell Schädlinge eindringen.

Auch nicht leicht zugängliche Bereiche, wie unter / hinter den Mehlsilos sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 sauber und stets instand zu halten. Des Weiteren bieten Lebensmittelreste eine Nahrungsgrundlage für Schädlinge. Siehe Punkt 1.

2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Wandflächen in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

#### Teilbereich Personalräume (Inkl. Personalhygiene)

##### Feststellung

Die Arbeitskleidung einer Mitarbeiterin ist stark verschmutzt, die Mitarbeiterin verbreitet einen unangenehmen Geruch.

##### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

#### Kontrollbereich Produktion

Teilnehmer: gesamtes Kontrollteam

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

*Teigbereitung, Konditorei, Kühlzelle Konditorei, Backstube, Spülküche, Kühlzelle Produktion und TK-Zellen, Kistenlagerbereich, Warenausgang.*

#### Teilbereich Teigbereitung

##### Feststellungen

1. In einem Teigkessel befindet sich ein Rest vom Sauerteigansatz, der einen starken Fruchtfliegenbefall aufweist.

2. In zwei Behältern der Kleinkomponentenanlage werden lebende Käfer festgestellt. (Bild IMG\_0744).
3. Die Holzoberflächen von zwei Arbeitstischen sind stark verschmutzt (Bild IMG\_0766).
4. Eine mit Persipanmasse gefüllte Spritztüle ist stark verschmutzt (Bild IMG\_0746).
5. Eine Stikkenwagen – Kunststoffhaube ist stark verschmutzt (Bild IMG\_0748).
6. Die Wandfläche über dem Holzarbeitstisch ist dunkel verfärbt (Bild IMG\_0749).
7. An der Unterseite der Rohrisolierung über dem Holzarbeitstisch befinden sich Verschmutzungen (Bild IMG\_0749).
8. Im Maschinenkasten der Brot-Rollfix befinden sich Spinnweben, Käferspuren im Mehlstaub und Mäusekot (Bilder IMG\_0752, IMG\_0753, IMG\_0754 und IMG\_0755).
9. Das Band des Brot-Rollfix ist schadhaft (Bild IMG\_0756).
10. Unter den Bändern des Rundwirkers befinden sich Käfer (Bilder IMG\_0757 und IMG\_0758).
11. Im Kasten des Teigteilers befinden sich alte Teigreste (Bilder IMG\_0760 und IMG\_0761).
12. In der Semmelmaschine sind zwei der ersten festen Schlitten der Gärgutträger gebrochen und mit Klebeband notdürftig verklebt (Bild IMG\_0763).
13. In der Semmelmaschine sind einige der ersten festen Schlitten der Gärgutträger mit dunklen Belägen behaftet (Bilder IMG\_0764 und IMG\_0765).
14. Die Bänder des Laugengerätes sowie das Laugengerät selbst sind stark mit Produktresten sowie Lauge verschmutzt (Bilder IMG\_0804 und IMG\_0805).
15. Auf einem Backblech ist ein Messer angebacken (Bild IMG\_0806).
16. In der Schublade der Blechreinigungsmaschine befinden sich zentimeterdick Lebensmittelreste (Bilder IMG\_0808 und IMG\_0809). In den Lebensmittelresten befinden sich zahlreiche Käfer.
17. In der Backstube weisen einige Stikkenwägen starke Verkrustungen von eingebrannten Fett- und Produktresten auf. (Bild IMG\_0802).

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Zudem sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebes vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre. Der Sauerteigansatz wurde von der Geschäftsführerin entsorgt.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Die Rohstoffe der betroffenen Behälter sind von der Geschäftsführerin entsorgt worden.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu hal-

- ten.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion müssen so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.
  5. Siehe Punkt 3.
  6. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Wandflächen in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
  7. Siehe Punkt 3.
  8. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Zudem sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f) VO (EG) Nr. 852/2004 Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten.
  9. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.
  10. Siehe Punkt 8.
  11. Siehe Punkt 3.
  12. Siehe Punkt 9.
  13. Siehe Punkt 4. Die Semmelmaschine wird stillgelegt und muss gereinigt werden. Die defekten Schlitten müssen ausgetauscht werden. Erst nach erfolgter Abnahme der Vor-Ort-Behörde ist die erneute Wiederaufnahme der Produktion gestattet.
  14. Siehe Punkt 4.
  15. Siehe Punkt 3. Zudem sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebes vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre. Die Handhabung von Messern und anderen Werkzeug ist im Rahmen eines Fremdkörpermanagements zu überdenken.
  16. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten. Zudem sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen.
  17. Siehe Punkt 3.

### **Teilbereich Konditorei**

#### **Feststellungen**

1. Zwei Spritzbeutel sind verschmutzt (Bild IMG\_0767).
2. Einige Spritztüllen sind korrodiert (Bild IMG\_0768).
3. In einem Behälter der Kleinkomponentenanlage werden zwei lebende Käfer festgestellt (Bilder IMG\_0769 und 0771).
4. Behälter und Werkzeuge sind nach dem Waschgang beim Verlassen der Spülmaschine nicht sauber.
5. Im Eingangsbereich zur Konditorei ist starker Fliegenbefall feststellbar.

#### **Beurteilung**

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. Zudem müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.
2. Siehe Punkt 1.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Die Rohstoffe der betroffenen Behälter sind von der Geschäftsführerin entsorgt worden.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. [...]. Die Funktionstüchtigkeit der Spülmaschine muss gewährleistet sein. Die korrekte Zuleitung des Spülmittels ist zu überprüfen.
5. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen.

### **Teilbereich Kühlzelle Konditorei**

#### **Feststellungen**

1. In einem offenen Behälter werden bereits angetrocknete Birnenstücke bereitgehalten.
2. In einem stark verschmutzten Behälter wird Restteig aufbewahrt (Bild IMG\_0777).
3. In offenen Behältern werden Cremes neben in Kartons verpackten Lebensmitteln bereitgehalten (Bilder IMG\_0781, IMG\_0782 und IMG\_0783).
4. Im Kühlraum ist das Ventilatorengitter des Kühlaggregats stark verschmutzt (Bild IMG\_0778).

### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebes vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre. Die Birnenstücke wurden von der Geschäftsführerin entsorgt.
2. Siehe Punkt 1. Der Restteig wurde von der Geschäftsführerin entsorgt. Außerdem müssen Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion müssen so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebes vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre. Um diesen Anforderungen zu genügen, ist unverpackte Ware getrennt von Ware in Umkartons zu lagern. Die Cremes wurden von der Geschäftsführerin entsorgt.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebes vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre. Durch herumwirbelnden Staub und Schmutz können in dem Kühlraum gelagerte Lebensmittel kontaminiert werden.

### Teilbereich Kühlraum Produktion und TK-Zellen (Zelle, Vollautomat und Schockfroster)

#### Feststellungen

1. Im Kühlraum Produktion werden in Kartons verpackte Lebensmittel neben unverpackten Teiglingen und Backwaren gelagert (Bild IMG\_0784).
2. Die Fußböden des Kühlraumes Produktion und der Zelle sind verrostet (Bilder\_0784 und IMG\_0787).
3. Die Wand in der Zelle ist im Sockelbereich korrodiert (Bild IMG\_0788).
4. Im Vollautomat befinden sich einige Kondenswassertropfen an der Decke, die auf die darunter stehende Bleche mit Teiglingen tropfen könnten.
5. Der Schockfroster taut gerade ab. Unter der abtauenden und tropfenden Decke stehen in Kartons verpackte Brezeln.

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebes vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre. Um diesen Anforderungen zu genügen, ist unverpackte Ware getrennt von Ware

in Umkartons zu lagern.

2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Wandflächen in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebes vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre. Um diesen Anforderungen zu genügen, ist sicherzustellen, dass Kondenswasser nicht auf Produkte kommt. Die Geschäftsführerin wurde angewiesen sofort leere Bleche als Schutz einzuziehen.
5. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebes vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre. Die betroffenen Waren wurden vom Betrieb sofort umgesetzt.

### **Teilbereich Veredelungsbereich**

#### **Feststellungen**

1. Die Behälter, in denen Kuvertüre und der Topf, in dem Konfitüre zur Veredelung warmgehalten werden, sind übermäßig verschmutzt (Bild IMG\_0793).
2. Die Behälter, in denen Dekormasse zur Veredelung warmgehalten werden sind übermäßig verschmutzt (Bild IMG\_0794).

#### **Beurteilung**

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion müssen so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.
2. Siehe Punkt 1.

### **Teilbereich Spülküche**

#### **Feststellungen**

1. Über dem Heizkörper werden Putzlappen aufbewahrt, die verschmutzt sind (Bild IMG\_0795).
2. An der Wand hängen mehrere laminierte Blätter, deren Klebeflächen stark verschmutzt sind (Bild IMG\_0796).
3. Am Durchgang zur Warenausgabe ist starker Fliegenbefall feststellbar (Bild IMG\_0797).

### Beurteilung

1. Mit verunreinigten Reinigungsgeräten ist eine effektive Reinigung der Betriebsstätten nicht möglich. Eine gute Lebensmittelhygiene nach Anh. II Kap. Nr. 2c VO (EG) Nr. 852/2004 ist daher nicht gewährleistet.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Wandflächen in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen.

### Teilbereich Warenausgang

#### Feststellungen

1. Im Warenausgang ist verstärkter Fliegenbefall erkennbar.
2. Das rechte Rolltor schließt nicht bündig; es bleibt ein ca. 4 cm großer Spalt (Bilder IMG\_0798 und IMG\_0799).
3. Die Scheibe im mittleren Tor ist schadhafte.
4. In der Ecke stehen verschmutzte Rollies (Bild IMG\_0800).

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 2 c) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist. Das Tor ist entsprechend zu reparieren. Durch den Spalt kann ein Eindringen von Schädlingen nicht ausgeschlossen werden.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten.

Bei dem anderen überprüften Teilbereich ergaben sich keine Beanstandungen.

## **Kontrollbereich Eigenkontrollsystem**

Teilnehmer: gesamtes Kontrollteam

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Reinigung und Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, Temperaturüberwachung, Personalschulung, Infektionsschutzgesetz, Rückverfolgbarkeit, Wareneingangskontrolle, HACCP – Konzept.

### **Teilbereich Schädlingsbekämpfung**

#### **Feststellung**

Die Schädlingsbekämpfung erfolgt intern mit einer externen Hilfestellung durch die Firma [REDACTED].

#### **Beurteilung**

Anhand des Befundes an Käfern im Kleinkomponentensilo sowie des mehrfachen Fliegenbefalls wird deutlich, dass das bestehende Schädlingsmanagement äußerst lückenhaft ist. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen.

### **Teilbereich Temperaturüberwachung**

#### **Feststellung**

Die Temperaturüberwachung des Vollautomates und des Schockfrosters erfolgt ohne Sollvorgaben. Es existiert kein Havarieplan.

#### **Beurteilung**

Gemäß Art. 4 Abs. 3 c) und d) VO (EG) Nr. 852/2004 treffen Lebensmittelunternehmer Hygienemaßnahmen zur Erfüllung der Temperaturkontrollanfordernisse für Lebensmittel und zur Aufrechterhaltung der Kühlkette.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

## Abschließende Anmerkungen

Im Rahmen der Kontrolle wurden keine Proben genommen.

gez.



gez.



### Anlage(n):

Bildmappe zum o. g. Aktenzeichen

Fragebogen „Betriebe Hintergrundinformationen zu grav. Mängeln“

Kostenmitteilung

### Hinweise:

- Diese fachliche Stellungnahme bezieht sich ausschließlich auf die kontrollierten Bereiche des Betriebs.
- Die aufgeführten Feststellungen beziehen sich auf den Zeitpunkt der Kontrolle.
- Die beigefügten Bilder wurden am Tag der Kontrolle von Mitgliedern des Kontrollteams aufgenommen. Die Aufnahmen wurden digital aufgezeichnet, unverändert gespeichert. Sie geben die Situation zum Zeitpunkt der Kontrolle wieder.
- Diese fachliche Stellungnahme darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht **auszugsweise** kopiert bzw. vervielfältigt werden.

## Fachliche Stellungnahme

**Aktenzeichen:** SE-2617-200-248-V2

**Datum der Kontrolle:** 26.7.2016

**Beginn:** 11.00 Uhr

**Ende:** 13.30 Uhr

**Anlass der Kontrolle:**

Kontrollprogramm – Säule D

**Betrieb:**

Creana Pasta Ltd. & Co. KG  
Riedwiesen 10  
97854 Steinfeld

**Zulassungs-/Registriernummer:**

**Zulassungs-/Fachaufsichtsbehörde:** Regierung von Unterfranken

**Kreisverwaltungsbehörde:** Landratsamt Main-Spessart

**Teilnehmer der Kontrolle:**

**Leiter des Teams der Spezialeinheit:**

[REDACTED]

Lebensmitteltechnologe

**LGL/Spezialeinheit:**

[REDACTED]

Lebensmittelchemikerin

**Kreisverwaltungsbehörde:**

[REDACTED]

Lebensmittelüberwachungsbeamtin  
Amtstierarzt

**Betrieb:**

[REDACTED]

Assistenz der Geschäftsleitung

Geändert am: 9.12.2015 durch: SE 2	Gepprüft am: 9.12.2015 durch: QMB-SE	Freigegeben am: 9.12.2015 durch: AL SE	Seite 2 von 7
---------------------------------------	---	---	---------------

## Allgemeines zum Betrieb

Der Betrieb Creana Pasta Ltd. & Co. KG ist ein


## Zusammenfassung

Der Betrieb Creana Pasta Ltd. & Co. KG wurde bei der letzten Begehung mit der Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit am 04.05.2010 aufgrund von baulichen Mängeln und insbesondere von großen Reinigungsdefiziten bei Anlagen mit gravierenden Mängeln bewertet.

Bei der aktuellen Kontrolle zeigt sich ein insgesamt verbessertes Hygieneniveau. Die Sauberkeit der Anlagen wurde als Schwachstelle erkannt und die Reinigung mithilfe von Reinigungsplänen systematisiert. Der Bereich Betriebs- und Prozesshygiene weist daher nur geringfügige Mängel auf. Dazu hat sicherlich auch die Zertifizierung des Betriebes durch einen externen Anbieter im Auftrag eines großen Handelskonzerns beigetragen. Der bauliche Zustand des Betriebes muss dagegen an vielen Stellen noch verbessert werden und wird daher mit mittelgradigen Mängeln eingestuft. Die überprüften Dokumente des Eigenkontrollsystems geben keinen Grund zur Beanstandung. Einige der festgestellten Mängel sind bereits in einem Anordnungsbescheid des Landratsamtes mit Fristsetzung bis zum 15.08.2016 erfasst.

Baulicher Zustand:	mittelgradige Mängel
Betriebs- und Prozesshygiene:	geringfügige Mängel
Eigenkontrollsystem:	keine Mängel

Insgesamt werden die Mängel des Betriebs als mittelgradig eingestuft.

## Zitierte Rechtsvorschriften

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

## Die fachliche Stellungnahme beinhaltet folgende Kontrollbereiche:

Kontrollbereich Produktion  
Kontrollbereich Dokumentenprüfung, Eigenkontrollsystem

## Kontrollbereich Produktion

Teilnehmer: gesamtes Kontrollteam

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Trockenlager mit Kühlzelle, Alter Eiaufschlagraum, Produktion, Lager Kartonagen, Verpackung mit Verpackungsmittelager, Fertigwarenlager

### **Teilbereich Trockenlager mit Kühlzelle**

#### **Feststellungen**

1. Hier werden einige Rohwaren vorgefunden, deren Mindesthaltbarkeitsdatum MHD bereits abgelaufen ist. Beispielhaft sei hier Spinatpulver mit MHD 19.1.2016, Oregano mit MHD 2011 oder Paprika MHD 2013 genannt.
2. Im Bereich der Außentür und am Türsturz hin zum alten Eiaufschlagraum weisen die Wände einige Schäden auf (Bilder IMG\_1168, IMG\_1170).
3. In den Ecken befinden sich einige Gespinste (Bild IMG\_1169).
4. Bei den Temperaturaufzeichnungen der Kühlzelle fehlen mehrere Tage (Bild IMG\_1174). Dies liegt nach Aussage von [REDACTED] daran, dass der Chef an diesen Tagen nicht anwesend war.

#### **Beurteilung**

1. Die Angabe des Herstellers über das Mindesthaltbarkeitsdatum sollte als Richtwert betrachtet werden. Ab diesem Zeitpunkt geht die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels gemäß Art. 1 Abs. 1a) VO (EG) Nr. 852/2004 insbesondere hinsichtlich der gleichbleibenden Qualität auf den Inverkehrbringer über.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Wandflächen in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen sein.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber sein.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 3 c) und d) VO (EG) Nr. 852/2004 treffen Lebensmittelunternehmer Hygienemaßnahmen zur Erfüllung der Temperaturkontrollanfordernisse für Lebensmittel und zur Aufrechterhaltung der Kühlkette. Um dies sicherstellen zu können, muss die Lagertemperatur regelmäßig kontrolliert und zum Nachweis dessen auch dokumentiert werden. Dies muss unabhängig von einer bestimmten Person gewährleistet sein.

### **Teilbereich Alter Eiaufschlagraum**

#### **Feststellungen**

1. In einem Regal, in dem saubere Bedarfsgegenstände aufbewahrt werden, wird auch Werkzeug abgelegt (Bild IMG\_1171).
2. Bei geöffnetem Fenster befinden sich zahlreiche tote Fliegen im Fensterahmen (Bild IMG\_1173).
3. Die Silikonfuge zwischen Handwaschbecken und Wand ist defekt (Bild IMG\_1175).
4. Die Sockelleiste schließt an einer Stelle nicht dicht mit der Wand ab (Bild IMG\_1176).

#### **Beurteilung**

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) und b) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Um eine Verschmutzung der bereits gesäuberten Bedarfsgegenstände zu vermeiden, ist Werkzeug nicht in diesem Bereich aufzubewahren.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber

sein.

3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Wandflächen in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen sein. An der schadhafte Silikondichtung kann sich leicht Schmutz ansammeln und dieser Bereich ist nicht leicht zu reinigen.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 sind die Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen sein. Hinter der Sockelleiste kann sich leicht Schmutz ansammeln. Dieser Bereich ist nicht leicht zu reinigen.

### **Teilbereich Produktion**

#### **Feststellungen**

1. An der Wand über den Fenstern löst sich der Farbanstrich oberhalb des Kabelkanals.
2. Der Vorhang am Eingang des Bandrockners ist eingerissen (Bild IMG\_1182).
3. Die Bänder des Bandrockners sind stellenweise mit alten, braunen, eingetrockneten Lebensmittelresten verschmutzt (Bilder IMG\_1184, IMG\_1185).
4. Die Innenseite der Tür des Trockenschrankes sowie der Türrahmen selbst sind im unteren Bereich korrodiert (Bilder IMG\_1188, IMG\_1189).

#### **Beurteilung**

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Wandflächen in einwandfreiem Zustand zu halten.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, so instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden; die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, in einwandfreiem Zustand zu halten und sie müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

### **Teilbereich Fertigwarenlager**

#### **Feststellungen**

1. Die Decke ist an vielen Stellen schadhaft bzw. der Farbanstrich blättert ab (Bilder IMG\_1196, IMG\_1197).
2. Zudem sind einige Gespinste im oberen Wandbereich und an der Decke feststellbar.

#### **Beurteilung**

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 c) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Decken und Deckenstrukturen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müs-

sen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber sein.

### **Teilbereich Verpackung mit Verpackungsmittellager**

#### **Feststellungen**

1. Das Förderband nach der Mehrkopfwage ist schadhaft (Bild IMG\_1193).
2. Im Verpackungsmittellager sind Gespinste feststellbar und der Fensterrahmen ist verschmutzt (Bilder IMG\_1194, IMG\_1195).

#### **Beurteilung**

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, stets instand gehalten sein.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber sein.

### **Teilbereichsübergreifende Feststellungen**

#### **Feststellungen**

1. An einigen Rohrleitungen, z. B. in der Produktion oder Fertigwarenlager, ist die Isolierung schadhaft bzw. die Rohre sind verschmutzt (Bild IMG\_1178).
2. Die inneren Scheiben der alten Doppelglasfenster sind an verschiedenen Stellen im Betrieb schadhaft.
3. In den Lagern herrscht zum Teil Unordnung. Beispielsweise werden im Kartonagenlager ein altes Kühlaggregat und ältere Kühlschränke gelagert (Bild IMG\_1192). Zudem befinden sich im Fertigwarenlager Möbel neben den verpackten Lebensmitteln (Bild IMG\_1198) oder derzeit nicht genutzte Glasfenster.

#### **Beurteilung**

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
2. Siehe Punkt 1.
3. Um eine angemessene Reinigung der Betriebsstätte zu gewährleisten und um einer möglichen Kontamination vorzubeugen, ist Ordnung zu schaffen

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

## **Kontrollbereich Eigenkontrollsystem**

Teilnehmer: gesamtes Kontrollteam

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Reinigung und Desinfektion, Temperaturüberwachung, Personalschulung, Infektionsschutzgesetz, HACCP – Konzept

Bei den überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

## Abschließende Anmerkungen

Im Rahmen der Kontrolle wurden keine Proben genommen.

Es erfolgt keine Kostenmitteilung.

gez.



gez.



### Anlage(n):

Bildmappe zum o. g. Aktenzeichen

### Hinweise:

- Diese fachliche Stellungnahme bezieht sich ausschließlich auf die kontrollierten Bereiche des Betriebs.
- Die aufgeführten Feststellungen beziehen sich auf den Zeitpunkt der Kontrolle.
- Die beigefügten Bilder wurden am Tag der Kontrolle von Mitgliedern des Kontrollteams aufgenommen. Die Aufnahmen wurden digital aufgezeichnet, unverändert gespeichert. Sie geben die Situation zum Zeitpunkt der Kontrolle wieder.
- Diese fachliche Stellungnahme darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht **auszugsweise** kopiert bzw. vervielfältigt werden.

<b>Fachliche Stellungnahme</b>
--------------------------------

**Aktenzeichen:** SE-2617-200-423-V3

**Datum der Kontrolle:** 02.08.2016

**Beginn:** 6:20 Uhr  
11:30 Uhr

**Ende:** 10:15 Uhr  
13:30 Uhr

**Anlass der Kontrolle:**

Kontrollprogramm – Säule D

**Betrieb:**

Bärlein-Denterlein  
Werner-von-Siemens-Str.91  
91431 Neustadt/Aisch

**Zulassungs-/Registriernummer:**

BY 50044

**Zulassungs-/Fachaufsichtsbehörde:**

Regierung von Mittelfranken

**Kreisverwaltungsbehörde:**

Landratsamt Neustadt/Aisch

**Teilnehmer der Kontrolle:**

**Leiter des Teams der Spezialeinheit:**

████████████████████

Tierärztin

**LGL/Spezialeinheit:**

████████████████

████████████████

████████████████

████████████████

Metzgermeister  
Tierarzt (Tierschutz)  
Amtstierarzt (Tierschutz)  
Tierärztin (Tierschutz)

**Regierung:**

████████████████

████████████████

Amtstierärztin  
Lebensmittelüberwachungsbeamtin

**Kreisverwaltungsbehörde:**

████████████████

████████████████

Lebensmittelüberwachungsbeamter  
Amtstierärztin

**Betrieb:**

████████████████

████████████████

Betriebsinhaber  
Schwiegersohn

Geändert am: 04.08.2016	Gepprüft am: 04.08.2016	Freigegeben am: 05.08.2016	Seite 2 von 13
durch: SE 4/SGLB	durch: QMB-SE	durch: AL SE	

## Allgemeines zum Betrieb

Der Betrieb Bärlein-Denterlein ist ein [REDACTED]  
[REDACTED]  
[REDACTED]  
[REDACTED]  
[REDACTED]  
[REDACTED]

## Zusammenfassung

Der Betrieb Bärlein-Denterlein wurde im Rahmen des Projektes „Betriebe mit ehemals gravierenden Mängeln“ nach Entlassung aus dem Kontrollprogramm 2012 einer weiteren Kontrolle unterzogen. Der Betrieb ist baulich in einem guten Zustand und weist lediglich geringe Mängel in Form von Fliesenschäden auf. Die Betriebs- und Prozesshygiene wurde aufgrund von Reinigungsdefiziten in den Produktionsräumen und deutlichen Defiziten in der Schlachthygiene mit mittelgradigen Mängeln bewertet. Das Eigenkontrollkonzept weist durch einen sehr oberflächlich gehaltenen Reinigungsplan und der dazu gehörenden Dokumentation der durchgeführten Reinigung, in welchem auch keine Maßnahmen bei festgestellten Reinigungsdefiziten dokumentiert werden, in Verbindung mit den vorgefundenen Reinigungsdefiziten geringfügige Mängel auf. Aufgrund der relevanten Betriebs- und Prozesshygienemängel wurden die Mängel des Betriebs insgesamt als mittelgradig eingestuft.

Baulicher Zustand:	geringfügige Mängel
Betriebs- und Prozesshygiene:	mittelgradige Mängel
Eigenkontrollsystem:	geringfügige Mängel

Insgesamt werden die Mängel des Betriebs als mittelgradig eingestuft.

Im Bereich Tierschutz erfolgte eine Teilkontrolle durch TG1. Eine Stellungnahme erfolgt separat.

## Zitierte Rechtsvorschriften

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1) zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 219/2009 vom 11. März 2009 (ABl. L 87 vom 31.3.2009, S. 109).

**Verordnung (EG) Nr. 853/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55) mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 558/2010 vom 24. Juni 2010 (ABl. L 159 vom 25.06.2010, S. 18).

**AVV Lebensmittelhygiene (AVV LmH)** vom 9. November 2009 (BAnz. Nr. 178a vom 25.11.2009), zuletzt geändert durch Verwaltungsvorschrift vom 30. März 2011 (BAnz. Nr. 54 v. 6.4.2011, S. 1287).

## Die fachliche Stellungnahme beinhaltet folgende Kontrollbereiche:

- I. Kontrollbereich Schlachtung
- II. Kontrollbereich Produktionsräume und Lager
- III. Kontrollbereich Dokumentenprüfung, Eigenkontrollsystem

## I. Kontrollbereich Schlachtung

Teilnehmer: [REDACTED]  
[REDACTED]  
[REDACTED]

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche: Personalumkleiden, Hygieneschleuse, Schlachthalle

### 1. Teilbereich Personalumkleiden

Feststellungen

In der Personalumkleide wird die Schwarz-Weiß-Trennung nicht eingehalten. Der Raum weist Reinigungsdefizite auf (Bild IMG\_0810).

Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr.9 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen angemessene Umkleideräume für das Personal vorhanden sein. Entsprechend Anl. 1.1 Nr. 1.7 AVV-LmH müssen die Einrichtungen so beschaffen sein, dass saubere Schutzkleidung von anderen Kleidungsstücken getrennt aufbewahrt werden kann („Schwarz-Weiß-Prinzip“). Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. VIII Nr.1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Das Ziel dieser Vorgaben, nämlich das Lebensmittel vor Kontaminationen zu schützen, ist nur gewährleistet, wenn die Schwarz-Weiß-Trennung in den Spinden vom Personal auch konsequent umgesetzt wird und wenn der Raum, in welchem die Kleidung aufbewahrt und angezogen wird, sauber gehalten wird.

### 2. Teilbereich Hygieneschleuse

Feststellungen

1. Das Handwaschbecken, welches zur Hygieneschleuse gehört, ist zugestellt und nicht funktionsfähig.
2. Die Hygieneschleuse befindet sich bereits im Raum der Schlachthalle. Das Abwasser läuft offen über den Boden ab.

Beurteilung

1. und 2.

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 2 c) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen gewährleistet ist. Des Weiteren müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben. Gemäß Anl. 1.1 Nr. 1.1 AVV-LmH wird eine gute Lebensmittelhygiene unter anderem auch dadurch gewährleistet, wenn beim Zutritt von außen oder von einem unreinen in einen reinen Produktionsbereich eine Hygieneschleuse vorhanden ist. Dabei handelt es sich zum Beispiel um eine unumgehbare Einrichtung zum hygienischen Reinigen oder zum Wechseln der Schuhe und der abwaschbaren Arbeitskleidung und zum Reinigen und Desinfizieren der Hände. Ist die Hygieneschleuse nicht unumgehbar, so ist sie dennoch so anzule-

gen, dass eine Benutzung leicht möglich ist und nicht gar erschwert wird. Dazu gehört, dass ein funktionsfähiges, berührungsloses Handwaschbecken in unmittelbarer Nähe und eine Möglichkeit der hygienischen Stiefelreinigung zur Verfügung stehen. Eine hygienische Stiefelreinigung ist nicht gegeben, wenn das Schmutzwasser über den Boden abfließt und man nach der Benutzung des Stiefelreinigers wieder in das schmutzführende Wasser tritt.

### 3. Teilbereich Schlachthalle

#### Feststellungen

1. An mehreren Positionen wird der erforderliche Messerwechsel bzw. die Messersterilisation nicht durchgeführt, z. B. an den Positionen „Kopf- und Unterfüße Absetzen und Ausweiden“ (Bild IMG\_0815).
2. Handwaschbecken und Messersterilisationsbecken befinden sich nicht für alle Mitarbeiter an geeigneten Standorten.
3. Ein Handwaschbecken ist nicht funktionsfähig.
4. Die Arbeitskleidung eines Mitarbeiters ist altverschmutzt und verschlissen.
5. Beim Vorgang des Enthäutens berührt die Wolle Teile des enthäuteten Schlachttierkörpers (Bild IMG\_0813).
6. Die Aufzugsrolle am Fellabzug ist altverschmutzt (Bild IMG\_0814).
7. An mehreren Positionen der Schlachtlinie werden die enthäuteten Schlachttierkörper und Tierkörperteile zur Entfernung von Verschmutzungen großflächig mit Wasser abgespritzt. Dabei kommen benachbarte Schlachttierkörper(teile) mit Spritzwasser in Berührung. Auch Schürzen werden in unmittelbarer Nähe zu den Schlachttierkörpern abgespritzt (Bild IMG\_0816)
8. Bereits enthäutete Schlachttierkörper schlagen beim Weiterschieben entlang der Rohrbahn am Behälter für Material der Kategorie 3 an.
9. Schlachttierkörper bzw. Geschlinge, welche noch keiner amtlichen Fleischuntersuchung unterzogen wurden, berühren andere Schlachttierkörper bzw. Geschlinge.
10. Ein Teil der roten E2-Lebensmittelkisten, in welchen die Geschlinge gesammelt werden, ist nicht sauber.

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 3 Abs. 1 i. V. m. Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 VO (EG) Nr. 853/2004 muss das Ausschachten und weiteren Zurichten von Schlachttierkörpern so vorgenommen werden, dass jede Kontamination des Fleisches vermieden wird.

2. und 3.

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 2 c) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen gewährleistet ist.

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Die Handwaschbecken müssen funktionsfähig sein. Ein Standort ist nicht geeignet, wenn dafür die Position an der Schlachtlinie verlassen und die halbe Schlachthalle durchquert werden muss.

Dies gilt auch für Messersterilisationsbecken. Gem. Art. 3 Abs. 1 i. V. m. Anh. III, Abschn. I, Kap. II, Nr. 3 der VO (EG) Nr. 853/2004 müssen Schlachthöfe über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte mit einer Wassertemperatur

- von mindestens 82 °C oder ein alternatives System mit gleicher Wirkung verfügen. Damit diese auch im Sinne der guten Lebensmittelhygiene konsequent genutzt werden, müssen sie an allen Schlachtpositionen in unmittelbarer Nähe zur Verfügung stehen.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten, sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und Schutzkleidung tragen.
  5. Gemäß Art. 3 Abs. 1 i. V. m. Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 VO (EG) Nr. 853/2004 muss das Enthäuten, Ausschachten und weitere Zurichten („dressing“) ohne ungerechtfertigte Verzögerung so vorgenommen werden, dass jede Kontamination des Fleisches vermieden wird. Insbesondere darf während des Enthäutens die Außenhaut nicht mit dem Schlachtkörper in Berührung kommen und dürfen die mit der Außenseite der Häute und Felle in Berührung kommenden Geräte auf keinen Fall das Fleisch berühren.
  6. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
  7. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre. Zur Vermeidung einer Kontamination dürfen Schlachttierkörper, sowie verschmutzte Gegenstände, Hände und Ausrüstungen, nicht so gereinigt werden, dass Lebensmittel mit dem Spritzwasser in Kontakt kommen.  
Des Weiteren muss gem. Art. 3 Abs. 1 i. V. m. Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7b) VO (EG) Nr. 853/2002 muss das [...] Enthäuten, Ausschachten und weitere Zurichten so vorgenommen werden, dass jede Kontamination des Fleisches vermieden wird. Durch das Abspülen mit Wasser wird die Verunreinigung nur augenscheinlich entfernt – nicht verschmutzte Schlachtkörperteile werden durch das kontaminierte Spülwasser verunreinigt.
  8. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852 / 2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre. Zur Vermeidung einer Kontamination dürfen enthäutete / zugerichtete Schlachtkörper unreine Gegenstände / Arbeitsbühnen nicht berühren.
  9. Gemäß Art. 3 Abs. 1 i. V. m. Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 13 b) VO (EG) Nr. 853/2004 gilt bis zum Abschluss der Fleischuntersuchung für die zu untersuchenden Teile eines Schlachtkörpers, dass sie nicht mit anderen Schlachtkörpern, Nebenprodukten der Schlachtung oder Eingeweiden in Berührung kommen dürfen, auch wenn diese bereits einer Fleischuntersuchung unterzogen wurden.
  10. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

### Empfehlungen / Hinweise

Es wird kein Rodding durchgeführt, um ein Austreten von Mageninhalt beim Ausweiden zu verhindern. Ein Austreten von Mageninhalt konnte nicht beobachtet werden. Sollte festgestellt werden, dass Mageninhalt beim Ausweiden austritt, muss ein Verfahren eingesetzt werden, um dies zuverlässig zu verhindern.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

## II. Kontrollbereich Produktion und Lager

Teilnehmer:   


Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche: Schlachtkühlraum, Zukaufskühlraum, Kühllager Fleisch neu, Knochenlager K 3, Wareneingang und Dönersteckraum, TK-raum Döner, Verarbeitungsraum, Gewürzlager, Verpackungslager, Konfis-  
katraum

### 1. Teilbereich Schlachtkühlraum

#### Feststellungen

1. Die Bretter des Zerlegetisches weisen deutliche Furchen auf (Bild IMG\_0819).
2. Die Wände weisen Fliesenschäden, sowie Verunreinigungen auf (Bild IMG\_0825).
3. In der Wand befindet sich ein nicht verschlossener Rohrauslass (Bild IMG\_0826).
4. Die Schiene und die Aufhängung der Schiebetür zum Nebenraum ist verunreinigt und korrodiert (Bilder IMG\_0822, IMG\_0834).
5. Der Boden im Bereich der Schiebetür ist verschmutzt (Bild IMG\_0823).
6. Eine Rohrisolierung löst sich ab (Bild IMG\_0820).
7. An der Decke blättert der Anstrich ab (Bild IMG\_0824).
8. Die Rollen und die Rahmen von Rollwägen zum Transport von E2-Lebensmittelkisten sind altverschmutzt (Bild IMG\_0828).

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852 / 2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen [...] so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist. Entsprechend Anl. 1.1. Nr. 1.1 AVV-LmH müssen die Arbeitsflächen der Schneidetische glatt gehalten werden.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852 / 2004 sind Wandflächen in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
3. Siehe 2. Ein offener Rohrauslass ist nicht leicht zu reinigen und begünstigt Schmutzansammlungen.

4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
5. Siehe 4.
6. Siehe 4.
7. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 c) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Decken und Deckenstrukturen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden. In sämtlichen Räumlichkeiten, in denen mit offenen Lebensmitteln – hier Schlachtierkörper, Nebenprodukte der Schlachtung, Fleisch, ...- umgegangen wird, ist in besonderem Maße dafür zu sorgen, dass die Lebensmittel nicht durch abblätternde Farbe kontaminiert werden.
8. Siehe 4. Durch verschmutzte Rollwägen wird der Schmutz im reinen Bereich des Betriebes verteilt.

## **2. Teilbereich Kühlager Fleisch neu**

### Feststellungen

1. Der Bereich auf der Rückseite des Verdampfers ist verunreinigt. Direkt unterhalb des Verdampfers stehen E2-Lebensmittelkisten mit Fleisch, welches nur lose und nicht vollständig abgedeckt ist (Bild IMG\_0832).
2. Die Kunststofflamellen, die den Kühlraum vom Knochenlager (Material der Kategorie 3) trennen, sind altverschmutzt. Aus dem Knochenlager strömt ein unangenehmer Geruch in den Fleischkühlraum.

### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852 / 2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.
2. Siehe 1. Eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch die Geruchsentwicklung im Nebenraum ist zu vermeiden. Hierzu ist die Geruchsquelle zu identifizieren und zu beseitigen. Ist dies nicht möglich, muss das Konzept zur Lagerung der Knochen überarbeitet werden.

## **3. Teilbereich Wareneingang und Dönersteckraum**

### Feststellungen

1. Die Tür zum Tiefkühlraum ist verunreinigt.
2. Der Wandschrank, in welchem Verpackungsfolien vorrätig gehalten werden, ist verunreinigt (Bild IMG\_0836).
3. Ein Wasserschlauch ist schmutzig und weist eine brüchige, nicht mehr leicht zu reinigende Oberfläche auf.
4. Die bereitgehaltenen Metallspieße für die Dönerproduktion sind teilweise verschmutzt.

5. Rohrleitungen sind mit einer Isolierung versehen, die nicht leicht zu reinigen ist und Risse aufweist (Bild IMG\_0837).

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. X Nr. 1 und 2 VO (EG) Nr. 852/2004 darf Material, das der Umhüllung und Verpackung dient, keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen und muss so gelagert werden, dass Lebensmittel nicht kontaminiert werden können.
3. Über den verschmutzten Schlauch ist eine Verunreinigung der Hände der Mitarbeiter möglich. Über diese kann wiederum eine Kontamination der Lebensmittel stattfinden. Eine gute Lebensmittelhygiene nach Anh. II Kap. I Nr. 2c VO (EG) Nr. 852/2004 ist daher nicht gewährleistet. Entsprechend Anh. II Kap. I Nr.1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber gehalten sein.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.
5. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

#### 4. Teilbereich Tiefkühlraum Döner

##### Feststellungen

1. Fertige, umhüllte Dönerspieße werden direkt auf dem Boden gelagert (Bild IMG\_0835).
2. Die Gummidichtung der Tür ist altverschmutzt (Bild IMG\_0839).

##### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852 / 2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

## 5. Teilbereich Verarbeitungsraum

### Feststellungen

1. Am Kutter ist die Rückseite altverschmutzt, ebenso der Bereich der Kuttermesser. In der Innenseite des Wolfes befinden sich nach der Reinigung noch Fleischreste (Bilder IMG\_0840, IMG\_0842, IMG\_0843).
2. Die Bandsäge ist an der Unterseite verunreinigt.
3. Das Handwaschbecken ist nicht funktionsfähig.

### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852 / 2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

2. Siehe 1.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Die Handwaschbecken müssen funktionsfähig sein.

## 6. Teilbereich Gewürzlager

### Feststellungen

Das Gewürzlager befindet sich in einem abgetrennten Bereich in einem privat genutzten Mehrzweckraum. Der abgetrennte Raum für die Gewürze ist nach oben offen. Die Umgebung des Raumes befindet sich nicht in einem sauberen und ordentlichen Zustand. Oberhalb der Abtrennung findet sich ein stark korrodiertes Lüftungsgitter. Auf einem der oberen Regale steht eine offene Gewürzpackung.

### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852 / 2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

## 7. Teilbereich Verpackungslager

### Feststellungen

Das Verpackungslager befindet sich offen unter der Treppe, welche vom Keller und den Personalumkleiden in die weiteren Betriebsräume führt. Rollen mit Verpackungsfolien für Döner werden direkt auf dem Boden gelagert (Bild IMG\_0845).

### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. X Nr. 1 und 2 VO (EG) Nr. 852/2004 darf Material, das der Umhüllung und Verpackung dient, keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen und muss so gelagert werden, dass Lebensmittel nicht kontaminiert werden können.

## Teilbereichsübergreifende Feststellungen

### Feststellungen

In mehreren Gullys fehlt der Geruchsverschluss und die Gullys sind teilweise verunreinigt (Bild IMG\_0829). In mehreren Räumen des Betriebes ist ein unangenehmer Geruch wahrnehmbar.

### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 8 VO (EG) Nr. 852 / 2004 müssen Abwasserableitungssysteme zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

## III. Kontrollbereich Eigenkontrollsystem

Teilnehmer:   


Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Reinigung und Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, Temperaturüberwachung, Personalschulung, Infektionsschutzgesetz, Rückverfolgbarkeit, Wareneingangskontrolle, HACCP – Konzept, mikrobiologische Eigenkontrollen, TNP, Lebensmittelketteninformation

### 1. Teilbereich Reinigungspläne und Dokumentation der Reinigung

#### Feststellungen

Der Reinigungsplan ist wenig detailliert und für die erfolgreiche Umsetzung in der Praxis scheinbar nicht zielführend. Die Kontrolle des Reinigungserfolges sowie Maßnahmen bei unzureichendem Reinigungserfolg werden nicht dokumentiert.

#### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 b) VO (EG) Nr. 852/2004 treffen Lebensmittelunternehmer gegebenenfalls folgende spezifischen Hygienemaßnahmen: [...] Verfahren, die notwendig sind, um den Zielen zu entsprechen, die zur Erreichung der Ziele dieser Verordnung gesetzt worden sind. Dazu gehören im Rahmen der Eigenkontrollen die Errichtung eines zielführenden Reinigungskonzeptes und die Dokumentation, dass dieses umgesetzt wird.

In diesem Sinne ist der Reinigungsplan so ausführlich zu gestalten, dass insbesondere die Reinigung von schwer zugänglichen Stellen oder Geräten, welche eine besondere Reinigungsmaßnahme erfordern, so aufgeführt werden, dass diese weder bei der Reinigung noch bei der Kontrolle des Reinigungserfolges übersehen werden können. Insbesondere aufgrund der vorgefundenen Reinigungsdefizite im Betrieb, ist eine Überarbeitung des Reinigungsplans erforderlich - ebenso wie die Dokumentation der erfolgten Kontrolle des Reinigungserfolges. Sollten bei dieser Eigenkontrolle Defizite festgestellt werden, sind entsprechende Maßnahmen (Nachreinigung, Schulung des Reinigungspersonals) vorzunehmen und zu dokumentieren.

## 2. Teilbereich HACCP-Konzept

### Feststellungen

Das HACCP-Konzept ist nur sehr oberflächlich gehalten. Eine Prozessbeschreibung anhand eines Fließdiagrammes war vorhanden. Eine detaillierte und auf den Betrieb abgestimmte Gefahrenanalyse mit dazugehöriger Risikobewertung, insbesondere unter Berücksichtigung mikrobiologischer Gefahren, konnte nicht vorgelegt werden.

### Beurteilung

Gemäß Art. 5 VO (EG) Nr. 853/2004 haben die Lebensmittelunternehmer ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Die in Absatz 1 genannten HACCP-Grundsätze sind die Folgenden: Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen [...]

Gibt es im Prozessablauf keinen CCP, so muss diese Schlussfolgerung aus einer detaillierten Gefahrenanalyse und zugehörigem Entscheidungsbaum dargestellt werden. Daraus folgt auch, dass, wenn es keine Möglichkeit gibt, Gefahren zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren, umso mehr auf die Kontrollpunkte geachtet werden muss, welche entscheidend sind, um diese Gefahren nicht etwa noch zu erhöhen. Hierzu gehören sämtliche Maßnahmen der guten Hygienepraxis, u. a. Temperaturüberwachung, Reinigung und Desinfektion.

### Hinweise:

Die Vollständigkeit der Lebensmittelketteninformationen konnte nur für den Tag der Kontrolle überprüft werden, da das Ablagesystem nicht chronologisch erfolgt und dadurch eine zügige Überprüfung nicht möglich ist. Das Ablagesystem sollte so gestaltet werden, dass alle Informationen zur Lebensmittelkette für den jeweiligen Schlachttag schnell zusammengestellt werden können.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

## Abschließende Anmerkungen

Im Rahmen der Kontrolle wurden keine Proben genommen.

gez.

████████████████████  
████████████████████  
████████████████████

gez.

████████████████████  
████████████████████

### Anlagen:

Bildmappe zum o. g. Aktenzeichen  
Kostenmitteilung

### **Hinweise:**

- Diese fachliche Stellungnahme bezieht sich ausschließlich auf die kontrollierten Bereiche des Betriebs.
- Die aufgeführten Feststellungen beziehen sich auf den Zeitpunkt der Kontrolle.
- Die beigefügten Bilder wurden am Tag der Kontrolle von Mitgliedern des Kontrollteams aufgenommen. Die Aufnahmen wurden digital aufgezeichnet, unverändert gespeichert. Sie geben die Situation zum Zeitpunkt der Kontrolle wieder.
- Diese fachliche Stellungnahme darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht **auszugsweise** kopiert bzw. vervielfältigt werden.

## Fachliche Stellungnahme

**Aktenzeichen:** SE-2617-300-59-V2

**Datum der Kontrolle:** 13.09.2016

**Beginn:** 09:20 Uhr

**Ende:** 11:20 Uhr

**Anlass der Kontrolle:**

Kontrollprogramm – Säule D  
Betr. mit ehemals gravierenden Mängeln

**Betrieb:**

Café Belstner  
Altstadt 295  
84028 Landshut

**Zulassungs-/Registriernummer:**

--

**Zulassungs-/Fachaufsichtsbehörde:**

Regierung von Niederbayern

**Kreisverwaltungsbehörde:**

Stadt Landshut

**Teilnehmer der Kontrolle:**

**Leiter des Teams der Spezialeinheit:**

████████████████████

Dipl.-Ing. (FH) Lebensmitteltechnologie

**LGL/Spezialeinheit:**

████████████████████

Lebensmittelüberwachungsbeamter

**Regierung:**

████████████████████

Lebensmittelüberwachungsbeamter

**Kreisverwaltungsbehörde:**

████████████████████

Lebensmittelüberwachungsbeamtin

**Betrieb:**

████████████████████

████████████████████

████████████████████

████████████████████

Backstubenleiterin  
Nichte der Geschäftsleitung

Geändert am: 04.08.2016	Gepüft am: 04.08.2016	Freigegeben am: 05.08.2016	Seite 2 von 13
durch: SE 4/SGLB	durch: QMB-SE	durch: AL SE	

## Allgemeines zum Betrieb

Das Café Belstner mit Sitz in der Landshuter Altstadt ist ein [REDACTED]  
[REDACTED]  
[REDACTED]  
[REDACTED]

Der Betrieb wurde im Zuge des bayernweiten Kontrollprogramms (Säule D – Betriebe mit ehemals gravierenden Mängeln) durch die Stadt Landshut, die Regierung von Niederbayern sowie die Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit des LGL kontrolliert.

## Zusammenfassung

Hinsichtlich des baulichen Zustandes besteht im Betrieb Café Belstner bedingt durch das generelle Alter der Bausubstanz stellenweise deutlicher Sanierungsbedarf. Beispielsweise sind im kompletten Produktionsbetrieb Wand-, Fliesen- bzw. Bodenschäden erkennbar. Offenporige und splittrige Holzmaterialien (z. B. Regalböden) sollten ebenfalls aus dem Betrieb entfernt oder wirksam instand gesetzt werden. Abschließend ist der Außenbereich (Weg zur Kühlzelle und Abfallsammlung) baulich nicht optimal gestaltet. Die Mängel im baulichen Bereich werden daher insgesamt als mittelgradig beurteilt.

Hinsichtlich der Betriebs- und Prozesshygiene besteht an vielen Stellen deutlicher Reinigungsbedarf. Es ist ersichtlich, dass die Arbeitsflächen und deren direktes Umfeld sauber gehalten werden. In den weiter entfernten oder schwer erreichbaren Rand- und Eckbereichen, an seltener benötigten Ausrüstungsgegenständen sowie im Trockenlager besteht hingegen deutlicher Nachholbedarf. Die Mängel in der Betriebs- und Prozesshygiene werden daher als noch mittelgradig bewertet.

Das Eigenkontrollsystem sowie die dazugehörige Dokumentation sind in Grundzügen vorhanden. Diese sollten v. a. im Hinblick auf die Umsetzung guter Basishygiene noch angepasst werden (u. a. Mitarbeiterschulung, Temperaturkontrolle). Die Reinigungspläne sollten ebenfalls so nachgebessert werden, dass alle Bereiche mit einem entsprechenden Reinigungsintervall hinterlegt sind. Abschließend sollte der dokumentierte Zustand auf den Reinigungsschecklisten mit dem realen Reinigungszustand übereinstimmen. Die Mängel am Eigenkontrollsystem werden daher ebenfalls als mittelgradig beurteilt.

Es wird auf die Leitlinie des Deutschen Bäcker- und Konditorenhandwerks „Gute Lebensmittelhygiene-Praxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk“ sowie die Onlinehilfe Lebensmittelhygiene der IHK Bayern ([www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de](http://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de)) verwiesen.

Baulicher Zustand:	mittelgradige Mängel
Betriebs- und Prozesshygiene:	mittelgradige Mängel
Eigenkontrollsystem:	mittelgradige Mängel

Insgesamt werden die Mängel des Betriebs als mittelgradig eingestuft.

## Zitierte Rechtsvorschriften

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

## Die fachliche Stellungnahme beinhaltet folgende Kontrollbereiche:

- I. Kontrollbereich: Betriebsräume
- II. Kontrollbereich: Dokumentenprüfung, Eigenkontrollsystem

### I. Kontrollbereich: Betriebsräume

Teilnehmer:   


Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Umkleideräume Herren und Damen, Personaltoiletten, Trockenlager, Pralinenraum, Flur mit Frostern, Nebenraum Küche, Backstube inkl. Spüleck, Spülküche Café, Kühlzelle I Tageskühlung (außen), Kühlzelle II Torten (außen), Außenbereich inkl. Abfallsammlung, Lagerbereiche Verpackungsmaterial und Geschirr

#### 1. Teilbereich Umkleideräume Herren und Damen

##### Feststellungen

In den Umkleideräumen, speziell in der Damenumkleide, herrscht größere Unordnung. Arbeitskleidung und -schuhe werden teilweise außerhalb der vorgesehenen Spinde und durchmischt mit Straßenkleidung (Bild P1000949) gelagert. Weiterhin befinden sich auf den Spinden teils betriebsfremde Gegenstände.

##### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

Um dieser Anforderung gerecht werden zu können, sollte im Umkleidebereich auf eine strikte Trennung zwischen Arbeits- und Straßenkleidung umgesetzt werden. Andernfalls besteht die Gefahr der Verschleppung von Schmutz in den Produktionsbereich über die Arbeitskleidung.

#### 2. Teilbereich Trockenlager

##### Feststellungen

1. Der Bodenbereich ist speziell unter den Regalen und in den Rand- und Eckbereichen altverschmutzt (Beispiel: Bild P1000851).
2. Die Sockelleiste im Bereich der Tür beschädigt bzw. nicht mehr vorhanden.
3. Die Regalböden sind aus Pressspanplatten. Einige dieser Platten weisen schwärzlich verfärbte Oberflächen und absplitternde Kanten auf (Beispiel: Bild IMG\_5810).
4. Lebensmittelverpackungen, wie beispielsweise Milch- und Eierkartons, werden teilweise am Boden stehend gelagert (Bild P1000856).
5. Es werden teilweise offene Gebinde mit deutlich abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) vorgefunden, beispielsweise die Eispulver-Verpackungen auf dem oberen Regalboden (u. a. Limoncina 50: MHD Ende 12/2013; Frucht-Basis: MHD Ende 12/2012, Bild IMG\_5812).

6. Auf einer Halterungsschiene befinden sich altverschmutzte Teigroller-Einsätze (Bild IMG\_5813).

#### Beurteilung

1. und 2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nicht-toxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

Aus fachlicher Sicht entsprechen beschädigte, offenporige und altverschmutzte Pressspanplatten nicht den o. g. Anforderungen.

4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

Durch Lebensmittelbehälter, die am Boden gelagert und anschließend auf Arbeitsflächen abgestellt werden, kann eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden (siehe auch Teilbereich „Backstube“: Eierkartons direkt oberhalb von offen gelagerten Tortenböden).

5. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

Weiterhin liegt gemäß Kap. I Art. 1 Nr. 1a) VO (EG) Nr. 852 / 2004 die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels beim Lebensmittelunternehmer.

Dies betrifft insbesondere den Zustand und die Haltbarkeit des Lebensmittels. Die Verwendung nach Ablauf des MHDs ist grundsätzlich möglich, die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit geht allerdings auf den Verwender über. Dieser sollte vorab die Verwendbarkeit des Lebensmittels prüfen und sicherstellen.

6. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion müssen so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

### 3. Teilbereich Pralinenraum

#### Feststellungen

1. Der Boden ist speziell in den schwerer erreichbaren Rand- und Eckbereichen sowie hinter den Arbeitstischen und Heizkörpern altverschmutzt (Beispiele: Bild P1000862).
2. In diesem Raum sind mehrere Strom- und Verlängerungskabel teils quer durch den Raum verlegt, die oberflächlich altverschmutzt sind (Beispiel: Bild

P1000863). Weiterhin sind die Steckdosen stellenweise altverschmutzt (Bild P1000865).

3. Die Schubladen sind im Inneren teils altverschmutzt. Weiterhin werden Ausstattungsgegenstände zum direkten Kontakt mit Lebensmitteln zusammen mit Deko-Materialien (faseriges, kleinteiliges Holz) gelagert.
4. Eine Eier-Papphorde wird zum Aufsetzen von Deko-Zuckerware auf die Pralinen verwendet (Bild IMG\_5814).

#### Beurteilung

1. bis 3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

An Eier-Papphorden können gesundheitsgefährdende Mikroorganismen anhaften, die bei weiterer Verwendung der Papphorden auf Lebensmittel übergehen können. Da keine Nacherhitzung der Pralinen erfolgt, besteht hierdurch die Gefahr der Kontamination.

#### 4. Teilbereich Flur mit Frostern

##### Feststellungen

1. Der Bodenbereich hinter den Frosterschrank sowie am Fenster ist altverschmutzt (Bilder P1000867, P1000868). Gleiches gilt für den Bereich zwischen Frosterschrank und Wand am Übergang zur Backstube.
2. Am Kühlschrank fehlt der Griff. Im Inneren werden u. a. selbst abgefüllte, eingefrorene Soßen in Plastikbehältern gelagert. Die Behälter sind nicht gekennzeichnet bzw. ist nicht ersichtlich um was für einen Inhalt es sich handelt.
3. Am Arbeitstisch ist die Verfüllung am Übergang zur Wand defekt bzw. altverschmutzt (Bild IMG\_5825).
4. Die Schubladen sind im Inneren altverschmutzt (Bild P1000879).
5. Die Regalhalterungen sind stellenweise korrodiert.
6. Die Frosterschranke sind im Inneren, v. a. unter den Regaleinlagen, altverschmutzt (Bilder IMG\_5819 und IMG\_5820).
7. Der Gully unterhalb des Waschbeckens ist altverschmutzt.

##### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
2. Siehe Beurteilung Punkt 1.  
Weiterhin sollten selbst abgefüllte und eingefrorene Lebensmittel mit einem Einfrierdatum versehen werden, um eine Zuordnung zu ermöglichen und eine Überlagerung zu vermeiden („First-In-First-Out-Prinzip“).
3. bis 7. Siehe Beurteilung Punkt 1.

## 5. Teilbereich Nebenraum Küche

### Feststellungen

1. Der Bodenbereich ist altverschmutzt.
2. Der Kühlschrank ist im Inneren altverschmutzt.
3. Das Kabel der Crêpes-Platte ist altverschmutzt und an einer Stelle bereits durchgeschmort (Bild P1000889).

### Beurteilung

1. bis 3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

## 6. Teilbereich Backstube inkl. Spüleck

### Feststellungen

1. Der Wandbereich über dem Handwaschbecken ist mit Produktresten altverschmutzt.
2. An den zum Zeitpunkt der Kontrolle geöffneten Fenstern fehlt ein Insektenschutzgitter (Bild P1000896).
3. In einem Eierkarton wird Baiser-Bruch bis zur weiteren Verarbeitung gelagert (Bild P1000897). Bei Eintreffen des Kontrollteams steht dieser Karton direkt über offen gelagerten Kuchen.
4. In der Backstube werden altverschmutzte Cutter-Messer verwendet (Bild P1000898). Die Messer werden vom Betrieb sofort freiwillig entsorgt.
5. Anlagen, wie beispielweise die Rollfix-Anlage oder die Rührmaschinen, weisen oberflächlich stellenweise Lackabsplitterungen ab (nicht lebensmittelberührende Bauteile) (Bilder IMG\_5830 und IMG\_5831).
6. Der Kabelkanal an der Wand oberhalb der Schleifmaschine ist im Inneren altverschmutzt bzw. mit Gespinsten behaftet (Bilder P1000902 und P1000903).
7. Eier-Papphorden werden in direkter Nähe zu offen gelagerten Lebensmitteln gelagert.
8. In den Schubladen unter dem Arbeitstisch befinden sich teils defekte und altverschmutzte Ausrüstungsgegenstände (z. B. Siebe und Rührbesen; Bilder IMG\_5833 und IMG\_5834).
9. Das Insektenschutzgitter der Zwischentür hin zum Außenbereich ist großflächig beschädigt (Bild IMG\_5835).
10. Der Rahmen der Außentür ist großflächig beschädigt bzw. mit schwärzlichen Belägen behaftet (Bild IMG\_5838).
11. Über der Außentür hängt ein Stromkabel an einer Rohrleitung. Beides ist altverschmutzt (Bild P1000933).
12. Im Spüleck werden die gereinigten Spritzbeutel und Tüllen an der Wand direkt oberhalb des Vorwaschbeckens, also im eher unreinen Bereich des Spülprozesses, gelagert. Die Tüllen sind stellenweise korrodiert (Bild P1000912).
13. Der Bereich oberhalb der Spülmaschine ist altverschmutzt (Bild IMG\_5840). Weiterhin ist die Türinnenseite der Spülmaschine mit einem rötlich, schleimigen Belag behaftet (Bild P1000911).

### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müs-

sen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 d) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Fenster und andere Öffnungen so gebaut sein, dass Schmutzsammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

Eierkartons können mit gesundheitsgefährdenden Mikroorganismen behaftet sein und dadurch bei Weiterverwendung eine Kontaminationsgefahr für andere Lebensmittel darstellen. Sie sollten daher nicht zu diesen Zwecken verwendet werden. Speziell im Fall von Baiser-Bruch, der bei Weiterverarbeitung nicht mehr durcherhitzt wird, ist eine Kontaminationsgefahr gegeben.

4. Siehe Beurteilung Punkt 3, Absatz 1.

Cutter-Messer können mit ihren Sollbruchstellen und brechbaren Klingenteilen eine Kontaminationsgefahr für Lebensmittel dar. Weiterhin sind sie durch ihre Bauart schwer sauber zu halten.

5. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nicht-toxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
6. Siehe Beurteilung Punkt 1.
7. Siehe Beurteilung Punkt 3.
8. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion müssen so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

Weiterhin müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

9. Siehe Beurteilung Punkt 2.

Ein beschädigtes bzw. löchriges Insektenschutzgitter bei zusätzlich dauerhaft geöffneter Außentür stellt keine effektive Maßnahme im Sinne der o. g. Anforderung dar.

10. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 e) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Türen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und wasserabstoßende Oberflächen haben, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

11. Siehe Beurteilung Punkt 1.

12. Siehe Beurteilung Punkt 8.

Die gereinigten Spritzbeutel und Tüllen sollten zudem nicht im Bereich des Vorwaschbeckens und der Handbrause (unreine Seite) aufbewahrt werden, da hier die stetige Gefahr der Kontamination durch Spritzwasser gegeben sein kann.

13. Siehe Beurteilung Punkt 1.

Hierzu zählen auch die Reinigungsgerätschaften. Eine adäquate und hygienische Reinigung ist nur mit sauberen Gerätschaften möglich.

## **7. Teilbereich Spülküche Café**

### **Feststellungen**

1. Die Spülmaschine weist im Inneren kalkartige Beläge auf.
2. Der Gumminoppen-Boden ist speziell in den Rand- und Eckbereichen altverschmutzt. Weiterhin wölbt sich dieser an einigen Stellen auf bzw. ist defekt (Bild IMG\_5843).
3. Neben dem Gläser-Spülboy befindet sich auf Hüfthöhe ein offenes Abwasser-Rohr, das im Inneren altverschmutzt ist (Bilder IMG\_5843 und P1000937).

### **Beurteilung**

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

Hierzu zählen auch die Reinigungsgerätschaften. Eine adäquate und hygienische Reinigung ist nur mit sauberen Gerätschaften möglich.

2. Siehe Beurteilung Punkt 1, Absatz 1.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 8 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Abwasserableitungssysteme zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflussrinnen müssen so konzipiert sein, dass die Abwässer nicht aus einem kontaminierten zu einem oder in einen reinen Bereich, insbesondere einen Bereich fließen können, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, die ein erhöhtes Risiko für die Gesundheit des Endverbrauchers darstellen könnten.

Das offene Abflussrohr sollte dementsprechend verschlossen werden.

## **8. Teilbereich Kühlzelle II Torten (außen)**

### **Feststellungen**

1. In der Kühlzelle werden teils offene Lebensmittel und Behälter teilweise direkt am Boden stehend gelagert (Bild P1000922). Das Kühlaggregat ist am Gitter an der Rückseite sowie den Zuleitungen massiv mit schwärzlichen, staubartigen Belägen verschmutzt (Bild P1000930).

Durch die zuständige Kreisverwaltungsbehörde erfolgt eine mündliche Anordnung zur sofortigen Grundreinigung des Kühlaggregats. Weiterhin lagert der Betrieb alle offenen Lebensmittel in die zweite Kühlzelle um, bis die Grundreinigung erfolgt ist.

2. Die Lampe in der Kühlzelle weist keinen Splitterschutz auf (Bild P1000928). Darunter befinden sich offene Lebensmittelbehälter.
3. Die Zugangstür zur Kühlzelle ist an der Gummidichtung beschädigt und alt-

verschmutzt (Bild P1000923).

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

Durch die Luftumwälzung in der Kühlzelle kann eine Kontamination von offen gelagerten Lebensmitteln mit dem am Kühlaggregat anhaftenden Schmutz nicht ausgeschlossen werden.

Weiterhin kann durch Lebensmittelbehälter, die am Boden gelagert und anschließend auf Arbeitsflächen abgestellt werden, eine Kontamination nicht ausgeschlossen werden.

2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 2 b) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird.

Splittende Leuchtmittel können in die gelagerten Lebensmittel gelangen. Eine Kontamination zubereiteter Lebensmittel und eine möglicherweise Verletzung des Konsumenten kann nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

### 9. Teilbereich Außenbereich inkl. Abfallsammlung

#### Feststellungen

1. Offene Torten und andere Lebensmittel werden aus der Backstube in die im Außenbereich liegenden Kühlzellen verbracht. Das Umfeld in diesem Außenbereich macht einen ungepflegten Eindruck. U. a. ist das Vordach über den Kühlzellen sowie der Bereich zwischen der Kühlzelle und dem Vordach altverschmutzt (Bilder P1000940 und P1000925). Die Tür zur Backstube ist am unteren Rand korrodiert und beschädigt (Bild P1000919). Weiterhin werden in diesem Bereich die Eimer mit Altfett sowie Müllsäcke gelagert (Bild P1000925).
2. In einem Leerrohr, das in Richtung Innenraum/ Backstube geht (vermutlich Be- oder Entlüftung) sind deutlich Gespinnste erkennbar (Bild P1000918).

#### Beurteilung

1. und 2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

Weiterhin müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 2 c) VO (EG) Nr. 852/2004 Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist.

Es sollte evtl. geprüft werden, ob das Umfeld in diesem Bereich durch einfachere bauliche Maßnahmen so gestaltet werden kann, dass eine klare Trennung zwischen „reinem“ Bereich (Durchgang zur Kühlzelle) und „unreinem“ Bereich (Abfallsammlung, Außenbereich) besteht.

## Teilbereichsübergreifende Feststellungen

### Feststellungen

1. Die Waschbecken (Pralinenraum, Flur mit Frostern, Backstube) sind größtenteils altverschmutzt. Das Handwaschbecken in der Backstube läuft kaum ab. Weiterhin sind die Seifenspender, soweit vorhanden, an den Ausläufen altverschmutzt (Beispiele: Bilder P1000872, P1000880 und P1000892).
2. Im gesamten Betrieb besteht ein Großteil der verwendeten Regalböden aus offenporigem, äußerlich teils beschädigtem Holz oder Pressspan. Teilweise kommen die Materialien in direkten Kontakt mit Lebensmitteln (Beispiele: Bilder P1000866, IMG\_5817 und IMG\_5832).
3. Im gesamten Betrieb sind stellenweise Wand- und Fliesenschäden feststellbar (Bilder Bild P1000894 und IMG\_5829).
4. Sämtliche in Papierform ausgehängten Arbeitsanweisungen, Checklisten bzw. sonstigen Kennzeichnungen sind an den Rändern größtenteils altverschmutzt oder es lösen sich die Klebebänder, wodurch sich an diesen Stellen vermehrt Schmutz sammelt (Beispiele: Bilder P1000890 und IMG\_5827).
5. Einige der Reinigungsgerätschaften (Besen, Gummi-Abzieher etc.) sind altverschmutzt bzw. beschädigt.

### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

Angemessene Personalhygiene ist nur an sauberen und funktionsfähigen Waschbecken inkl. entsprechend sauberer Seifenspender möglich.

2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

3. bis 5. Siehe Beurteilung Punkt 1, Absatz 1.

Anmerkung zu 5: Hierzu zählen auch die Reinigungsgerätschaften. Eine adäquate und hygienische Reinigung ist nur mit sauberen Gerätschaften möglich.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

## II. Kontrollbereich Eigenkontrollsystem

Teilnehmer: [REDACTED]

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Reinigung und Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, Temperaturüberwachung, Personalschulung, Infektionsschutzgesetz, Rückverfolgbarkeit, Wareneingangskontrolle, HACCP-Konzept

### 1. Teilbereich Reinigung und Desinfektion

Feststellungen

Im Betrieb ist ein Reinigungsplan vorhanden. Die täglich oder wöchentlich getätigten Reinigungsarbeiten werden per Unterschrift quittiert. Die Betriebsbegehung hat hierbei allerdings stellenweise Differenzen zwischen Dokumentation und realem Reinigungszustand aufgezeigt bzw. sind einige Teilbereiche oder Gerätschaften nicht mit einem ausreichenden Reinigungsintervall berücksichtigt.

Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

Um dieser Anforderung zielführend gerecht zu werden und Altverschmutzungen zu verhindern, sollten im Reinigungsplan alle relevanten Bereiche bzw. Gerätschaften mit einem entsprechenden Reinigungsintervall versehen werden. Beispielweise wird dies am Sahnebläser bereits sehr gut umgesetzt.

### 2. Teilbereich Personalschulung

Feststellungen

Die Erst- und Folgebelehrungen gemäß IfSG können vorgelegt werden. Die Themenblöcke Hygiene und HACCP werden laut Betriebsangaben nicht oder nur sporadisch geschult bzw. liegen keine Aufzeichnungen über derartige Schulungsinhalte vor.

Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. XII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden.

### 3. Teilbereich HACCP-Konzept

Feststellungen

Im Betrieb ist weder eine Gefahrenanalyse noch ein der Betriebsart und -größe angepasstes HACCP-Konzept vorhanden bzw. konnte während der Kontrolle von den anwesenden Verantwortlichen nicht vorgelegt werden.

Beurteilung

Gemäß Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

Entsprechend dem Erwägungsgrund Nr. 15 VO (EG) Nr. 852/2004 sollten die

HACCP-Anforderungen so flexibel sein, dass sie, auch in kleinen Betrieben, in allen Situationen anwendbar sind. Ziel ist es, die Beherrschung der Lebensmittelrisiken zu gewährleisten.

**Es wird auf die Leitlinie des Deutschen Bäcker- und Konditorenhandwerks „Gute Lebensmittelhygiene-Praxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk“ sowie die Onlinehilfe Lebensmittelhygiene der IHK Bayern ([www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de](http://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de)) verwiesen.**

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

### Empfehlungen / Hinweise

Die Temperaturen in den Kühleinrichtungen werden vom Betrieb werktäglich kontrolliert und in einer Checkliste dokumentiert. In dieser sind für die einzelnen Kühleinrichtungen jedoch keine Solltemperaturen festgelegt. Weiterhin sind bei evtl. auftretenden Abweichungen vom Soll keine Maßnahmen definiert.

Diese Punkte sollten in der Checkliste noch ergänzt werden. Sinn des Temperaturablesens ist das frühzeitige Erkennen von Abweichungen oder Defekten. Hierzu sollte jedoch der jeweilige Grenzwert bekannt sein, ab dem von einer Abweichung auszugehen ist und ab der Maßnahmen erforderlich werden.

Eine Wareneingangskontrolle findet bei Warenanlieferung statt, jedoch nicht in dokumentierter Form. Es wird empfohlen dies im Sinne der Eigenkontrolle und Eigenabsicherung durchzuführen. Einfach umzusetzen ist dies beispielsweise mit Hilfe eines Wareneingangsstempels auf dem Lieferschein, der entsprechende Felder für Temperaturkontrolle, Zustand der Ware, MHD etc. enthält.

### Abschließende Anmerkungen

Im Rahmen der Kontrolle wurden keine Proben genommen.

gez.

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

gez.

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

#### Anlage(n):

Bildmappe zum o. g. Aktenzeichen  
Kostenmitteilung

#### Hinweise:

- Diese fachliche Stellungnahme bezieht sich ausschließlich auf die kontrollierten Bereiche des Betriebs.
- Die aufgeführten Feststellungen beziehen sich auf den Zeitpunkt der Kontrolle.
- Die beigefügten Bilder wurden am Tag der Kontrolle von Mitgliedern des Kontrollteams aufgenommen. Die Aufnahmen wurden digital aufgezeichnet, unverändert gespeichert. Sie geben die Situation zum Zeitpunkt der Kontrolle wieder.
- Diese fachliche Stellungnahme darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht **auszugsweise** kopiert bzw. vervielfältigt werden.

<b>Fachliche Stellungnahme</b>
--------------------------------

Aktenzeichen: SE-2617-300-59-V3

Datum der Kontrolle: 16.01.2017

Beginn: 09:30 Uhr

Ende: 10:45 Uhr

Anlass der Kontrolle:

Kontrollprogramm – Säule D  
ehemals gravierende Mängel -  
Folgekontrolle

Betrieb:

Café Belstner  
Altstadt 295  
84028 Landshut

Zulassungs-/Registriernummer:

--

Zulassungs-/Fachaufsichtsbehörde:

Regierung von Niederbayern

Kreisverwaltungsbehörde:

Stadt Landshut

Teilnehmer der Kontrolle:

Leiter des Teams der Spezialeinheit:

[REDACTED]

Dipl.-Ing. (FH) Lebensmitteltechnologie

LGL/Spezialeinheit:

[REDACTED]

Lebensmittelüberwachungsbeamter

Regierung:

[REDACTED]

Lebensmittelüberwachungsbeamter

Kreisverwaltungsbehörde:

[REDACTED]

Lebensmittelüberwachungsbeamtin

Betrieb:

[REDACTED]

[REDACTED]

Backstubenleiterin  
Buchhaltung

Geändert am: 04.08.2016	Gepüft am: 04.08.2016	Freigegeben am: 05.08.2016	Seite 2 von 9
durch: SE 4/SGLB	durch: QMB-SE	durch: AL SE	

## Allgemeines zum Betrieb

Siehe fachl. Stellungnahme zur Betriebskontrolle am 13.09.2016 (Az.: SE-2617-300-59-V2).

Der Betrieb wurde aufgrund der bei der Vorkontrolle vorgefundenen mittelgradigen Mängel durch die Stadt Landshut, die Regierung von Niederbayern sowie die Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit des LGL einer Nachkontrolle unterzogen.

## Zusammenfassung

Hinsichtlich des baulichen Zustandes wurden im Vergleich zu Vorkontrolle im Innen- und Außenbereich bereits Änderungen vorgenommen (Abfallsammlung Außenbereich, Sanierungsarbeiten Sockelleisten etc.). Mittel- bis langfristiger Sanierungsbedarf wird im Betrieb bedingt durch das generelle Alter der Bausubstanz jedoch konstant bestehen bleiben. Dies und die verwinkelten Wege mit diversen Kreuzungspunkten zwischen reinen und unreinen Tätigkeiten müssen daher stetig mit verstärktem Fokus auf die Betriebshygiene kompensiert werden. Die Mängel im baulichen Bereich werden als mittelgradig beurteilt.

Bezüglich der Betriebs- und Prozesshygiene zeigt sich der Betrieb im Vergleich zur Vorkontrolle in einem verbesserten Zustand, speziell hinsichtlich des Reinigungszustandes. Hierauf sollte im Hinblick auf die baulich erschwerten Bedingungen weiterhin geachtet werden. Verbesserungspotenzial besteht zudem noch in der Lagerung von Lebensmitteln sowie der Verringerung potenzieller Fremdkörpergefahren (gesplitterte Behälter, Stoffbänder, Cutter-Messer, Holzkisten etc.). Die Mängel in der Betriebs- und Prozesshygiene werden zum Zeitpunkt der Kontrolle als geringfügig beurteilt.

Das Eigenkontrollsystem sowie die dazugehörige Dokumentation sind in Grundzügen vorhanden bzw. wurde die Dokumentation stellenweise nachgebessert (z. B. Temperaturchecklisten). Der reale Reinigungszustand passt zum Zeitpunkt der Kontrolle mit der Dokumentation zusammen. Mitarbeiterschulungen zu hygiene-relevanten Themen sollten zukünftig in dokumentierter Form durchgeführt werden. Die Mängel am Eigenkontrollsystem werden als geringfügig beurteilt.

Zur weiteren Optimierung wird auf die Leitlinie des Deutschen Bäcker- und Konditorenhandwerks „Gute Lebensmittelhygiene-Praxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk“ sowie die Onlinehilfe Lebensmittelhygiene der IHK Bayern ([www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de](http://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de)) verwiesen.

Baulicher Zustand:	mittelgradige Mängel
Betriebs- und Prozesshygiene:	geringfügige Mängel
Eigenkontrollsystem:	geringfügige Mängel

Insgesamt werden die Mängel des Betriebs als mittelgradig eingestuft.

## Zitierte Rechtsvorschriften

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

## Die fachliche Stellungnahme beinhaltet folgende Kontrollbereiche:

- I. Kontrollbereich: Betriebsräume
- II. Kontrollbereich: Dokumentenprüfung, Eigenkontrollsystem

### I. Kontrollbereich: Betriebsräume

Teilnehmer: alle Teilnehmer der Kontrolle

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Umkleideräume Herren und Damen, Personaltoiletten, Trockenlager, Pralinenraum, Flur mit Frostern, Nebenraum Küche, Backstube inkl. Spüleck, Spülküche Café, Kühlzelle I Tageskühlung (außen), Kühlzelle II Torten (außen), Außenbereich inkl. Abfallsammlung, Lagerbereiche Verpackungsmaterial und Geschirr

#### 1. Teilbereich Umkleideräume Herren und Damen

Feststellungen

In den Umkleideräumen, speziell in der Damenumkleide, herrscht weiterhin größere Unordnung. Arbeitskleidung und -schuhe werden teilweise durchmischt mit Straßenkleidung gelagert (Bilder IMG\_7607 und IMG\_7608). Weiterhin befinden sich auf den Spinden teils betriebsfremde Gegenstände.

Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

Um dieser Anforderung gerecht werden zu können, sollte im Umkleidebereich auf eine strikte Trennung zwischen Arbeits- und Straßenkleidung umgesetzt werden. Andernfalls besteht die Gefahr der Verschleppung von Schmutz in den Produktionsbereich über die Arbeitskleidung.

#### 2. Teilbereich Trockenlager

Feststellungen

1. Es werden weiterhin diverse Produkte mit deutlich abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) vorgefunden, beispielsweise eine Eispulver-Verpackung (MHD: 2014) und Aroma-Öle (MHDs: 2010 bis 2015) (Beispiel: Bild IMG\_7581).
2. Das elektrische Insektenfanggerät ist provisorisch am Regal befestigt, in dem auch Tortenböden offen gelagert werden (Bild IMG\_7582).
3. An den Wänden hinter den Regalen befinden sich stellenweise Farbabsplittierungen (Anm.: in den Regalen werden nur verpackte Lebensmittel gelagert; Bild IMG\_7584).

Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

Weiterhin liegt gemäß Kap. I Art. 1 Nr. 1a) VO (EG) Nr. 852/2004 die Haupt-

verantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels beim Lebensmittelunternehmer.

Dies betrifft insbesondere den Zustand und die Haltbarkeit des Lebensmittels. Vom Hersteller werden die spezifischen Produkteigenschaften (mikrobiologisch, physikalisch, chemisch) lediglich bis zum Ablauf des angegebenen MHDs zugesichert. Die Verwendung nach Ablauf des MHDs ist grundsätzlich möglich, die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit geht allerdings auf den Verwender über. Dieser sollte vorab die Verwendbarkeit des Lebensmittels prüfen und sicherstellen.

2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

Eine Kontamination der Tortenböden kann durch den direkt darüber angebrachten Insektenfänger nicht ausgeschlossen werden.

3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

### 3. Teilbereich Pralinenraum

#### Feststellungen

Der Boden unter dem Arbeitstisch ist stellenweise altverschmutzt (Bild IMG\_7585).

#### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

### 4. Teilbereich Flur mit Frostern

#### Feststellungen

1. Einige der Regaleinlagen im Frosterschrank sind am Rand mit Produktresten altverschmutzt.
2. Die Gummidichtungen am Frosterschrank sind altverschmutzt und teils defekt (Bild IMG\_7589).

#### Beurteilung

1. und 2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

### 5. Teilbereich Nebenraum Küche

#### Feststellungen

1. In der Saladette wird das Salatdressing in einer offenen und mit angetrockneten Produktresten behafteten Colaflasche gelagert (Bild IMG\_7591).
2. An der Wand hängen ein Reinigungsplan sowie eine Folie, die sich am Rand bereits auflösen und bräunliche Beläge aufweisen (Bild IMG\_7593).

#### Beurteilung

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

Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

Im Sinne dieser Anforderung sollte die Lagerung der Dressings unter hygienischen Bedingungen in verschließbaren und leicht zu reinigenden Behältnissen erfolgen.

2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

## 6. Teilbereich Backstube inkl. Spüleck

### Feststellungen

1. In der Backstube werden zwei altverschmutzte bzw. korrodierte Cutter-Messer vorgefunden.
2. Zwei Zutaten-Schüsseln sind beschädigt und am Boden mit Klebeband repariert (Bilder IMG\_7596 und IMG\_7597).
3. Anlagen, wie beispielweise die Rollfix-Anlage oder die Rührmaschinen, weisen oberflächlich stellenweise Lackabsplitterungen ab (keine Stellen mit Lebensmittelkontakt).
4. Das Stoffband an der Rollfix-Anlage ist an einer Stelle beschädigt (Bild IMG\_7600). Ersatz ist laut Betriebsangaben bereits bestellt.
5. Oberhalb der Schleifmaschine ist ein Wandschaden vorhanden (Bild IMG\_7598).
6. Eine Holzkiste mit Äpfeln wird direkt auf der Arbeitsfläche abgestellt (Bild IMG\_7601).
7. Die Türinnenseite der Spülmaschine mit einem bräunlichen Belag (mutmaßlich Kakao-/ Produktreste) behaftet (Bild IMG\_7605).

### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

Cutter-Messer können mit ihren Sollbruchstellen und brechbaren Klingenteilen eine Kontaminationsgefahr für Lebensmittel darstellen. Weiterhin sind sie durch ihre Bauart schwer sauber zu halten.

2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nicht-toxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

4. Siehe Beurteilung Punkt 2.
5. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 sind die Wandflächen in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
6. Siehe Beurteilung Punkt 1, Absatz 1.

Splitternde Holzbestandteile von der Kiste können ein Fremdkörperrisiko für die an dieser Stelle verarbeiteten Lebensmittel darstellen. Weiterhin können durch das Abstellen auf der Arbeitsfläche Schmutzanhäufungen an der Kiste eine Kontaminationsgefahr darstellen. Holzkisten sollten daher möglichst nicht in den Produktionsraum verbracht werden.
7. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

Hierzu zählen auch die Reinigungsgerätschaften. Eine adäquate und hygienische Reinigung ist nur mit sauberen Gerätschaften möglich.

#### **7. Teilbereich Spülküche Café**

##### **Feststellungen**

Die Spülmaschine weist im Inneren kalkartige Beläge auf.

##### **Beurteilung**

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

Hierzu zählen auch die Reinigungsgerätschaften. Eine adäquate und hygienische Reinigung ist nur mit sauberen Gerätschaften möglich.

#### **8. Teilbereich Kühlzelle I Tageskühlung (außen)**

##### **Feststellungen**

Lebensmittelbehälter werden teils direkt auf dem Boden gelagert (Bild IMG\_7606).

##### **Beurteilung**

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

Durch Lebensmittelbehälter, die am Boden gelagert und anschließend auf den Arbeitsflächen abgestellt werden, kann eine Kontamination nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

## 9. Teilbereich Kühlzelle II Torten (außen)

### Feststellungen

1. Das Kühlaggregat ist an der Abtropfwanne altverschmutzt bzw. sammelt sich darin verschmutztes Kondenswasser.
2. Die Zugangstür zur Kühlzelle ist an der Gummidichtung noch leicht beschädigt.

### Beurteilung

1. und 2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

### Empfehlungen / Hinweise

Im Außenbereich wurde zwischenzeitlich ein Lastenaufzug zur Zwischenlagerung und zum Abtransport der Müllsäcke installiert. Der Bereich wirkt deutlich aufgeräumter als bei der Vorkontrolle. Fertige Torten und andere Lebensmittel müssen dennoch kurzzeitig durch den Außenbereich in die „Kühlzelle II Torten“ transportiert werden (Entfernung zwischen Außen- und Kühlraumtür: ca. 1 m). Eine akute Gefahr für die Lebensmittelsicherheit geht bei sauberem Umfeld, wie aktuell vorgefunden, nicht aus. Weiterhin sollten die Lebensmittel immer in geeigneter Weise abgedeckt bzw. geschützt transportiert werden. Falls im Betrieb langfristig weitere Umbauarbeiten geplant sind, würde an dieser Stelle noch bauliches Optimierungspotenzial zum Schutz der Lebensmittel vor Kontaminationen bestehen (beispielsweise durch eine Einhausung).

## II. Kontrollbereich Eigenkontrollsystem

Teilnehmer: alle Teilnehmer der Kontrolle

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Reinigung und Desinfektion, Temperaturüberwachung, Personalschulung, Infektionsschutzgesetz, Wareneingangskontrolle, HACCP-Konzept

### 1. Teilbereich Personalschulung

#### Feststellungen

Die Erst- und Folgebelehrungen gemäß IfSG liegen im Betrieb vor. Die Themenblöcke Hygiene und HACCP werden laut Betriebsangaben nicht oder nur sporadisch geschult bzw. liegen keine Aufzeichnungen über derartige Schulungsinhalte vor.

#### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. XII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden.

Im Sinne dieser Anforderung sollten auch die Themenblöcke Hygiene und HACCP Bestandteil der Mitarbeiterschulungen sein und durchgeführte Schulungen mit Angabe der Inhalte dokumentiert werden.

## 2. Teilbereich HACCP-Konzept

### Feststellungen

Im Betrieb ist weder eine Gefahrenanalyse noch ein der Betriebsart und -größe angepasstes HACCP-Konzept vorhanden bzw. konnte während der Kontrolle von den anwesenden Verantwortlichen nicht vorgelegt werden.

### Beurteilung

Gemäß Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

Entsprechend dem Erwägungsgrund Nr. 15 VO (EG) Nr. 852/2004 sollten die HACCP-Anforderungen so flexibel sein, dass sie, auch in kleinen Betrieben, in allen Situationen anwendbar sind. Ziel ist es, die Beherrschung der Lebensmittelrisiken zu gewährleisten.

**Es wird auf die Leitlinie des Deutschen Bäcker- und Konditorenhandwerks „Gute Lebensmittelhygiene-Praxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk“ sowie die Onlinehilfe Lebensmittelhygiene der IHK Bayern ([www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de](http://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de)) verwiesen.**

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

## Abschließende Anmerkungen

Im Rahmen der Kontrolle wurden keine Proben genommen.

gez.



gez.



### Anlage(n):

Bildmappe zum o. g. Aktenzeichen  
Kostenmitteilung

### Hinweise:

- Diese fachliche Stellungnahme bezieht sich ausschließlich auf die kontrollierten Bereiche des Betriebs.
- Die aufgeführten Feststellungen beziehen sich auf den Zeitpunkt der Kontrolle.
- Die beigefügten Bilder wurden am Tag der Kontrolle von Mitgliedern des Kontrollteams aufgenommen. Die Aufnahmen wurden digital aufgezeichnet, unverändert gespeichert. Sie geben die Situation zum Zeitpunkt der Kontrolle wieder.
- Diese fachliche Stellungnahme darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht **auszugsweise** kopiert bzw. vervielfältigt werden.

## Fachliche Stellungnahme

**Aktenzeichen:** SE-2617-400-122-V4

**Datum der Kontrolle:** 15.09.2016

**Beginn:** 09:40 Uhr

**Ende:** 17:20 Uhr

**Anlass der Kontrolle:**

Kontrollprogramm Säule D Schwerpunkt  
ehem. gravierende Mängel

**Betrieb:**

J. Gärtner Landshuter Obstkellerei GmbH  
Schönbrunner Str. 14  
84036 Landshut

**Zulassungs-/Registriernummer:**

---

**Zulassungs-/Fachaufsichtsbehörde:** Regierung von Niederbayern

**Kreisverwaltungsbehörde:** Stadt Landshut

**Teilnehmer der Kontrolle:**

**Leiter des Teams der Spezialeinheit:**

██████████

Lebensmitteltechnologe

**LGL/Spezialeinheit:**

██████████

Lebensmitteltechnologin

**Regierung:**

████████████████████

Lebensmittelüberwachungsbeamter

**Kreisverwaltungsbehörde:**

████████████████

██

Lebensmittelüberwachungsbeamter

Lebensmittelüberwachungsbeamter

**Betrieb:**

██████████

██████████

██████████████

Geschäftsführerin

Geschäftsführer

Verkauf

Geändert am: 04.08.2016	Gepprüft am: 04.08.2016	Freigegeben am: 05.08.2016	Seite 2 von 10
durch: SE 4/SGLB	durch: QMB-SE	durch: AL SE	

## Allgemeines zum Betrieb

Der früher unter dem Namen Obstkellerei Josef Gärtner geführte Betrieb produziert

[REDACTED]

In den weitläufigen Kellergewölben sind eine Vielzahl an Lagertanks unterschiedlicher Größe integriert. Die meisten davon können aufgrund ihres mangelhaften Zustandes (Korrosion, Beschichtungsfehler) nicht mehr für die Lebensmittelherstellung verwendet werden. Insgesamt sind derzeit [REDACTED] Mitarbeiter im Betrieb beschäftigt.

## Zusammenfassung

[REDACTED]

Zum Zeitpunkt der Kontrolle [REDACTED]  
Es wurden gravierende Mängel in allen drei Teilbereichen festgestellt. Dabei sind vor allem die stark verschimmelten und feuchten Kellergewölbe zu erwähnen, in denen in nur unzureichend abgedeckten, offenen Lagertanks unterschiedlicher Größe Säfte, Weine und Zuckerlösungen vermischt werden. Die mit Wein befüllten Stahltanks zeigen äußerlich starke Korrosionen; die jeweiligen Auslass-Stutzen sind nicht abgedeckt und innen stark verschmutzt. Der gesamte Bodenbereich ist schadhaft. Sämtliche, überprüfte Leitungssysteme sind, vor allem an den Verbindungsstücken, unzureichend gereinigt. Im Bereich der Abfüllung sind in der stark korrodierten Flaschenwaschmaschine in der Nachspülzone neben anderen diversen Fremdkörpern vor allem sehr viele Glassplitter vorhanden.

Das Eigenkontrollkonzept ist nur im Ansatz vorhanden und fehlerhaft.

Baulicher Zustand (produktionstechnisch):	gravierende Mängel
Betriebs- und Prozesshygiene:	gravierende Mängel
Eigenkontrollsystem:	gravierende Mängel

Insgesamt werden die Mängel des Betriebs als gravierend eingestuft.

Als Sofortmaßnahme wurde von der zuständigen Behörde folgendes angeordnet:

- Grundreinigung der Kellerräume mit Inventar, in denen mit offenen Tanks gearbeitet wird
- Grundreinigung sämtlicher Getränkeleitungen, Anlagen und verwendeten Tanks

- Eine Überprüfung und Bestätigung der einwandfreien Funktion der Flaschenwaschmaschine durch ein externes Unternehmen dieser Branche
- Erstellung eines Gesamtkonzeptes für die zukünftige, hygienisch einwandfreie Produktion

Es wurde eine Produktionsuntersagung ausgesprochen, bis diese Punkte abgearbeitet sind. Die Erlaubnis zur weiteren Produktion wird erst nach gemeinsamer Überprüfung und Freigabe durch Vertreter sämtlicher, bei der Kontrolle beteiligten Behörden erteilt.

## Zitierte Rechtsvorschriften

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

## Die fachliche Stellungnahme beinhaltet folgende Kontrollbereiche:

- I. Kontrollbereich Produktion
- II. Kontrollbereich Dokumentenprüfung, Eigenkontrollsystem

### I. Kontrollbereich Produktion

Teilnehmer: alle

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Wareneingangsbereich, Kellergewölbe mit Tanklager und Mischbereich, Abfüllbereich, Äpfelanlieferung, Dachboden

#### 1. Teilbereich Wareneingangsbereich

Feststellungen

Die Zulaufleitung für die Förderung der angelieferten Fruchtsäfte zu den Misch tanks im Keller ist so konstruiert, dass eine ausreichende Reinigung nur schwer möglich ist. Bedingt durch eine leichte S-förmige Biegung der Leitung kann diese nicht vollständig leerlaufen (Bild IMG\_5855). Im weiteren Verlauf der Leitung ist eine Schraubverbindung zu einem transparenten Schlauch, der offensichtliche Verschmutzungen im Inneren erkennen lässt. Nach Lösen dieser Schraubverbindung dieser Leitung ist ein dicker, schleimartiger Innenbelag erkennbar, die auf ein falsches Reinigungsverfahren schließen lässt (Bilder IMG\_5850, IMG\_5852, IMG\_5854).

Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen mit denen Lebensmittel in Berührung kommen gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 c) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen mit denen Lebensmittel in Berührung kommen mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass sie gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden kön-

nen. Durch die gebogene Konstruktion der Getränkeleitung kann diese nicht leerlaufen. Die Art der bisher durchgeführten Reinigungen eignet sich nicht, einen ausreichenden hygienischen Status der Leitungen zu erreichen.

## 2. Teilbereich Kellergewölbe mit Tanklager und Mischbereich

### Feststellungen

1. [REDACTED] Es ist eine Vielzahl an Tanks vorhanden, die zumeist im Innenbereich stark korrodiert oder mit mangelhafter Beschichtung versehen sind und nicht mehr zum Befüllen mit Lebensmitteln geeignet sind. Diese Tanks werden lt. Auskunft des Geschäftsführer nicht mehr befüllt. Dennoch ist diese Möglichkeit noch grundsätzlich gegeben.
2. Im gesamten Kellerbereich ist nur eine unzureichende bis keine Beleuchtung vorhanden.
3. Der gesamte Kellerbereich ist nass-feucht und schimmelartig an den Wänden verschmutzt. Der Boden ist an vielen Stellen schadhaft.
4. Die mit Wein befüllten Lagertanks sind äußerlich, vor allem im Bereich der Tanköffnungen z.T. stark korrodiert (Bilder IMGP5884, IMGP5885, IMGP\_5896). Die Einfüll-/Auslass-Schraubstutzen sind nicht mit einer Verschlusskappe versehen und innerlich stark verschmutzt (Bilder IMGP\_5865, IMGP\_5872, IMGP\_5879). Zusätzlich werden verschmutzte, transparente Schläuche zur Füllstandsmessung verwendet (Bilder IMGP\_5862, IMGP\_5863).
5. Die Schläuche, die zur Förderung zu und von den Tanks verwendet werden, sind um verrostete Autofelgen gewickelt, berühren z.T. mit ihren Anschlussöffnungen den nassen Boden und sind innerlich schmierig verschmutzt (Bilder IMGP\_5881, IMGP\_5889, IMGP\_5890, IMGP\_5893). Auch die Anschlussverbindung der Förderpumpe ist vor allem im Bereich der Dichtung verschmutzt (Bild IMGP\_5928).
6. Zur Vermischung verschiedener Säfte, Saftkonzentrate und Weine sind zwei oben offene, je ca. [REDACTED] Liter fassende Edelstahlmisch tanks vorgesehen. Daneben befinden sich zwei oben offene, ca. [REDACTED] Liter fassende und mit Innenanstrich versehene Stahltanks zur Zuckerauflösung. Der gesamte Bereich ist vor allem an den Gewölbewänden stark schimmel- und schwammartig verschmutzt (Bilder IMGP\_5900, IMGP\_5902, IMGP\_5908, IMGP\_5909, IMGP\_5921, IMGP\_5930, IMGP\_5931, IMGP\_5934, IMGP\_5945, IMGP\_5946). Die Misch tanks werden nach Befüllung und Durchmischung provisorisch mit dünnen Kunststoffplatten, die mit feuchten, vermoderten Holzplatten verschraubt und stabilisiert sind, abgedeckt (Bild IMGP\_5904).
7. Bei den Zuckerauflösetanks löst sich die Innenbeschichtung ab (Bild IMGP\_5923). Die jeweiligen Antriebsmotoren, deren Halterung und die Flanschverbindungen zu den Wellen des Rührwerks sind z.T. stark korrodiert und verschmutzt (Bilder IMGP\_5919, IMGP\_5913, IMGP\_5924).

### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein. Solange sich diese Tanks in der Betriebsstätte befinden gilt dies für sie ebenso, auch wenn sie nicht mehr genutzt werden.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 7 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müs-

sen Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden.

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 sind die Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Wände in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, in einwandfreiem Zustand zu halten, damit eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist.

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 c) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.

4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen mit denen Lebensmittel in Berührung kommen gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen mit denen Lebensmittel in Berührung kommen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

5. Siehe 4.
6. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre. Lebensmittel, die in einem derart unhygienischen Umfeld in offenen Tanks verarbeitet werden, können kontaminiert werden. Die derzeitige Art der Tankabdeckung mit Holz und Kunststoffplatten ist nicht ausreichend, um diese Problematik zu beseitigen.
7. Siehe 4. und 6. (erster Satz)

### 3. Teilbereich Abfüllbereich

#### Feststellungen

1. Sowohl die Zulaufleitung der Säfte aus den Misch tanks, als auch andere Verbindungsleitungen, z.B. zu und von den Erhitzern sind im Bereich der Anschlüsse, vor allem vor und hinter den z.T. verschlissenen Dichtungen deutlich verschmutzt (Bilder IMGP\_5959, IMGP\_5960, IMGP\_5961, IMGP\_5965, IMGP\_5967, IMGP\_5975). Es werden ältere und verschmutzte Reduzierstücke in die Leitungen integriert (Bild IMGP\_5973).

2. Die als Pufferbehälter verwendeten Kunststoff- und Edelstahlcontainer sind innen nicht ausreichend gereinigt (Bilder IMGP\_5980, IMGP\_5982).
3. Der Rundfüller ist vor allem an den Hubelementen und Füllventilen verschmutzt (Bilder IMGP\_5985, IMGP\_5987, IMGP\_5988, IMGP\_5989).
4. Die Flaschenwaschmaschine ist äußerlich stark korrodiert (Bilder IMGP\_5995, IMGP\_6000, IMGP\_6013, IMGP\_6014). Im Inneren sind neben Verkalkungen und Verschmutzungen vor allem im Nachspülbereich, bei dem die gereinigten Flaschen wieder aufgestellt werden auch größere, lose verteilte korrodierte Metallpartikel und Glassplitter vorhanden (Bilder IMGP\_5991, IMGP\_5998). Beim Flaschenauslauf lösen sich oberhalb der offenen gereinigten Flaschen korrodiertes Metall und Beschichtungen von der Anlage ab (Bilder IMGP\_6003, IMGP\_6020). Die sich anschließende visuelle Überprüfung der Flaschen auf mögliche Verunreinigungen ist durch die derzeitige Konstruktion der Ausleuchtstation mit störenden Führungsschienen, die sich im Blickfeld zwischen Beobachter und Flaschen befindet, wesentlich beeinträchtigt.
5. Die Flaschenverschleißmaschine ist im Bereich der Zuführung und Aufbringung der Drehverschlüsse verschmutzt (Bilder IMGP\_6012, IMGP\_6023, IMGP\_6024, IMGP\_6031). Im Umfeld sind mehrere Glassplitter vorhanden.
6. Es sind Bodenschäden vorhanden und die Abwasserschachtabdeckungen verschmutzt (Bild IMGP\_6038).
7. Die Zulaufleitungen zum Abfüllen von Glühwein in Kanister sind innen verschmutzt (Bilder IMGP\_6045, IMGP\_6049).
8. Der Deckenbereich oberhalb der Kanisterabfüllanlage ist verschmutzt (Bild IMGP\_6047). In den Spalten zwischen den aufgetragenen Styroporplatten lösen sich Partikel.
9. Das Umfeld der nicht mehr verwendeten Maischanlage in einem Kellerschacht ist verschmutzt (Bild IMGP\_6052).

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen mit denen Lebensmittel in Berührung kommen gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen mit denen Lebensmittel in Berührung kommen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

2. Siehe 1. (erster Satz)
3. Siehe 2.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. X Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 muss die Umhüllung und Verpackung der Erzeugnisse so erfolgen, dass diese nicht kontaminiert werden. Insbesondere wenn Metall- oder Glasbehältnisse verwendet werden, ist erforderlichenfalls sicherzustellen, dass das betreffende Behältnis sauber und nicht beschädigt ist. Eine Anlage in einem derart desolaten Zustand ist nicht geeignet ihre eigentliche Funktion zu 100% zu erfüllen. Dies kann bei Flaschenwaschmaschinen fatale Folgen haben, da hier mit stärker konzentrierten Laugen gearbeitet wird. Sollte diese oder auch in der Anlage befindliche Fremdkörper in

die Flasche gelangen und dort unerkant bleiben, kann es zu einer gesundheitlichen Schädigung des Verbrauchers kommen.

5. Siehe 4. (erster und zweiter Satz)
6. Siehe 4. (erster Satz)
7. Siehe 1. (erster Satz)
8. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 c) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
9. Siehe 5.

#### **4. Teilbereich Dachboden**

##### **Feststellungen**

Im verschmutzten Dachboden werden Umhüllungen z.T. ungeschützt gelagert (Bilder IMGP\_6090, IMGP\_6091, IMGP\_6092).

##### **Beurteilung**

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. X Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Umhüllungen so gelagert werden, dass sie nicht kontaminiert werden können.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

### **III. Kontrollbereich Eigenkontrollsystem**

Teilnehmer: alle außer XXXXXXXXXX

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Reinigung und Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, Personalschulung, Rückverfolgbarkeit, Wareneingangskontrolle, HACCP – Konzept

#### **1. Teilbereich Reinigung und Desinfektion**

##### **Feststellungen**

Es sind diverse Reinigungsanweisungen und Dokumente über durchgeführte Reinigungen vorhanden. Trotzdem ist der Reinigungszustand von Räumen und bereits gereinigter Anlagen und –teile mangelhaft.

##### **Beurteilung**

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen mit denen Lebensmittel in Berührung kommen gründlich gereinigt und

erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. Die bestehenden Reinigungsanweisungen sollten grundlegend überarbeitet und die Reinigungsintervalle deutlich reduziert werden um zukünftig hygienische Bedingungen für die Produktion von Lebensmitteln zu schaffen.

## **2. Teilbereich Schädlingsbekämpfung**

### **Feststellungen**

Es sind keine Maßnahmen zur Erkennung und gegebenenfalls Bekämpfung von Schädlingen vorgesehen.

### **Beurteilung**

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen.

## **3. Teilbereich Personalschulung**

### **Feststellungen**

Es konnten keine Unterlagen über etwaige stattgefundene Schulungen vorgelegt werden. Aufgrund der hygienischen Gesamtsituation im Betrieb erscheint diese dringend notwendig.

### **Beurteilung**

Lebensmittelunternehmer haben gem. Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. XII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. XII Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer zu gewährleisten, dass die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des Verfahren nach Artikel 5 Absatz 1 der vorliegenden Verordnung oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP- Grundsätze angemessen geschult werden.

## **4. Teilbereich HACCP – Konzept**

### **Feststellungen**

Ein Verfahren, das auf den HACCP-Grundsätzen beruht ist nicht eingerichtet. In diesem Zusammenhang wurde auch keine Gefahrenanalyse der Produktionsabläufe durchgeführt.

Dem Geschäftsführer ist bewusst, dass der Vorgang der Pasteurisation kontrolliert ablaufen sollte und die nach dem Erhitzungsprozess erreichte Produkttemperatur dafür ständig überwacht werden sollte. Nach eigenen Aussagen hatte er dies auch zunächst gemacht. Dann funktionierte sein Thermometer nicht mehr und er hat die Messungen beendet. Aufzeichnungen über seine Messergebnisse hat er gar keine mehr, da er diese nur auf seinem Computer eingetragen hat und dieser ebenso defekt und entsorgt sei. Auch bezüglich der Leerflaschenkontrolle herrscht eine gewisse Leichtfertigkeit, da die Notwendigkeit dieser, vor allem bei Verwendung dieser problematischen Flaschenwaschmaschine, nicht erkannt wird. Nachdem keine optoelektronische Einheit dafür vorhanden ist, ist ein Leuchtschirm, an den die Flaschen vorbeigeführt werden an der Linie zur visuellen Kontrolle installiert worden. Aufgrund der auch hier vorhandenen Führungsschienen für die Flaschen, die sich genau im Blickfeld zwischen Kontrollperson und Flaschen befinden, ist ein Erkennen von Restflüssigkeiten und Fremdkörper erschwert.

### Beurteilung

Gemäß Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

### Abschließende Anmerkungen

Im Rahmen der Kontrolle wurden keine Proben genommen.

gez.

■■■■  
■■■■■■■■■■  
■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■

gez.

■■■■■■■■■■  
■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■

### Anlage(n):

Bildmappe zum o. g. Aktenzeichen

Fragebogen „Betriebe Hintergrundinformationen zu grav. Mängeln“

Kostenmitteilung

### Hinweise:

- Diese fachliche Stellungnahme bezieht sich ausschließlich auf die kontrollierten Bereiche des Betriebs.
- Die aufgeführten Feststellungen beziehen sich auf den Zeitpunkt der Kontrolle.
- Die beigefügten Bilder wurden am Tag der Kontrolle von Mitgliedern des Kontrollteams aufgenommen. Die Aufnahmen wurden digital aufgezeichnet, unverändert gespeichert. Sie geben die Situation zum Zeitpunkt der Kontrolle wieder.
- Diese fachliche Stellungnahme darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht **auszugsweise** kopiert bzw. vervielfältigt werden.

## Fachliche Stellungnahme

**Aktenzeichen:** SE-2617-300-262-V2

**Datum der Kontrolle:** 06.10.2016

**Beginn:** 09:50 Uhr

**Ende:** 14:00 Uhr

**Anlass der Kontrolle:**

Kontrollprogramm – Säule D  
ehemals gravierende Mängel

**Betrieb:**

Bäckerei und Konditorei  
Karl-Heinz Münzel  
Östl. Alpenstr. 28  
87527 Sonthofen

**Zulassungs-/Registriernummer:**

- -

**Zulassungs-/Fachaufsichtsbehörde:**

Regierung von Schwaben

**Kreisverwaltungsbehörde:**

Landratsamt Oberallgäu

**Teilnehmer der Kontrolle:**

**Leiter des Teams der Spezialeinheit:**

████████████████████

Lebensmittelüberwachungsbeamter

**LGL/Spezialeinheit:**

████████████████████

Dipl. Ing.(FH) Lebensmitteltechnologie

**Regierung:**

████████████████████

Lebensmittelüberwachungsbeamtin

**Kreisverwaltungsbehörde:**

████████████████████

Lebensmittelüberwachungsbeamter

**Betrieb:**

████████████████████

Geschäftsführer  
Hygienebeauftragter

Geändert am: 04.08.2016	Geprüft am: 04.08.2016	Freigegeben am: 05.08.2016	Seite 2 von 13
durch: SE 4/SGLB	durch: QMB-SE	durch: AL SE	

## Allgemeines zum Betrieb

Bei dem Betrieb handelt es sich um [REDACTED]  
[REDACTED]  
[REDACTED]  
[REDACTED]

## Zusammenfassung

Die Mängel im baulichen Zustand des Gebäudes sind als mittelgradig zu beurteilen. Hier sind beispielhaft deutliche Schäden im Bodenbereich der Produktionsräume und Schimmelbefall an der Decke im Bereich der Kistenwaschanlage zu erwähnen. Die Mängel in der Betriebs- und Prozesshygiene sind als mittelgradig zu beurteilen. Hier sind insbesondere die Mängel in der Basis hygiene, z.B. im Bereich der Abwiege-/Dosierstation, die mit Motten belegten Monitoringfallen sowie der sichtbare Befall mit kleinen Fliegen (vermutlich Fruchtfliegen) insb. im Deckenbereich zu erwähnen. Die Mängel im Eigenkontrollsystem und der Dokumentation sind als geringfügig zu beurteilen.

Baulicher Zustand:	mittelgradige Mängel
Betriebs- und Prozesshygiene:	mittelgradige Mängel
Eigenkontrollsystem:	geringfügige Mängel

Insgesamt werden die Mängel des Betriebs als mittelgradig eingestuft.

## Zitierte Rechtsvorschriften

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 219/2009 vom 11. März 2009 (ABl. L 87 vom 31.3.2009).

## Die fachliche Stellungnahme beinhaltet folgende Kontrollbereiche:

- I. Kontrollbereich Produktion
- II. Kontrollbereich Dokumentenprüfung, Eigenkontrollsystem

### I. Kontrollbereich Produktion

Teilnehmer:  
[REDACTED]

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Umkleideraum, Sozialraum, Lagerbereich Verpackung, Mehlsiloraum, Lagerbereich Rohstoffe, Bäckerei, Konditorei, Kistenwaschbereich und Spüle, Abfalllagerung

### **Teilbereich: Umkleideräume**

#### **Feststellungen**

Der Bereich zwischen den Spinden ist deutlich mit Staub und Flusen verunreinigt.

#### **Beurteilung**

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. VIII VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Dies setzt voraus, dass der Bereich, in dem sie ihre Schutzkleidung anziehen, sauber ist.

### **Teilbereich: Mehlsiloraum**

#### **Feststellungen**

Am Boden im Bereich zwischen den Silos sind vereinzelt tote Käfer festzustellen. Unter den Silos (schwerer zugänglich) sind Spinnweben und vermutlich auch Gespinste sichtbar. Ferner sind die Monitoringfallen sichtbar mit Motten belegt. Im Mehlsiloraum hat laut Aussage von [REDACTED] eine Begasung durch den Schädlingsbekämpfer stattgefunden.

#### **Beurteilung**

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein. Ferner sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Die vorhandenen Monitoringfallen sind nicht mit einem Auslegedatum beschriftet, welches einen Rückschluss auf die Dauer des Auslegens und der Belegung mit Motten, geben würde.

### **Teilbereich: Lagerbereich Rohstoffe**

#### **Feststellungen**

1. Unter dem Ablageregal neben dem Wareneingangstor sind Gespinste festzustellen.
2. Die Regale und Regalböden sind zum Teil verschlissen.
3. Die im Raum abgestellte Bäckereimaschine ist ungereinigt.
4. Der Boden ist im Bereich der Ecken und Kanten unsauber.
5. Die Zutatenbehälter sind nicht ausreichend abgedeckt.
6. Im Lagerbereich findet an zwei unterschiedlichen Stellen das Vermahlen von Körnern und die Verwiegung von offenen Zutaten statt.

#### **Beurteilung**

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein. Ferner sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein. Die Maschine dient laut Aussage von [REDACTED] als Teileträger. Eine ungereinigte Maschine könnte als Rückzugsraum für Schädling hier z.B. Motten dienen.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
5. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.
6. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre. Der Lagerbereich ist aufgrund seines hygienisch niedrigeren Niveaus (z.B. Lagerung von Lebensmitteln in Umverpackungen, Zugang nach außen) für das Verarbeiten von offenen Lebensmitteln (Zwischen- oder Endprodukte) nicht geeignet. Es sollte zumindest, falls kein anderer Standort möglich ist, hier eine räumlichen Trennung innerhalb des Lagerbereiches erfolgen.

#### **Teilbereich: Bäckerei**

##### **Feststellungen**

1. Im Bereich der Abwiege-/Dosierstation ist insbesondere der Deckenbereich sichtbare mit kleinen Fliegen (vermutlich Fruchtfliegen) belegt, auch an Geräten und Ausrüstungsgegenständen, z.B. Zuführungsschläuchen, sind vereinzelt Fliegen festzustellen (Bilder P1010009, P1010012 und P1010013).
2. Bei der Anlage zur Herstellung von Scherbeneis sind nach dem Entnehmen des verunreinigten Kunststoffeinsatzes im Bereich der Zuführungsöffnung (Randbereich) Verschmutzungen (schwärzliche teils schleimige Rückstände) festzustellen (Bilder P1010001 und P1010002).
3. Bei der Kleinkomponentenanlage im Bereich der Abwiege-/Dosierstation sind im schwerer zugänglichen Bereich Verunreinigung wie Gespinste, Spinnweben festzustellen.
4. Der gesamte Bereich um die Wasserdosierstation ist in einem ungepflegten und verschmutzten Zustand, z.B. schleimige und schwärzliche Rückstände am Waschbecken. Die Bodenfugen sind ebenfalls mit schwärzlichen Ablagerungen verunreinigt und zudem deutlich defekt (Bilder P1010011, P1010014, P1010016, P1010017, P1010018, P1010019, P1010021, P1010022, P1010023, P1010024 und P1010032).
5. Im Bereich des Antriebes der Knetmaschine fehlt an einer Knetmaschine ein Stück der Kunststoffabdeckung. Bei der anderen Knetmaschine ist ein Riss in dieser Abdeckung. Der Bereich ist an beiden Maschinen und den eingesetzten Schaumstoffringe verunreinigt (Bilder P1010025, P1010026 und P1010027).
6. Der Bodenbereich des Bäckereikühlraumes ist verschlissen und weist Rostansätze auf. Im Bereich der Ecken/Kanten des Bodens sind Verschmutzungen sichtbar. Ferner sind neben Kartonverpackungen offene Lebensmittel gelagert (Bilder P1010034 und P1010035).

7. Bei der [REDACTED] Kühlung 1 sind im Bodenbereich der Eingangstür, wie auch in den Ecken und Kanten sichtbare Verschmutzungen festzustellen (Bilder P1010048, P1010049 und P1010050).
8. Die Kühlungen 4, 5 und 6 sind sichtbar verschlissen. Laut Auskunft des Betriebsinhabers ist eine neue Kühleinrichtung bestellt und soll im Januar 2017 installiert werden.
9. Im Bereich Ecke/Stickenwägen ist das Umfeld um das Handwaschbecken und das Handwaschbecken in einem ungepflegten/unsauberen Zustand (Bilder P1010068 und P1010071).
10. Der würfelförmige Mehrfachstecker im Bereich Ecke/Stickenwägen ist verunreinigt (Bild P1010073).
11. Die Brezenbelagungsanlage ist insbesondere im Bereich unter dem Transportband mit älteren Produktionsrückständen verunreinigt (Bilder P1010066, P1010067 und P1010077).
12. Der Beschickungsautomat für den Backofen ist in schwerer zugänglichen Stellen verunreinigt. Nach Aussage von [REDACTED] wird der Beschickungsautomat in nächster Zeit durch einen neuen ersetzt.
13. Es sind an Arbeitstischen und Ausrüstungsgegenständen insbesondere im Unterbereich wie auch an Leitungen in diesen Bereichen Reinigungsdefizite, z.B. ältere Produktionsrückstände aber auch Gespinste und Hinweise auf Mottennester sichtbar (Bilder P1010069, P1010137, P1010138, P1010145, P1010146, P1010147, P1010148 und P1010149).
14. In der Semmelstraße [REDACTED] sind im Innenraum und an den Ecken und Kanten Verunreinigungen von Produktionsrückständen sowie Risse in einer Kunststoffscheibe festzustellen (Bild P1010136).
15. Es sind verunreinigte Handbesen und auch ein verunreinigter Messbecher, die in der Produktion verwendet werden, festzustellen (Bilder P1010070, P1010074 und P1010075).
16. Es sind an Backformen ältere eingebrannte Backreste festzustellen, auch löst sich teilweise die Beschichtung ab (Bilder P1010063 und P1010115).
17. In den Entlüftungsöffnung in der Mauer in der Teigaufarbeitung sind Gespinste festzustellen (Bild P1010045).

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein. Ferner sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Weiterhin sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebens-

- mittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
  5. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. Ferner sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.
  6. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein. Ferner sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.
  7. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
  8. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
  9. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
  10. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
  11. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.
  12. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
  13. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein. Ferner sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen.
  14. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls

desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. Ferner müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

15. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.
16. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. Ferner müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.
17. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein. Ferner sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen.

#### **Teilbereich: Konditorei**

##### **Feststellungen**

1. Die Unterseite eines Arbeitstisches ist verschmutzt, u.a. sind Gespinste vorhanden (Bilder P1010110 und P1010111).
2. Im Kühlraum werden zubereitete Backwaren unabgedeckt zusammen mit ungewaschenem Obst und Gemüse, welches offen gelagert wird, aufbewahrt (Bilder P1010104 und P1010106).
3. Der Bereich oberhalb der Spülmaschine sowie die Rückseite der Spülmaschinenöffnung sind verunreinigt (Bild P1010089).
4. Im Spülbereich sind der Lüfter der Abzugseinrichtung sowie der Bodenbereich verschmutzt (Bilder P1010091, P1010092 und P1010093).
5. Im Spülbereich werden nach dem Spülen die gereinigt Gegenstände, u.a. Spritzsäcke, Spritztüllen, Schöpfkellen, gelagert (Bilder P1010087 und P1010096).

##### **Beurteilung**

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein. Ferner sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. der-

art kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre. Durch die gemeinsame und zugleich offene Lagerung von zubereiteten sowie verzehrfertigen Waren und zugleich ungereinigten Lebensmitteln (Obst, Gemüse) kann eine Kontamination mit Keimen und Staub z.B. durch die Luftverwirbelung nicht ausgeschlossen werden. Hier sollte die Lagerung angepasst werden.

3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
5. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. Durch die jetzige Praxis der Aufbewahrung kann eine Kontamination z.B. durch unsauberes Spritzwasser nicht ausgeschlossen werden.

### **Teilbereich: Kistenwaschbereich und Spüle**

#### **Feststellungen**

1. Dieser Bereich ist nicht vollständig vom Produktionsbereich abgeschlossen. Es wird in diesem Bereich auch mit einem Hochdruckreinniger hantiert.
2. Der Deckenbereich im Übergang zur Wand im hinteren Bereich ist deutlich schwärzlich verfärbt (vermutlich Schimmelbildung). Hier handelt es sich Augenscheinlich um ein Problem einer ungenügenden Be- und Entlüftung. Weiterhin ist der Deckenbereich verunreinigt (Bild P1010124 und P1010125).
3. Im hinteren Bereich ist ein unverschlossener Mauerdurchbruch mit Leitungen (Bild P1010126).
4. Im Treppenbereich lagert eine Spülkraft u.a. Reinigungsgerätschaften. Diese sind zum Teil verschlissen und unsauber, auch befindet sich der gesamte Bereich in einem ungepflegten Zustand (Bilder P1010130, P1010131 und P1010132).

#### **Beurteilung**

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre. Während der Reinigungstätigkeiten darf nicht in unmittelbarer Nähe mit offenen Lebensmitteln umgegangen werden.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein. Unverschlossene Mauerdruchbrüche/Maueröffnungen können auch als Rückzugsgebiete für Schäd-

linge dienen.

4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein. Eine ordnungsgemäße Reinigung kann nur mit instandgehaltenen und saubereren Reinigungsgerätschaften erfolgen.

### **Teilbereichsübergreifende Feststellungen**

#### **Feststellungen**

1. Die Schubladeninnenbereiche sind verunreinigt, Weiter stehen in den verschiedenen Bereichen Kisten und Wannen, in welche die verschiedensten Gegenstände lagern. Diese sind überwiegend verunreinigt (beispielhaft Bilder P1010053 und P1010072).
2. In allen Bereichen lagert zum Teil unsauberes und verschlissenes Putz- und Reinigungsgerät, auch direkt am Boden (Bilder P1010032, P1010101 und P1010122).
3. Die Monitoringfallen für Motten sind in allen Bereichen zum Teil deutlich mit Motten belegt. Auf den Fallen ist kein Auslegedatum vermerkt. Es konnte auf einem Deckel einer Zutatenkiste im Produktionsbereich eine tote Motte festgestellt werden (Bilder P1010044 und P1010144).
4. Die Bodenfugen sind zum Teil ausgewaschen und beschädigt (beispielhaft Bilder P1010020, P1010023, P1010059 und P1010097)
5. Die Fliesenfugen sind in den Wandbereichen zum Teil verunreinigt.
6. In allen Bereichen sind verunreinigte kleine Messer mit verschiedenfarbigen Griffen ohne eine eindeutige Zuordnung feststellbar (beispielhaft Bilder P1010011 und P1010082).
7. Es liegen ohne eindeutige Zuordnung Reinigungstücher/Lappen, auch verunreinigte, in den verschiedensten Bereichen.
8. Es sind Beschädigungen und Verunreinigungen an verschiedensten Ausrüstungsgegenständen, wie z.B. Kisten, Lagerrosten, Lagerbrettern, Transportrollen von Wägen und Stickenwägen festzustellen (beispielhaft Bilder P1010057, P1010058, P1010065, P1010107, P1010142, P1010143 und P1010078).

#### **Beurteilung**

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein. Eine ordnungsgemäße Reinigung kann nur mit saubereren und intakten Reinigungsgerätschaften erfolgen. In den Produktionsräumen sollte, wenn nötig, nur eine Grundausstattung lagern. Das eigentliche Reinigungsgerät sollte nur zur Hauptreinigung in die Produktionsräume verbracht werden.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
5. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müs-

sen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

6. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre. Es ist nicht auszuschließen, dass z.B. eine Messerspitze abbricht und in Produkte gelangt. Hier sollte daher ein Messermanagement eingeführt werden, um einen Überblick zu haben, wieviel Messer im Einsatz sind und wie deren aktueller Zustand ist.
7. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
8. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. Ferner müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

### III. Kontrollbereich Eigenkontrollsystem

Teilnehmer: [REDACTED]

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Reinigung und Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, Temperaturüberwachung, Personalschulung, Infektionsschutzgesetz, Rückverfolgbarkeit, Wareneingangskontrolle, HACCP – Konzept

#### **Teilbereich: Reinigung und Desinfektion**

##### Feststellungen

Trotz vorhandener Dokumentation zeigen die vor Ort festgestellten Hygienemängel, dass die Vorgehensweise der Reinigung und Desinfektion im Betrieb noch verbessert werden muss.

##### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

### **Teilbereich: Wareneingangskontrolle**

#### **Feststellungen**

Die Wareneingangskontrolle wurde als CCP festgelegt, aber die Überprüfung hat ergeben, dass dieser Bereich nicht wie im HACCP Konzept eingestuft kontrolliert und dokumentiert wird.

#### **Beurteilung**

Gemäß Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Wenn der Lebensmittelunternehmer einen Bereich als CCP einstuft, hat er diesen Bereich auch nach diesen Vorgaben zu kontrollieren und zu dokumentieren. Es sollte hier geprüft werden, ob der Bereich der Wareneingangskontrolle als CCP festgelegt sein muss.

### **Teilbereich: Verfahren nach HACCP-Grundsätzen**

#### **Feststellungen**

Es liegt ein umfangreiches HACCP Konzept vor. Es sind dort für eine Bäckerei und Konditorei auffällig viele CCP benannt.

#### **Beurteilung**

Gemäß Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Entsprechend dem Erwägungsgrund Nr. 15 der VO (EG) Nr. 852/2004 sollten die HACCP-Anforderungen so flexibel sein, dass sie, auch in kleinen Betrieben, in allen Situationen anwendbar sind. Ziel ist es, die Beherrschung der Lebensmittelrisiken zu gewährleisten. Wenn der Lebensmittelunternehmer einen Bereich als CCP einstuft dann hat er diesen Bereich auch nach diesen Vorgaben zu kontrollieren und zu dokumentieren. Es sollte hier geprüft werden, ob so viele CCP festgelegt sein müssen. Diese sind in jedem Fall zu kontrollieren, dokumentieren und zu verifizieren.

Hinweis: Als Hilfestellung könnte auch die Leitlinie für eine „Gute Lebensmittelhygiene-Praxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk“ dienen.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

## Abschließende Anmerkungen

Im Rahmen der Kontrolle wurden keine Proben genommen.

gez.

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

gez.

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

### Anlage(n):

Bildmappe zum o. g. Aktenzeichen  
Kostenmitteilung

### Hinweise:

- Diese fachliche Stellungnahme bezieht sich ausschließlich auf die kontrollierten Bereiche des Betriebs.
- Die aufgeführten Feststellungen beziehen sich auf den Zeitpunkt der Kontrolle.
- Die beigefügten Bilder wurden am Tag der Kontrolle von Mitgliedern des Kontrollteams aufgenommen. Die Aufnahmen wurden digital aufgezeichnet, unverändert gespeichert. Sie geben die Situation zum Zeitpunkt der Kontrolle wieder.
- Diese fachliche Stellungnahme darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht **auszugsweise** kopiert bzw. vervielfältigt werden.

<b>Fachliche Stellungnahme</b>
--------------------------------

**Aktenzeichen:** SE-2617-400-149-V8

**Datum der Kontrolle:** 10.10.2016

**Beginn:** 09:30 Uhr

**Ende:** 12:45 Uhr

**Anlass der Kontrolle:**

Kontrollprogramm – Säule D  
ehemals gravierende Mängel

**Betrieb:**

Perger Säfte  
Herschinger Str. 51  
82211 Breitbrunn am Ammersee

**Zulassungs-/Registriernummer:**

--

**Zulassungs-/Fachaufsichtsbehörde:**

Regierung von Oberbayern

**Kreisverwaltungsbehörde:**

Landratsamt Starnberg

**Teilnehmer der Kontrolle:**

**Leiter des Teams der Spezialeinheit:**

████████████████████

Dipl.-Ing. (FH) Lebensmitteltechnologie

**LGL/Spezialeinheit:**

████████████████████

Dipl.-Ing. (FH) Lebensmitteltechnologie

**Regierung:**

████████████████████

Lebensmittelüberwachungsbeamter

**Kreisverwaltungsbehörde:**

████████████████████

████████████████████

Lebensmittelüberwachungsbeamtin  
Lebensmittelüberwachungsbeamter

**Betrieb:**

████████████████████

Geschäftsführer

Geändert am: 04.08.2016	Gepprüft am: 04.08.2016	Freigegeben am: 05.08.2016	Seite 2 von 13
durch: SE 4/SGLB	durch: QMB-SE	durch: AL SE	

## Allgemeines zum Betrieb

Siehe fachliche Stellungnahme der Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit vom 11.08.2011 (AZ.: SE-2617-400-149-V1).

Der zuvor bestehende Betrieb Perger Saft GmbH wurde zum 01.09.2016 abgemeldet. Zum Zeitpunkt der Kontrolle ist am Landratsamt der Betrieb Ammersee Kelterei UG gemeldet. Der Geschäftsführer ist weiterhin [REDACTED]

Der Betrieb produziert derzeit [REDACTED]

[REDACTED]

Zum Zeitpunkt der Kontrolle findet keine Produktion statt.

## Zusammenfassung

Der Betrieb Perger Fruchtsäfte wurde am 10.10.2016 von der Lebensmittelüberwachung des zuständigen Landratsamts Starnberg, der Regierung von Oberbayern und der Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit kontrolliert.

Es sind sehr viele bauliche Maßnahmen im Betrieb umgesetzt worden und der Betrieb ist bemüht, auftretende bauliche Mängel zeitnah zu beseitigen. Aufgrund der teilweise schlechten Bausubstanz der Gebäude werden stets Mängel im baulichen Bereich anfallen, welche vom Betrieb erkannt und ausgebessert werden müssen. Hiervon sind insbesondere die Fliesen am Boden im Bereich Kurzzeiterhitzung und Lager betroffen. Weiter ist darauf zu achten, dass auftretende Wand-/ Deckenschäden möglichst dauerhaft behoben werden. Insgesamt ist im baulichen Bereich festzustellen, dass die bei den Kontrollen in den letzten Jahren festgestellten gravierenden Mängel abgestellt wurden.

Bedingt durch die generelle Anordnung der Räumlichkeiten und Anlagen sind im Betrieb weiterhin viele Kreuzungspunkte zwischen reinen und unreinen Bereichen bzw. Tätigkeiten vorhanden. Hier ist auf eine möglichst gute organisatorische Trennung zu achten. Es wird zudem angeregt Lagerplätze und Lagerräumlichkeiten so umzustrukturieren und aufzuräumen, dass die Kreuzungspunkte zumindest reduziert werden.

Die Betriebs- und Prozesshygiene ist mit mittelgradigen Mängeln behaftet zu bewerten. Die Räume und Anlagen wurden zwar gereinigt, da allerdings nur ca. alle vier Wochen eine Produktion stattfindet, sind viele erschwert zugängliche Bereiche weiterhin altverschmutzt. Es ist darauf zu achten, dass auch bei geringem Produktionsvolumen die nötige Basis hygiene eingehalten wird, insbesondere im Hinblick auf die Schädlingsbekämpfung. Nicht ausreichend gereinigte Maschinen und Anlagenteile mit Fruchtrückständen begünstigen einen Befall mit Fruchtfliegen. Diese konnten insbesondere im Bereich der Maischetanks und Flaschenabfüllung festgestellt werden. Der Bereich Mischturn befindet sich in einem guten hygienischen Zustand.

Die Dokumentation ist nicht vom vorherigen Betrieb übernommen worden. Es liegen allerdings etliche Dokumente und ein HACCP-Konzept vor. Diese müssen aber noch auf die aktuellen Gegebenheiten in der neuen Betriebsstruktur angepasst werden. Der Bereich Eigenkontrollsystem wird ebenfalls mit mittelgradigen Mängeln beurteilt.

Baulicher Zustand:	mittelgradige Mängel
Betriebs- und Prozesshygiene:	mittelgradige Mängel
Eigenkontrollsystem:	mittelgradige Mängel

Insgesamt werden die Mängel des Betriebs als mittelgradig eingestuft.

## Zitierte Rechtsvorschriften

**Verordnung (EG) Nr. 178/2002** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

## Die fachliche Stellungnahme beinhaltet folgende Kontrollbereiche:

- I. Kontrollbereich Warenannahme und Pressung
- II. Kontrollbereich Produktion mit Lagerkeller ...
- III. Kontrollbereich Dokumentenprüfung, Eigenkontrollsystem

### I. Kontrollbereich Warenannahme und Pressung

Teilnehmer: [REDACTED]

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:  
Tanklager IV, Kellerraum V (Tunnel)

#### 1. Teilbereich Tanklager IV

Feststellungen

Im Bereich der Wand hinter dem letzten Lagertank befinden sich an Wand und Decke bräunliche Ablagerungen (Bild IMG\_4983).

Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 sind die Wandflächen in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

#### 2. Teilbereich Kellerraum V (Tunnel)

Feststellungen

Der Abflussbereich der Maischebehälter ist mit älteren Produktresten verunreinigt. Es befinden sich hier Fruchtfliegen (Bild IMG\_4986).

Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

## II. Kontrollbereich Produktion mit Lagerkeller

Teilnehmer: [REDACTED]

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Kellerraum IV, Tanklager III, Zentrifugenraum, Plattenwärmetauscher/ Kurzzeiterhitzung, Chemikalienlagerraum, Tanklager Ia, Tanklager Ib, Lagerraum II, Werkstatt, Lagerraum I, Tanklager IIa, Tanklager IIb, Lagerraum III, Laugentank, Wasseraufbereitung (in Planung), Tanklager V (stillgelegt), Kellerraum I, Kellerraum II, Kellerraum III (stillgelegt), Palettierung, Auffahrt zum Mischturm, Produktionshalle (Flaschenreinigung/-abfüllung), Obstpresse (Packpresse), Werkstatt, Umkleideraum, Mischturm Vorraum, Mischturm (mehrgeschossig), Rohstofflager, Saftlager, Lagerhalle II, Außenbereich

### 1. Teilbereich Zentrifugenraum

Feststellungen

Im Bereich vor dem Zentrifugenraum werden zurzeit nicht benötigte Schlauchleitungen aufbewahrt. Ein aus durchsichtigem Kunststoff gefertigter Schlauch weist im Inneren bräunliche Ablagerungen auf.

Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion müssen so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

### 2. Teilbereich Plattenwärmetauscher/Kurzzeiterhitzung

Feststellungen

1. Ein hier gelagerter Besen ist altverschmutzt.
2. Der Revisionsschacht für das Abwasser ist nicht vollständig verschlossen (Bild IMG\_4996).

Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.  
Eine adäquate Reinigung ist nur mit ausreichend sauberen Reinigungsutensilien möglich.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

### 3. Teilbereich Tanklager Ia, IIa und Tanklager IIb

Feststellungen

1. Eine Lampenaufhängung ist defekt (Bild IMG\_4998).
2. Am Boden im Tanklager Ia sind einige Fliesenschäden festzustellen.
3. Im Regal für Aromen befinden sich mehrere Aromen mit bereits länger abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum (Bild IMG\_5000).
4. Der Boden vor dem Rolltor ist altverschmutzt. Es befinden sich hier auch

Blätter.

5. Der Außenbereich vor dem Rolltor zu Tanklager Ia ist mit Pflanzen zugewachsen, zudem befindet sich hier eine erhebliche Menge an Laub (Bild IMG\_5034).
6. Ein Deckendurchbruch ist nicht vollständig verschlossen, das Deckenrohr mit Holzkeilen stabilisiert (Bild IMG\_4999).

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 sind die Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

Bei überschrittenem MHD muss vor Verwendung des Lebensmittels der einwandfreie Zustand geprüft werden.

4. Siehe Beurteilung Punkt 1.
5. Siehe Beurteilung Punkt 1. Um eine Verunreinigung des hinter dem Rolltor befindlichen Produktionsbereichs beim Be- und Entladen zu verhindern, ist in diesem Fall auch der umliegende Außenbereich in einem hygienischen Zustand zu halten.
6. Siehe Beurteilung Punkt 1.

#### 4. Teilbereich Lagerraum III

##### Feststellungen

Dieser Raum sollte laut Angaben des Betriebes bereits 2013 saniert werden. Bis zum Zeitpunkt der Kontrolle fanden keine Sanierungsmaßnahmen statt. Der Raum ist weiterhin stark verschmutzt und in einem baulich schlechtem Zustand. Es sind Schäden im Boden, Wand und Deckenbereich festzustellen. Ein Zugang zu diesem Raum ist nur durch den Produktionsbereich (Tanklager II) möglich. Es werden hier Pumpen für die Produktion installiert.

##### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

#### 5. Teilbereich Pallettierung

##### Feststellungen

In diesem Bereich befinden sich erhebliche Mengen an Spinnweben. Der

Zugang (Förderband) in die Produktion steht dauerhaft offen. Die Palettierung ist lediglich durch ein Dach vor Witterungseinflüssen geschützt. Auf den Anlagen und am Boden sind Schmutzablagerungen festzustellen (Bilder IMG\_5005 und IMG\_5006).

#### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein. Darüber hinaus müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 2 c) VO (EG) Nr. 852/2004 Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist.

Nicht vollständig verschlossene Öffnungen in den Außenbereich begünstigen den Eintrag von Schädlingen.

### 6. Teilbereich Auffahrt zur Palettierung

#### Feststellungen

Der Bereich zur Auffahrt ist erneut mit diversen Gegenständen verstellt. Durch die Wände ragen Grünpflanzen. Der Bereich ist stellenweise stark altverschmutzt. Es werden hier befüllte Getränkekästen gelagert. Etliche der hier gelagerten Getränkeflaschen sind bereits defekt. Laut Betriebsangaben gehört diese Ware der ehemaligen Genossenschaft (Bilder IMG\_5009, IMG\_5011 und IMG\_5013).

#### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

### 7. Teilbereich Produktionshalle (Flaschenreinigung/ -abfüllung)

#### Feststellungen

1. Das Tor zum Produktionsbereich ist zum Zeitpunkt der Kontrolle geöffnet.
2. Die Plexiglasscheibe im Bereich der Flaschenwaschanlage ist großflächig defekt (Bild IMG\_5018).
3. Eine Flaschenabfüllung findet laut Betriebsangaben einmal im Monat statt. Der gesamte Abfüllbereich (Anlagen, Boden etc.) ist altverschmutzt.
4. Ein Ventil an der Flaschenwaschanlage ist stark korrodiert (Bild IMG\_5020).
5. Das Flaschentransportband nach dem Füller führt durch den Gang zum Etikettenlager. Hier werden u. a. Farben und andere Baumaterialien gelagert. Das Flaschentransportband ist nicht vollständig mit einer Kunststoffeinhausung umschlossen.
6. Ein Transportband ist an der Unterseite mit einer Kartonage versehen, die großflächig defekt ist (Bild IMG\_5025).
7. Der Lagerbereich für Farben und Baumaterialien ist räumlich nicht von der Flaschenabfüllung getrennt (Bild IMG\_5029).

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird,

sauber und stets instand gehalten sein. Darüber hinaus müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 2 c) VO (EG) Nr. 852/2004 Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist.

Nicht vollständig verschlossene Öffnungen in den Außenbereich begünstigen den Eintrag von Schädlingen.

2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

Auch wenn nur ca. alle [REDACTED] produziert wird, ist der Produktionsbereich sauber zu halten.

4. bis 6. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

7. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 2 c) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist.

## 8. Teilbereich Obstpresse

### Feststellungen

1. Der Seifenspender ist am Auslauf und der Unterseite altverschmutzt.
2. Es befinden sich in diesem Bereich Fruchtfliegen.
3. An den Rührwerken löst sich stellenweise der Anstrich.
4. Die Wanne einer Presse weist bräunliche Beläge auf (Bild IMG\_4980)

### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen.
3. und 4. Siehe Beurteilung Punkt 1.

## 9. Teilbereich Mischturm

### Feststellungen

Vom oberen Geschoss des Mischturms führen zwei Rohrleitungen in die unteren Etagen des Mischturms. Diese sind nicht verschlossen (Bild

IMG\_4975).

#### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 2 c) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist.

Die Rohre sollten von einer Seite her abgedeckt werden, um einen ausreichenden Schutz vor Kontamination der im unteren Teil des Mischturms gelagerten Säfte zu gewährleisten.

### **10. Teilbereich    Etikettenlager**

#### Feststellungen

1. Die Türe des Etikettenlagers fehlt zum Zeitpunkt der Kontrolle.
2. Im Zugangsbereich zum Etikettenlager werden verschiedene Baumaterialien, Elektroinstallationsmaterial und Farben gelagert.

#### Beurteilung

1. und 2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

Laut Angabe des Betriebes ist die neue Türe bereits im Betrieb und soll zeitnah eingebaut werden. Es ist darauf zu achten, dass auch die Lagerbereiche strukturiert sind und Bedarfsgegenstände, welche Lebensmittel möglicherweise kontaminieren können, nicht in unreinen Bereichen gelagert werden.

### **11. Teilbereich    Rohstofflager**

#### Feststellungen

Der UV-Fliegenfänger ist mit toten Fliegen belegt.

#### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen.

### **12. Teilbereich    Umkleide**

#### Feststellungen

Die Reinigungslappen und Besen werden direkt am Boden gelagert (Bild IMG\_4970).

#### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

Die Reinigungsgegenstände sollten aufgehängt gelagert werden.

### **Teilbereichsübergreifende Feststellungen**

#### Feststellungen

1. Im gesamten Betrieb befinden sich nicht verschlossene Löcher (Bilder IMG\_4981 und IMG\_4994).

2. Es sind etliche Fliesenschäden festzustellen (Bild IMG\_4995).

Beurteilung

1. bis 3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

### III. Kontrollbereich Eigenkontrollsystem

Teilnehmer: [REDACTED]

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Reinigung und Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, Temperaturüberwachung, Personalschulung, Rückverfolgbarkeit, Wareneingangs- und Warenausgangskontrolle, HACCP-Konzept

#### 1. Teilbereich Schädlingsbekämpfung

Feststellungen

Der Betrieb führt die Schädlingsbekämpfung in Eigenregie durch. Fallen werden je nach Bedarf ausgelegt. Ein dokumentiertes Verfahren existiert nicht.

Hinweis

Die Ergebnisse der Sichtkontrollen sollten dokumentiert werden. Weiter sollten bei einem möglicherweise festgestellten Befall die ergriffenen Maßnahmen ebenfalls dokumentiert werden.

#### 2. Teilbereich Personalschulung

Feststellungen

Der Betrieb führt keine dokumentierte Personalschulung durch.

Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. XII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden.

#### 3. Teilbereich Rückverfolgbarkeit

Feststellungen

Die Rückverfolgbarkeit von Waren hin zu den Vorlieferanten ist im Betrieb gegeben. Allerdings sind die abgefüllten Produkte firmenintern und auf der Stufe hin zum Kunden (u. a. Getränkehandel) nicht weiter identifizierbar, z. B. per Chargennummer oder Mindesthaltbarkeitsdatum. Das bedeutet, der Betrieb kann keine Aussage darüber treffen, welche Chargen an welche Kunden gegangen sind, sondern lediglich die Produktart und Menge angeben.

Beurteilung

Gemäß Art. 18 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002 ist die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen.

Um einen möglichen Rückruf möglichst eng einschränken zu können, sollte der Rückverfolgbarkeitsschritt hin zu den Kunden (nicht Endverbraucher) umgesetzt werden und beispielsweise auf den Lieferscheinen noch eine Möglichkeit zure Chargenrückverfolgbarkeit ergänzt werden.

#### 4. Teilbereich HACCP-Konzept

##### Feststellungen

Für die Überprüfung der Funktionsfähigkeit des Bottle Inspectors werden keine vorpräparierten Testflaschen verwendet. Wird ein Test durchgeführt, so wird immer jeweils eine neue Flasche verwendet und präpariert (Papierrest, Flüssigkeitsrest). Eine Dokumentation der durchgeführten Tests erfolgt handschriftlich auf dem Abfüllprotokoll.

Ein Abfüllprotokoll liegt zwar vor und es enthält auch die richtigen Parameter wie Test Bottle Inspector und Temperatur. Das Abfüllprotokoll wird jedoch nicht konsequent ausgefüllt.

##### Beurteilung

Gemäß Art. 5 VO Abs. 2 (EG) Nr. 852/2004 haben die Lebensmittelunternehmer ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrecht zu erhalten. Die in Absatz 1 genannten HACCP-Grundsätze sind die Folgenden:

- a) Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen.
  - b) Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte, auf (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren.
  - c) Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird.
  - d) Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte.
  - e) Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist.
  - f) Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis e entsprochen wird.
  - g) Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis f entsprochen wird.
- Wenn Veränderungen am Erzeugnis, am Herstellungsprozess oder in den Produktionsstufen vorgenommen werden, so überprüft der Lebensmittelunternehmer das Verfahren und passt es in der erforderlichen Weise an.
- Die Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Bottle-Inspectors ist gemäß Herstellerangaben durchzuführen und zu dokumentieren. Die momentan praktizierte Überprüfung des Bottle-Inspectors erscheint nicht ausreichend standardisiert. Der Bottle-Inspector kann die angefertigten Testflaschen nicht als solche erkennen. Die Ausschleusung der Testflaschen ist deshalb nicht unbedingt auch gleichbedeutend mit einer einwandfrei funktionierenden Inspektionseinheit. Hier sollte der Unternehmer mit dem Hersteller Rücksprache halten, um ein geeignetes Prüfungsprozedere zu entwickeln. Zudem ist eine Dokumentation per Ausdruck (Testflaschenprotokoll) zu empfehlen.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

## Abschließende Anmerkungen

Im Rahmen der Kontrolle wurden keine Proben genommen.

gez.

██████████  
██████████  
██████████

gez.

██████████  
████████████████████

### Anlage(n):

Bildmappe zum o. g. Aktenzeichen  
Kostenmitteilung

### Hinweise:

- Diese fachliche Stellungnahme bezieht sich ausschließlich auf die kontrollierten Bereiche des Betriebs.
- Die aufgeführten Feststellungen beziehen sich auf den Zeitpunkt der Kontrolle.
- Die beigefügten Bilder wurden am Tag der Kontrolle von Mitgliedern des Kontrollteams aufgenommen. Die Aufnahmen wurden digital aufgezeichnet, unverändert gespeichert. Sie geben die Situation zum Zeitpunkt der Kontrolle wieder.
- Diese fachliche Stellungnahme darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht auszugsweise kopiert bzw. vervielfältigt werden.

## Fachliche Stellungnahme

**Aktenzeichen:** SE-2617-100-527-V2

**Datum der Kontrolle:** 21.11.2016

**Beginn:** 10:10 Uhr

**Ende:** 12:30 Uhr

**Anlass der Kontrolle:**

Kontrollprogramm – Säule D

**Betrieb:**

Pizza Service Pal  
Drausnickstr. 1F  
91052 Erlangen

**Zulassungs-/Registriernummer:**

----

**Zulassungs-/Fachaufsichtsbehörde:**

Regierung von Mittelfranken

**Kreisverwaltungsbehörde:**

Stadt Erlangen

**Teilnehmer der Kontrolle:**

**Leiter des Teams der Spezialeinheit:**

████████████████████

Lebensmittelüberwachungsbeamtin

**LGL/Spezialeinheit:**

████████████████████

Dipl. Ing. (FH)

**Kreisverwaltungsbehörde:**

████████████████████

████████████████████

Lebensmittelüberwachungsbeamter  
Praktikantin Lebensmittelchemie

**Betrieb:**

████████████████████

Geschäftsführer

Geändert am: 04.08.2016	Gepprüft am: 04.08.2016	Freigegeben am: 05.08.2016	Seite 2 von 10
durch: SE 4/SGLB	durch: QMB-SE	durch: AL SE	

## Allgemeines zum Betrieb

Der Pizza Service Pal ist ein [REDACTED]

## Zusammenfassung

Der Betrieb Pizza Service Pal ist [REDACTED]

Der Betrieb befindet sich insgesamt in einem mittelmäßigen Zustand. Durch die chaotische Lagerung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen wird in den vorhandenen kleinen Räumlichkeiten eine ordnungsgemäße Reinigung erschwert. Somit ist eine regelmäßige Reinigung zwar erkennbar, aber es gibt auch deutliche Reinigungsdefizite in nicht leicht zu reinigenden, sowie schwer zugänglichen Bereichen. Aufgrund der fehlenden Sensibilität für die baulichen Schäden, wie z.B. die defekte Lampenabdeckung im Produktionsbereich oberhalb der Teigausrollmaschine, ist der bauliche Zustand mit mittelgradigen Mängeln einzustufen.

Reinigungsprotokolle und IfSG-Belehrungen sind vorhanden. Doch auf Grund der Tatsache, dass teilweise Reinigungsprotokolle im Voraus abgezeichnet werden und Reinigungsdefiziten vorhandenen sind, ist das Eigenkontrollsystem mit mittelgradigen Mängeln einzustufen.

Baulicher Zustand:	mittelgradige Mängel
Betriebs- und Prozesshygiene:	mittelgradige Mängel
Eigenkontrollsystem:	mittelgradige Mängel

Insgesamt werden die Mängel des Betriebs als mittelgradig eingestuft.

## Zitierte Rechtsvorschriften

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

### Die fachliche Stellungnahme beinhaltet folgende Kontrollbereiche:

- I. Kontrollbereich Produktion (Erdgeschoss)
- II. Kontrollbereich Produktionsraum (Kellergeschoss)
- III. Kontrollbereich Lagerung und Kühlung (Kellergeschoss)
- IV. Kontrollbereich Dokumentenprüfung, Eigenkontrollsystem

### I. Kontrollbereich Produktion (Erdgeschoss)

Teilnehmer: gesamtes Kontrollteam

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Kühlgeräte, Ausstattung, Büro, Theken, Außenbereich

## 1. Teilbereich Kühlgeräte

### Feststellungen

1. Die Dichtungen von Kühl- und Gefrierschrank sind beschädigt und verschmutzt (Bild IMG\_1224).
2. Ein Schubfach des Gefrierschranks ist beschädigt und wurde provisorisch mit Klebeband repariert (Bild IMG\_1225).

### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

## 2. Teilbereich Ausstattung

### Feststellungen

1. Die Steckdosenleiste oberhalb vom Handwaschbecken ist defekt und stark verschmutzt (Bild IMG\_1239).
2. Die Tür ist verunreinigt und teilweise blättert die Farbe ab. Zudem schließt sie nicht dicht, somit können Schädlinge eindringen (Bild IMG\_1241).
3. Links neben der Tür befindet sich ein Fliesenschaden (Bild IMG\_1241).
4. Die Zierleiste der Arbeitsfläche löst sich, der Wandbereich dahinter sowie die Leiste sind stark verschmutzt (Bild IMG\_1238).
5. Auf dem Pizzaofen befindet sich ein verunreinigter Pappkarton.
6. Der Wandbereich und die Kabelleitungen unterhalb des Pizzaofens ist unsauber (Bild IMG\_1237).
7. Die Dichtung der Kühltheke Pizzazubereitung ist stark verschmutzt und beschädigt (Bild IMG\_1232).
8. Die Kühltheke Pizzazubereitung ist innen und an den Ventilatorengittern massiv verunreinigt (Bild IMG\_1233).
9. Unter zwei Arbeitstischen steht ein verunreinigter Abfalleimer der zur Sammlung von Plastikabfall dient. Dieser Eimer wird zur Leerung über gereinigte Pizzabackbleche gehoben (Bild IMG\_1231).
10. Der Splitterschutz an der Leuchte oberhalb der Pizzateigzubereitung ist gesprungen und fehlt fast vollständig (Bild IMG\_1230).

### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 e) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Türen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben, weiterhin gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 2 c) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass gute

Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist.

3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Wandflächen in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
4. siehe Punkt 1.
5. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Ein Pappkarton ist nicht zu reinigen.
6. siehe Punkt 1.
7. siehe Punkt 1.
8. siehe Punkt 1.
9. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.
10. Beim Bersten der Lampe und beim Lösen von Plastikteilchen der defekten Abdeckung besteht für die unmittelbar darunter hergestellten Lebensmittel die Gefahr der Kontamination siehe Punkt 9.

### **3. Teilbereich Außenbereich**

#### **Feststellungen**

Es wird ein verunreinigter Metalleimer ohne Abdeckung zur Sammlung von Küchenabfällen verwendet (Bild IMG\_1245).

#### **Beurteilung**

Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. VI Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 in verschließbaren Behältern zu lagern, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können der zuständigen Behörde gegenüber nachweisen, dass andere Behälterarten oder andere Entsorgungssysteme geeignet sind. Da der Eimer nur einmal täglich geleert und im Außenbereich gelagert wird, ist ein verschlossener Abfalleimer dringend erforderlich.

### **Teilbereichsübergreifende Feststellungen**

#### **Feststellungen**

1. Der Fußboden ist unter den Einrichtungsgegenständen und im Randbereich verunreinigt (Bilder IMG\_1226, IMG\_1240).
2. Die Decke ist stellenweise verunreinigt und teilweise löst sich der Anstrich (Bilder IMG\_1235, IMG\_1242, IMG\_1243).

#### **Beurteilung**

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

- Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 c) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Decken und Deckenstrukturen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

## **II. Kontrollbereich Produktionsraum (Kellergeschoss)**

Teilnehmer: gesamtes Kontrollteam

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Spülbereich, Vorbereitung, Arbeitsgeräte

### **1. Teilbereich Spülbereich**

Feststellungen

Die Silikonfuge zwischen Wand und Spültisch ist schwarzfleckig (Bild IMG\_1199).

Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

### **2. Teilbereich Vorbereitung**

Feststellungen

- An der Tür zum Flurbereich blättert die Farbe ab.
- Der Kabelschacht an der Decke ist stark verschmutzt und der Kabelschacht aus Plastik ist gebrochen (Bild IMG\_1203).
- Die Silikonfuge zwischen Fußboden und Kühlhaus ist teilweise stark verunreinigt und löst sich (Bild IMG\_1210).

Beurteilung

- Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 e) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Türen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben, [...].
- Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
- Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 sind die Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

### **3. Teilbereich Arbeitsgeräte**

Feststellungen

- Der Dosenöffner ist mit Lebensmittelresten altverschmutzt (Bilder IMG\_1211,

IMG\_1212).

2. Das Messer der Aufschnittmaschine ist im Innenbereich verunreinigt und leicht korrodiert.
3. Die Plastiktrennscheibe im Käsehobel ist gebrochen und stellenweise durch Kleber Reste verunreinigt (Bilder IMG\_1207, IMG\_1206).

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1b) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden.
2. siehe Punkt 1.
3. siehe Punkt 1.

### III. Kontrollbereich Lagerung und Kühlung (Kellergeschoss)

Teilnehmer: gesamtes Kontrollteam

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Treppenhaus Keller, Trockenlager, Kühlraum, Gefrierraum, Fettabscheider, Personaltoilette

#### 1. Teilbereich Treppenhaus Keller

##### Feststellungen

Hier erfolgt eine Lagerung von Pizzaschachteln ohne Umverpackung. Diese sind teilweise mit Spinnweben behaftet (Bild IMG\_1223).

##### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. X Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Umhüllungen so gelagert werden, dass sie nicht kontaminiert werden können. Das Treppenhaus das auch von Kunden genutzt wird um zur Toilette zu kommen ist kein geeigneter Aufbewahrungsort für die Pizzakartons die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

#### 2. Teilbereich Trockenlager

##### Feststellungen

Lebensmittel, Verpackungsmaterialien und betriebsfremde Gegenstände werden ohne ersichtliches System gelagert. Ein Schrank für Arbeitskleidung und Straßenkleidung befindet sich mitten im Raum. Aufgrund der ungeordneten Lagerung ist eine ordnungsgemäße Reinigung im Raum nicht möglich. Geöffnete Packungen mit Bedarfsgegenständen werden neben verunreinigten betriebsfremden Gegenständen gelagert. Eine Gewährleistung von First in First out ist nicht möglich (Bilder IMG\_1197, IMG\_1198).

##### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 2 c) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist. Diese beinhaltet auch, dass betriebsfremde Gegenstände nicht mit Lebensmitteln gemeinsam gela-

gert werden.

### 3. Teilbereich Kühlraum

#### Feststellungen

1. Die Lüftungsgitter sind mit dunklen Verunreinigungen behaftet (Bild IMG\_1216).
2. Stellenweise sind die Wände verunreinigt (Bild IMG\_1218).

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
2. siehe Punkt 1

### 4. Teilbereich Gefrierraum

#### Feststellungen

1. An der Lampe fehlt der Splitterschutz (Bild IMG\_1214).
2. Die Lüftungsgitter sind verschmutzt (Bild IMG\_1215).
3. Der Boden ist verunreinigt und mit einer Eisschicht behaftet. Direkt darauf werden Lebensmittel gelagert (Bild IMG\_1213).
4. Die Metalleiste im Fußbodenbereich weist erhebliche Schäden auf und ist an mehreren Stellen korrodiert.

#### Beurteilung

1. Beim Bersten der Lampe besteht für die unmittelbar darunter hergestellten Lebensmittel die Gefahr der Kontamination gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
3. siehe Punkt 2. Durch das Abstellen von unsauberen Kartonagen auf eine saubere Arbeitsfläche besteht womöglich die Gefahr der Keimverschleppung auf Arbeitsflächen bzw. Kontamination von Lebensmitteln die dort im Nachhinein verarbeitet werden. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 sind die Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

### 5. Teilbereich Fettabscheider

#### Feststellungen

Im Raum werden Lebensmittel, Reinigungsmittel und verunreinigte betriebs-

fremde Gegenstände chaotisch gelagert. Da der Raum generell durch seine Beschaffenheit (Gully im Boden, Rohrleitungen an den Wänden) nicht leicht zu reinigen und ein unangenehmer Geruch wahrnehmbar ist, kann in diesem Bereich eine Lagerung von Lebensmittel nicht erfolgen. Um eine Schädlingsfreiheit zu gewährleisten sollte der Bereich aufgeräumt und leicht zugänglich sein (Bilder IMG\_1201, IMG\_1202).

#### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 2 c) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist. Diese beinhaltet auch, dass betriebsfremde Gegenstände nicht mit Lebensmitteln gemeinsam gelagert werden.

### Teilbereichsübergreifende Feststellungen

#### Feststellungen

Der Fußboden ist unter den Einrichtungsgegenständen und im Randbereich verunreinigt.

#### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

## IV. Kontrollbereich Eigenkontrollsystem

Teilnehmer: gesamtes Kontrollteam

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Reinigung und Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, Temperaturüberwachung, Personalschulung, Infektionsschutzgesetz, Rückverfolgbarkeit

### 1. Teilbereich Reinigung und Desinfektion

#### Feststellungen

Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan ist vorhanden, dieser wird jedoch für einige Tage im Voraus abgezeichnet. Eine Reinigung für genau diese abgezeichneten Bereiche ist nicht erkennbar. Dazu kommt, dass das Reinigungspersonal kein Deutsch versteht. Auf die Frage, um welche Bereiche es sich handelt die sie in der Liste als gerade gereinigt abgezeichnet hat, antwortet das Reinigungspersonal, dass sie nicht wisse was auf der Liste steht, da sie kein Deutsch kann.

#### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein. Auf Grund der vorgefundenen Mängel und

um die sachgemäße Reinigung sicherzustellen ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan ordnungsgemäß zu führen.

## 2. Teilbereich Personalschulung

### Feststellungen

Eine Personalschulung wird nicht durchgeführt.

### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. XII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden. Aufgrund der Reinigungsdefizite und der Sprachbarrieren ist aus unserer Sicht eine Personalschulung dringend erforderlich.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

## Abschließende Anmerkungen

Im Rahmen der Kontrolle wurden keine Proben genommen.

Eine Kostenmitteilung erfolgt separat.

gez.



gez.



### Anlage(n):

Bildmappe zum o. g. Aktenzeichen  
Kostenmitteilung

### Hinweise:

- Diese fachliche Stellungnahme bezieht sich ausschließlich auf die kontrollierten Bereiche des Betriebs.
- Die aufgeführten Feststellungen beziehen sich auf den Zeitpunkt der Kontrolle.
- Die beigefügten Bilder wurden am Tag der Kontrolle von Mitgliedern des Kontrollteams aufgenommen. Die Aufnahmen wurden digital aufgezeichnet, unverändert gespeichert. Sie geben die Situation zum Zeitpunkt der Kontrolle wieder.
- Diese fachliche Stellungnahme darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht auszugsweise kopiert bzw. vervielfältigt werden.

## Fachliche Stellungnahme

**Aktenzeichen:** SE-2617-300-205-V2

**Datum der Kontrolle:** 22.11.2016      **Beginn:** 09:30 Uhr      **Ende:** 13.40 Uhr

**Anlass der Kontrolle:**      Kontrollprogramm – Säule D ehemals gravierende Mängel

**Betrieb:**      Bäckerei Hörmann  
Alexander Hörmann  
Stettiner Straße 2  
86633 Neuburg a. d. Donau

**Zulassungs-/Registriernummer:**      --

**Zulassungs-/Fachaufsichtsbehörde:**      Regierung von Oberbayern

**Kreisverwaltungsbehörde:**      Landratsamt Neuburg-Schrobenhausen

**Teilnehmer der Kontrolle:**

**Leiter des Teams der Spezialeinheit:**  
[REDACTED]      B.Sc. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene

**LGL/Spezialeinheit:**  
[REDACTED]      Lebensmittelüberwachungsbeamtin

**Regierung:**  
--

**Kreisverwaltungsbehörde:**  
[REDACTED]  
[REDACTED]      Lebensmittelüberwachungsbeamter  
Lebensmittelüberwachungsbeamter

**Betrieb:**  
[REDACTED]      Betriebsinhaber

Geändert am: 04.08.2016	Gepüft am: 04.08.2016	Freigegeben am: 05.08.2016	Seite 2 von 13
durch: SE 4/SGLB	durch: QMB-SE	durch: AL SE	

## Allgemeines zum Betrieb

Bei der Bäckerei Hörmann handelt es sich um [REDACTED]

Der Betrieb wurde in der Vergangenheit von der Spezialeinheit (SE) des Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, mit der zuständigen Behörde (Landratsamt Neuburg a. d. Donau) und der Regierung von Oberbayern am 25.02.2011 (Az.: SE-2617-300-205-V1) einer Kontrolle unterzogen. Aufgrund der Verwendung von korrodierten und durch Einbrennungen stark abgenutzten Weißblechdosen, als Backhauben für die Windbeutelherstellung wurde der Betrieb damals mit gravierenden Mängeln bewertet. [REDACTED]

Zum Zeitpunkt der Begehung ist der Produktionstag abgeschlossen. Es finden nur noch Reinigungsarbeiten durch eine Mitarbeiterin statt.

## Zusammenfassung

Der Gebäude weist eine ältere Bausubstanz mit entsprechenden materialbedingten Abnutzungspuren und -schäden auf. Es sind Wärme-Kältebrücken in Teilen der Räumlichkeiten wie im Deckenbereich in Nähe der Semmelanlage als auch im Umfeld des Gärraumes erkennbar. Zu diesen Schwachstellen kommen zudem auch Wasserschäden in den Kellerbereichen dazu, die eine umgehende Instandsetzung erfordern. Der prozesstechnische bauliche Zustand ist mit mittelgradigen Mängeln behaftet.

Die Mängel im Bereich der Betriebs- und Prozesshygiene werden ebenfalls als mittelgradig bewertet. Verbesserungspotential besteht hier in der Häufigkeit sowie dem Ablauf von Reinigungsarbeiten (z. B. Innenraum der Semmelanlage mit Spinnweben und Altverschmutzungen, Verunreinigungen in der Durchlaufspülmaschine, gespülte, aber noch nasse Schüsseln übereinander stapeln). Zudem ist die fehlende Einbeziehung von Ecken, Randbereichen und Zwischenräumen in die regelmäßigen Reinigungsarbeiten noch nicht zufriedenstellend. Einige Geräte, Maschinen und Einrichtungsgegenstände sind veraltet und weisen Abnutzungsspuren auf. Zu nennen wären hier z. B. die zerschlissenen Tücher der eingesetzten Querabzieher und die abgenutzten Gärgutträger. Die Räumlichkeiten sind teilweise zugestellt, was angemessene Reinigungsarbeiten zusätzlich erschwert. Durch eine anwesende Reinigungskraft erfolgt teils eine umgehende Reinigung von festgestellten Mängeln während der Begehung.

Die Mängel des Eigenkontrollsystems werden insgesamt als noch geringfügig eingestuft. Die Dokumentenprüfung ist pausibel. Allerdings ist diese in einigen Bereichen nochmals zu überprüfen und zu ergänzen.

Es wird auf die vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. herausgegebene Leitlinie für eine „Gute Lebensmittelhygiene-Praxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk“ als Hilfestellung hingewiesen.

Veranlasste Maßnahmen durch die zuständige Kreisverwaltungsbehörde (Zeitraum zwei Wochen): -

- Austausch der abgenutzten Gärgutträger nach der Stüpfelstation und Reinigung der Semmelanlage
- Ausbesserungsarbeiten des Deckenbereichs zwischen Semmelanlage und (Außen-)Wand

Baulicher Zustand:	mittelgradige Mängel
Betriebs- und Prozesshygiene:	mittelgradige Mängel
Eigenkontrollsystem:	geringfügige Mängel

Insgesamt werden die Mängel des Betriebs als mittelgradig eingestuft.

## Zitierte Rechtsvorschriften

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene.

## Zitierte Leitlinien

**Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.** Leitlinie für eine „Gute Lebensmittel-Praxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk“, Auflage 5/2012

## Die fachliche Stellungnahme beinhaltet folgende Kontrollbereiche:

- I. Kontrollbereich Personalumkleiden, Lagerräume
- II. Kontrollbereich Produktion einschließlich Verkaufsraum mit Café
- III. Kontrollbereich Dokumentenprüfung, Eigenkontrollsystem

### I. Kontrollbereich Personalumkleiden, Lagerräume

Teilnehmer: [REDACTED]

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Personalumkleiden, Personaltoiletten, Lagerräume

#### 1. Teilbereich Personaltoilette Herren

Feststellungen

Der Farbanstrich im Deckenbereich auf der Toilette ist teilweise schadhaft. Es sind bereits deutliche Abblätterungen/Ablösungen festzustellen (Bild IMGPO847).

Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

#### 2. Teilbereich Lagerräume

Feststellungen

1. In den Räumen werden Bedarfsgegenstände für die Produktion und Dekorationsartikel für die Verkaufsfilialen aufbewahrt. In Regalen werden an Lebensmitteln verschiedene, in Kartongebinden verpackte Dekoraufleger aus Marzipan bzw. Schokolade für Torten gelagert. Die Lagerhaltung in den unterschiedlichen Bereichen wirkt überfüllt und unstrukturiert. Es ist ein elektrischer

scher Kondenstrockner während der Begehung im Einsatz. Am Fußboden sind noch Spuren (dunkle Verfärbungen) von Feuchtigkeit auszumachen. Laut Aussage der Unternehmens gab es einen Wasserschaden.

2. Die Klebefläche einer angebrachten Insektenfalle ist voll mit Fluginsekten (vermutlich Lebensmittelmotten). Ein Anbringdatum und damit das Alter der Falle ist nicht erkennbar. Lebende Schädlinge sind nicht festzustellen.

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) 852/2004 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. [...]

Dies schließt auch eine regelmäßige Kontrolle sowie den Austausch von Fallen ein.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

## II. Kontrollbereich Produktion einschl. Verkaufsraum mit Café

Teilnehmer: [REDACTED]  
(Kontrolle Verkaufsraum mit Café)

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Wareneingang, Kommissionierung, Backstube, Siloraum, Keller 1, Konditorei, Verkaufsraum mit Café

### 1. Teilbereich Kommissionierung

#### Feststellungen

1. Die Oberfläche der Holzunterlage (Brett) auf der die Knödelbrotmaschine angebracht ist, ist teilweise beschädigt und blättert ab.
2. Eine Brotschneidemaschine (Tischmodell) ist besonders im Innenbereich der Krümelschublade stark mit Bröseln bzw. Körnerresten altverschmutzt. Laut Aussage des Betriebsinhabers befindet sich die Maschine nicht mehr im Einsatz.
3. In dem Tageskühlraum für den Verkauf lagern in einem Regal Torten (gemessene Temperatur der Oberfläche +1,9°C) in unmittelbarer Nähe zu tierischen Lebensmitteln, wie Wiener-Würstchen. Teilweise wird auch offenes Gemüse in mit Folien abgedeckten Eimern vorrätig gehalten. Im Kühlraum ist ein intensiver Geruch nach Wurstwaren festzustellen (Bild IMGP0903).
4. Im Boden verläuft eine Ablaufrinne. In der Nähe des Wandbereiches ist ein Fliesenschaden zu erkennen. Zudem sind hier Altverschmutzungen ersichtlich (Bild IMGP0907).

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen

mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nicht-toxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.  
Dies schließt auch Maschinen ein, die nicht mehr regelmäßig in der Lebensmittelherstellung eingesetzt werden. Schwer zugängliche Stellen und ungenügend gereinigte Maschinen, die organische Verunreinigungen wie Brösel- bzw. Körnerresten aufweisen, können z. B. Schädlingen als Futterquelle und Rückzugsgebiet dienen und somit auch ein Kontaminationsproblem darstellen.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

Ungeschützte Lebensmittel, wie Torten, sind angemessen und geruchsneutral zu lagern. Es besteht hier die Gefahr, dass Fremdgerüche auf die Produkte übergehen und möglicherweise negativ beeinflusst werden können. Eine Lagerhaltung z. B. in verschließbaren Behältnissen für tierische Lebensmittel ist aus fachlicher Sicht zu empfehlen.

4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO) EG Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

## 2. Teilbereich Backstube

### Feststellungen

1. Der Bodenbereich eines (bauseitigen) Spalts zwischen einem Stikken- und Etagenofen ist verunreinigt. Ein Ausbackschießer ist dort mit der produktberührenden Fläche direkt auf dem Boden abgestellt (Bild IMGP0849).
2. Im rückwärtigen Teil des (begehbaren) Gärraums befindet sich hinter einer geschlossenen Türe eine Art Putzkammer, in der ein Hochdruckreiniger, Reinigungsutensilien sowie Hubwagen bzw. Rollcontainer aufbewahrt werden. Die Wände als auch Ecken im Deckenbereich weisen beginnende, dunkle Verfärbungen auf. Laut Aussage des Betriebes wird der Raum alle 14 Tage mit einem Schimmelentferner behandelt, um möglichen Verfärbungen aufgrund der starken Wärme/Kältebrücke entgegenzuwirken.
3. Im Gärraum befindet sich, hinter einer (geschlossenen) weiteren Türe, der Zugang zum Motor eines Backofens. Der Türrahmen ist stark korrodiert (Bild IMGP0856).
4. Der Splitterschutz einer Leuchtstoffröhre ist beschädigt. Ein Teil dieser Kunststoffschutzabdeckung ist weggebrochen und fehlt.
5. Die Backblech-Reinigungsmaschine ist im Innenraum, im Bereich der Walzenbürsten altverschmutzt.

6. Die Abrolltücher der Querabzieher auf den Gärwagen sind teilweise deutlich-eingerissen und löchrig (Beispiel Bilder IMGP0859, IMGP0877).
7. Der Trichter des Brotteigteilers weist am oberen Einfüllrand einen Riss im Material auf (Bild IMGP0861).
8. Die Siebunterseite eines Mehlstreuers am Rund- und Langwirker für Brot ist mit gespinnsteähnlichen Verunreinigungen behaftet (Bild IMGP0862).
9. In einer Ecke steht ein mit Mehlstaub altverschmutzter Staubsauger (Bild IMGP0868).
10. Eine Rührmaschine ist im Bereich des Rührwerkes mit Klebe- bzw. Kunststoffolie (provisorisch) abgedeckt. Unter der angebrachten Folie sind Altverschmutzungen festzustellen (Bild IMGP0869).
11. Im Deckenbereich zwischen der Semmelanlage und der (Außen-)Wand sind großflächige, schwärzliche Verfärbungen festzustellen. Ein Teil der Zwischendecke fehlt bzw. wurde entfernt (Bild IMGP0870).
12. Die Tücher der Gärgutträger (Semmelanlage) im Bereich nach der Stüpfelstation weisen teilweise sehr starke Abnutzungsspuren und Verfärbungen auf (Bild IMGP0871).
13. Der Vorgärschrank der Semmelanlage ist im Innenbereich mit Spinnweben sowie durch schwärzliche Verunreinigungen, vermutlich Schmiermittelabrieb der Gärgehängeketten, altverschmutzt (Bild IMGP0872).
14. Der Treppenabgang von der Backstube in den Keller weist im Spalt an einem befestigten Brett (Treppengeländer) und Wandsims Verunreinigungen und Altverschmutzungen auf.

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 (VO) EG Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

Weiterhin sollten Bedarfsgegenstände nicht direkt auf dem Boden stehend gelagert werden, um die Gefahr einer anschließenden Lebensmittelkontamination ausschließen zu können.

2. - 5. Siehe Beurteilung zu Punkt 1, Absatz 1.  
Anmerkung zu 5: Eine Nachreinigung der Backblech-Reinigungsmaschine erfolgt noch während der Begehung, durch einen benachrichtigten Mitarbeiter.
6. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.
7. Siehe Beurteilung zu Punkt 6.
8. - 10. Siehe Beurteilung zu Punkt 1, Absatz 1.  
Zudem müssen nach Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.  
Zu 10. Um eine angemessene Reinigung durchführen zu können, ist es notwendig die Folie zu entfernen.
11. Siehe Beurteilung zu Punkt 1, Absatz 1. Zudem müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 c) VO (EG) Nr. 852/2004 Decken (oder soweit

Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.

Anmerkung: Das Unternehmen wird durch die zuständigen Behörde mündlich aufgefordert, den Mangel in einem Zeitraum von zwei Wochen zu beheben.

12. Siehe Beurteilung zu Punkt 6.

Anmerkung: Neue Ersatzgärgutträger sind im Unternehmen vorhanden und können vorgelegt werden. Ein zeitnaher Austausch wird durch das Unternehmen durchgeführt.

13. Siehe Beurteilung zu Punkt 6. Weiterhin sind Lebensmittel nach Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre. Zudem müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

14. Siehe Beurteilung zu Punkt 1, Absatz 1.

### 3. Teilbereich Keller 1

#### Feststellungen

1. Die (Außen-)Verkleidung eines Lastenaufzuges ist beschädigt und fehlt teilweise. Laut Aussage des Betriebsinhabers sind die Ausbesserungsarbeiten bereits in Auftrag gegeben.
2. Am Mauerwerk des Deckenbereichs sind Wasserschäden sowie weitere Beschädigungen erkennbar. Ein aufgehängter Kunststoffeimer dient als Auffanggefäß für tropfendes Wasser (Bild IMG0880).
3. Die (Beton-)Säule neben der Tiefkühlzelle ist im unteren Teil einschließlich des Fußbodenbereichs schwärzlich verfärbt (Bild IMG0882).

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
2. Siehe Beurteilung zu Punkt 1. Des Weiteren müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 c) VO (EG) Nr. 852/2004 Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
3. Siehe Beurteilung zu Punkt 1.

### 4. Teilbereich Konditorei

#### Feststellungen

1. Im Deckenbereich über der Durchlaufspülmaschine (zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht in Betrieb) sowie auf der Rückseite der Fronttüre einschließlich der Ecken im Innenraum, haften Verunreinigungen (Bilder IMG0890).

2. Gespülte Schüsseln werden im nassen Zustand so im Regal übereinandergestapelt aufbewahrt, dass ein Abtrocknen und Abfließen von Restwasser nicht gewährleistet ist und teils Wasser sich in ihnen sammelt.
3. In der Konditoreikühlung bilden sich an der Decke im Bereich des Kühlaggregates Spuren von Verfärbungen und Korrosion. Zudem weisen die Randbereiche am Boden Altverschmutzungen auf (Bilder IMGP0894, IMGP0897).
4. Die Türe zum Außenbereich ist während der Kontrolle unverschlossen und steht offen.

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.  
Hierzu zählt auch die eingesetzte Spülmaschine. Eine hygienische Reinigung von Bedarfsgegenständen ist nur mit sauberen und intakten Reinigungsmaschinen möglich.  
Anmerkung: Eine im Betrieb anwesende Reinigungskraft wurde durch den Geschäftsinhaber mit einer Nachreinigung beauftragt.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.  
Zur Wahrung eines guten Hygienezustands von gespülten Bedarfsgegenständen sollte die Handhabung bei den Spülabläufen/Aufbewahrung überdacht werden.
3. Siehe Beurteilung zu Punkt 1.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 2 c) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz vor Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist.

Um Schädlingen einen Zutritt zu Betriebsräumlichkeiten wirksam zu verwehren, sind Türen mit direktem Zugang nach Außen stets geschlossen zu halten. Möglicherweise kommt auch die Anbringung eines Insektenschutzes in Betracht.

#### **5. Teilbereich Verkaufsraum mit Café (nur durch KVB geprüft)**

##### Feststellungen

Eine Arbeitsplatte weist an einigen Stellen Beschädigungen auf.

##### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

#### **Teilbereichsübergreifende Feststellungen**

##### Feststellungen

1. Die Räumlichkeiten befinden sich teils in einem beengten Zustand und sind mit (älteren) Maschinen und Gerätschaften zugestellt. Welche Maschinen und Bedarfsgegenstände noch regelmäßig zum Einsatz kommen, ist nicht sofort erkennbar. Dadurch ergeben sich einige Reinigungsdefizite aufgrund

des erschwerten Zugangs zu Rand- und Eckbereichen sowie Spalten.

2. Insektenklebefallen im Produktionsbereich sind z. T. stark mit toten Insekten behaftet (Bilder IMGP0864, IMGP0911).

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 sind geeignete Maßnahmen zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen.  
[...]  
Diese sollten schriftlich festgehalten werden (z. B. Anbringungsdatum der Falle). Laut Aussage des Betriebinhabers soll ab Januar 2017 das Schädlingsmonitoring durch eine neu beauftragte Fremdfirma durchgeführt werden.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

### III. Kontrollbereich Eigenkontrollsystem

Teilnehmer: [REDACTED]

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Reinigung und Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, Temperaturüberwachung, Personalschulung, Infektionsschutzgesetz, Rückverfolgbarkeit, Wareneingangskontrolle, HACCP – Konzept

#### 1. Teilbereich Reinigung und Desinfektion

Feststellungen

Im Betrieb konnten einige Reinigungsdefizite in Verbindung mit baulichen Mängeln festgestellt werden. Laut Aussage des Betriebsinhabers ist jeder Mitarbeiter selbst für die Reinigung seines Arbeitsposten verantwortlich. Speziell zu behandelnde/ zu reinigende Geräte, wie z. B. ein verwendeter Sahnebläser, werden nicht aufgeführt.

Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

Die im Betrieb vorgefundenen Mängel erfordern eine Überarbeitung bzw. Erweiterung und Optimierung (u. a. Einbeziehung auch von schwerzugänglichen Bereichen, spezielle Geräte, etc.) des gegenwärtigen Konzeptes sowie eine regelmäßige Kontrolle des Reinigungserfolges.

#### 2. Teilbereich Schädlingsbekämpfung

Feststellungen

Eine Fremdfirma ist mit der Schädlingsbekämpfung beauftragt. Laut Servicedokumentation fand die letzte Begehung am 04.11.2016 statt. Dabei wurde ein leichter Mottenbefall dokumentiert. In den Betriebsräumen werden allerdings ältere, teils schon verstaubte Klebeflächen mit starken Insektenbefall (Motten) festgestellt. Eine Zuordnung, wann diese angebracht wurden (Datum) sowie mögliche, getroffene Maßnahmen sind nicht erkennbar. Das Lebensmittelunternehmen wird ab Januar 2017 eine neue Firma mit der Schädlingsbekämpfung beauftragen.

Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen.

#### 3. Teilbereich HACCP – Konzept

Feststellungen

Ein HACCP – Konzept konnte nur mündlich dargelegt werden. Eine Dokumentation erfolgt gegenwärtig nicht.

Beurteilung

Gemäß Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer ein oder mehrere ständigen Verfahren, die auf den HACCP – Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

Entsprechend dem Erwägungsgrund Nr.15 VO (EG) Nr. 852/2004 sollten die HACCP-Anforderungen so flexibel sein, dass sie, auch in kleinen Betrieben, in

allen Situationen anwendbar sind. Ziel ist es, die Beherrschung der Lebensmittelrisiken zu gewährleisten.

Anmerkung: Eine Hilfestellung bei der Umsetzung können die Vorgaben der vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. herausgegebenen Leitlinie für eine „Gute Lebensmittelhygiene-Praxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk“ bieten.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

## Abschließende Anmerkungen

Im Rahmen der Kontrolle wurden keine Proben genommen.

gez.

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

gez.

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

### Anlage(n):

Bildmappe zum o. g. Aktenzeichen  
Kostenmitteilung

### Hinweise:

- Diese fachliche Stellungnahme bezieht sich ausschließlich auf die kontrollierten Bereiche des Betriebs.
- Die aufgeführten Feststellungen beziehen sich auf den Zeitpunkt der Kontrolle.
- Die beigefügten Bilder wurden am Tag der Kontrolle von Mitgliedern des Kontrollteams aufgenommen. Die Aufnahmen wurden digital aufgezeichnet, unverändert gespeichert. Sie geben die Situation zum Zeitpunkt der Kontrolle wieder.
- Diese fachliche Stellungnahme darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht **auszugsweise** kopiert bzw. vervielfältigt werden.

## Fachliche Stellungnahme

**Aktenzeichen:** SE-2617-300-389-V2

**Datum der Kontrolle:** 23.11.2016

**Beginn:** 08:45 Uhr

**Ende:** 11:50 Uhr

**Anlass der Kontrolle:**

Kontrollprogramm – Säule D  
Schwerpunkt ehemals gravierende Mängel

**Betrieb:**

Bäckerei Greller oHG  
Am Farnbach 29  
90556 Cadoizburg

**Zulassungs-/Registriernummer:**

**Zulassungs-/Fachaufsichtsbehörde:** Regierung von Mittelfranken

**Kreisverwaltungsbehörde:** Landratsamt Fürth

**Teilnehmer der Kontrolle:**

**Leiter des Teams der Spezialeinheit:**

██████████

Dipl. Ing. (FH)

**LGL/Spezialeinheit:**

██████████

Lebensmitteltechnologin

**Regierung:**

██████████

Lebensmittelüberwachungsbeamtin

**Kreisverwaltungsbehörde:**

██████████

Lebensmittelüberwachungsbeamter

**Betrieb:**

██████████

Inhaber

Geändert am: 04.08.2016	Gepprüft am: 04.08.2016	Freigegeben am: 05.08.2016	Seite 2 von 8
durch: SE 4/SGLB	durch: QMB-SE	durch: AL SE	

## Allgemeines zum Betrieb

Bei der Bäckerei Greller oHG handelt es sich um

## Zusammenfassung

Der Betrieb Bäckerei Greller oHG zeigt sich zum Zeitpunkt der Kontrolle in einem guten Zustand. Es zeigt sich, dass die gravierenden Mängel der letzten Kontrolle im Jahr 2013 nachhaltig beseitigt sind. Die Betriebs- und Prozesshygiene wird wegen der Anzahl an Mängeln, die jedoch fast durchgängig in der Peripherie der Produktion vorgefunden wurden, auf einen guten mittelgradigen Zustand eingestuft.

Baulicher Zustand:	geringfügige Mängel
Betriebs- und Prozesshygiene:	mittelgradige Mängel
Eigenkontrollsystem:	keine Mängel

Insgesamt werden die Mängel des Betriebs als mittelgradig eingestuft.

## Zitierte Rechtsvorschriften

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1) zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 219/2009 vom 11. März 2009 (ABl. L 87 vom 31.3.2009, S. 109).

## Die fachliche Stellungnahme beinhaltet folgende Kontrollbereiche:

- I. Kontrollbereich Produktion
- II. Kontrollbereich Dokumentenprüfung, Eigenkontrollsystem

### I. Kontrollbereich Produktion

Teilnehmer: gesamtes Kontrollteam

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

*Rohstofflager, Backstube mit Teigbereitung, Gärräumen (1,2), Kühlräumen (1,2,4) und Tiefkühlräumen (5,6,7), Konditorei, Fettbackraum, Snackraum, Versand, Spülraum, Abfalllager, Lieferfahrzeuge, Sozialräume*

#### 1. Teilbereich Rohstofflager

Feststellung

Der Fußboden des Rohstofflagers ist vor allem in den Ecken stark verschmutzt (Bild IMG\_1103).

## Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

## 2. Teilbereich Backstube

### Feststellungen

1. In der Teigbereitung befinden sich zwei Wagen mit Kleinkomponenten, die verschmutzt sind. Die Behälter der Kleinkomponenten sind ebenfalls verschmutzt (Bilder IMG\_1104 und IMG\_1105).
2. In der Teigbereitung ist die Hebeanlage zum Rundwirker verschmutzt (Bild IMG\_1106).
3. In der Teigbereitung befinden sich einige Brotkörbe aus Kunststoff, bei denen an der Außenwandung Gespinnste vorhanden sind (Bild IMG\_1107).
4. In der Teigbereitung befindet sich ein verschmutzter Mehlwagen (Bild IMG\_1108).
5. Im Tiefkühlraum 3 befinden sich neben offenen Produkten Kartonagen (Bild IMG\_1109).
6. Im Gärraum 2 sind zwei verschmutzte Abziehwagen abgestellt (Bild IMG\_1110 und 1111).
7. Vor dem Stikkenofen 3 ist das Gitter der Absaugung stark verschmutzt (Bild IMG\_1112).
8. In der Kühlung 2 ist die Lampenaufhängung schadhaft. Außerdem ist die Lampe verschmutzt (Bild IMG\_1113).
9. Die Dichtung der Eismaschine ist schadhaft (Bild IMG\_1114).
10. In der Eismaschine ist der Auslauf des Eises im oberen Bereich mit leichten Verunreinigungen belegt. (Bild IMG\_1115).
11. Die Abstellfläche im Bereich der Eismaschine wird mit nicht mehr gebrauchten Formen, Behältern, Werkzeug und anderen Gegenständen zugestellt (Bild IMG\_1116).

## Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten. Außerdem müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Außerdem müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmit-

tel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

4. Siehe Punkt 2.
5. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebes vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre. Um diesen Anforderungen zu genügen, ist unverpackte Ware nicht neben Kartons zu lagern.
6. Siehe Punkt 2.
7. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
8. Siehe Punkt 7.
9. Siehe Punkt 2.
10. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.
11. Siehe Punkt 8. Räume und Bereiche, die mit Formen, Behältern, Werkzeugen und anderen Gegenständen ausgestattet sind, sind zum Einen nicht leicht zu reinigen; zum Anderen bilden Sie Unterschlupfmöglichkeiten für Schädlinge.

### **3. Teilbereich Snackbereich**

#### **Feststellungen**

1. Der Fußboden ist übermäßig verschmutzt (Bild IMG\_1117).
2. Die Türe zum Snackbereich ist korrodiert (Bild IMG\_1118).

#### **Beurteilung**

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten.

### **4. Teilbereich Konditorei**

#### **Feststellung**

Die Tischrollen sind verschmutzt (Bild IMG1119).

#### **Beurteilung**

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, [...] in einwandfreiem Zustand zu halten.

## 5. Teilbereich Fettbackraum

### Feststellung

An dem Handwaschbecken im Fettbackraum fehlen Handtücher und Seife (Bild IMG\_1120).

### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; [..] dazu gehört ein hygienisches Händewaschen mit Seife. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein.

## 6. Teilbereich Sozialräume

### Feststellungen

1. In der Damenumkleide herrscht sowohl auf, als auch neben den Schränken Unordnung (Bild IMG\_1122).
2. Der Fußboden des Eingangsbereiches zur Produktion ist übermäßig verschmutzt; die Mitarbeiter müssen zum Betreten der Produktion diesen verschmutzten Bereich betreten .
3. Ein Mitarbeiter raucht in Arbeitskleidung im Außenbereich vor dem Gebäude. Laut [REDACTED] findet die Pausengestaltung regelmäßig im Außenbereich statt.

### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, sind die Umkleiden sauber und ordentlich zu halten. Durch das Anhäufen und Lagern von Verpackungen und Behältern sind die Umkleiden nicht leicht sauber zu halten.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Hierzu gehört eine Rein / Unrein-Trennung der Personalfüsse. Sofern ein Wiederbetreten des Hygienebereichs vorgesehen ist, muss eine ausreichende Hygienisierung der Arbeitskleidung erfolgen.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

## **II. Kontrollbereich Eigenkontrollsystem**

Teilnehmer: gesamtes Kontrollteam

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Reinigung und Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, Temperaturüberwachung, Personalschulung, Infektionsschutzgesetz, Rückverfolgbarkeit, Wareneingangskontrolle, HACCP – Konzept.

Bei den überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

## Abschließende Anmerkungen

Im Rahmen der Kontrolle wurden keine Proben genommen.

Es erfolgt keine Kostenmitteilung.

gez.



gez.



### Anlage(n):

Bildmappe zum o. g. Aktenzeichen

### Hinweise:

- Diese fachliche Stellungnahme bezieht sich ausschließlich auf die kontrollierten Bereiche des Betriebs.
- Die aufgeführten Feststellungen beziehen sich auf den Zeitpunkt der Kontrolle.
- Die beigefügten Bilder wurden am Tag der Kontrolle von Mitgliedern des Kontrollteams aufgenommen. Die Aufnahmen wurden digital aufgezeichnet, unverändert gespeichert. Sie geben die Situation zum Zeitpunkt der Kontrolle wieder.
- Diese fachliche Stellungnahme darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht auszugsweise kopiert bzw. vervielfältigt werden.

## Fachliche Stellungnahme

**Aktenzeichen:** SE-2617-200-111-V3

**Datum der Kontrolle:** 13.12.2016

**Beginn:** 09:10 Uhr      **Ende:** 14:00 Uhr

**Pause:** 11:15 Uhr – 12:15 Uhr  
(Wartezeit vor Rinder-Schlachtung)

**Anlass der Kontrolle:**

Kontrollprogramm – Säule D  
Betriebe mit ehem. gravierenden Mängeln

**Betrieb:**

Metzgerei Helmut Seidl  
Niederöd 2  
83123 Amerang

**Zulassungs-/Registriernummer:**

BY 10698

**Zulassungs-/Fachaufsichtsbehörde:**

Regierung von Oberbayern

**Kreisverwaltungsbehörde:**

Landratsamt Rosenheim

**Teilnehmer der Kontrolle:**

**Leiter des Teams der Spezialeinheit:**

████████████████████

Dipl.-Ing. (FH) Lebensmitteltechnologie

**LGL/Spezialeinheit:**

████████████████████

Amtstierärztin

**Regierung:**

████████████████████

Lebensmittelüberwachungsbeamter

**Kreisverwaltungsbehörde:**

████████████████████

████████████████████

Amtstierärztin  
Amtliche Tierärztin

**Betrieb:**

████████████████████

████████████████████

████████████████████

Betriebsinhaber  
Metzgermeister  
Metzgermeister

Geändert am: 04.08.2016	Gepprüft am: 04.08.2016	Freigegeben am: 05.08.2016	Seite 2 von 16
durch: SE 4/SGLB	durch: QMB-SE	durch: AL SE	

## Allgemeines zum Betrieb

Die Metzgerei Helmut Seidl ist ein [REDACTED]

## Zusammenfassung

Die Bausubstanz der Metzgerei Helmut Seidl kann unter Berücksichtigung des generellen Alters der Betriebsräumlichkeiten als mit geringfügigen Mängeln behaftet beurteilt werden. Es sind immer wieder kleinere bauliche Schäden, wie defekte Fugen, Boden- und Wandbereiche, erkennbar. Die defekte Scheibe an der Tür zum Treppenabgang sollte ersetzt bzw. wirksam instand gesetzt werden.

Der Betriebs- und Prozesshygiene weist die deutlichsten Defizite auf. Die Rand-, Eck- und Kantenbereiche sind zum Zeitpunkt der Kontrolle stellenweise altverschmutzt. Gleiches gilt für Ausrüstungsgegenstände an den schwerer erreichbaren Stellen. Ein Großteil der Arbeitskleidung (v.a. Schuhe und Schürzen) ist zum Zeitpunkt der Kontrolle altverschmutzt bzw. verschlissen. Insgesamt sollte der Betrieb ein höheres Augenmerk auf die Detailhygiene legen, die Mängel in der Betriebs- und Prozesshygiene werden als noch mittelgradig beurteilt.

Hinsichtlich der Schlachthygiene sollte vermieden werden, dass das Fleisch des Schlachtkörpers mit Boden oder Wänden in Berührung kommt. Weiterhin sollte die Zwei-Messer-Technik konsequent umgesetzt werden und Spritzwasser vom Boden in Richtung Schlachtkörper möglichst vermieden werden.

Für die klare Trennung der sporadisch vorkommenden Schweineschlachtkörper von den Wurstwaren im Keller-Kühlraum ist weiterhin eine akzeptable Lösung zu finden. Es erfolgt hierzu noch ein separater Hinweis durch die Zulassungsbehörde (Regierung von Oberbayern).

Das Eigenkontrollsystem und die durchgeführten Maßnahmen erscheinen der Betriebsart und -größe generell angemessen. Die Angaben in der Reinigungscheckliste sollten jedoch mit dem Realzustand übereinstimmen, da angemessene Basishygiene Grundlage für alle weiteren Eigenkontrollmaßnahmen ist. Ein HACCP-Konzept existiert im Betrieb nicht, es wird diesbezüglich auf die Leitlinie des Deutschen Fleischerverbandes für eine gute Hygienepaxis in handwerklichen Fleischereien hingewiesen.

[REDACTED]

Baulicher Zustand:

Betriebs- und Prozesshygiene:

Eigenkontrollsystem:

geringfügige Mängel

mittelgradige Mängel

geringfügige Mängel

Insgesamt werden die Mängel des Betriebs als mittelgradig eingestuft.

## Zitierte Rechtsvorschriften

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

**Verordnung (EG) Nr. 853/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs vom 29. April 2004

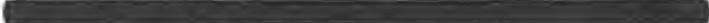
**Verordnung (EG) Nr. 1099/2009** des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung

### Tierschutzschlachtverordnung (TierSchlV)

## Die fachliche Stellungnahme beinhaltet folgende Kontrollbereiche:

- I. Kontrollbereich Betriebsräume
- II. Kontrollbereich Schlachtung (Tierschutz, Schlachthygiene)
- III. Kontrollbereich Dokumentenprüfung, Eigenkontrollsystem

### I. Kontrollbereich Betriebsräume

Teilnehmer:   


Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Umkleidebereich, Schlachtraum, Zerlegebereich, Schlachtkörper-Kühlraum, Nebenraum Zerlegung (inkl. Kundeneingang), Wurstküche UG, Wurstkühlung UG, Tiefkühlung UG, Lagerraum UG, Konfiskatkühlzelle

#### 1. Teilbereich Umkleidebereich

##### Feststellungen

1. Der gesamte Umkleidebereich ist unaufgeräumt und altverschmutzt (Beispiele: Bilder IMG\_7156, IMG\_7157, IMG\_7160). Die hier gelagerte Arbeitskleidung weist ebenfalls teils Altverschmutzungen und v. a. deutliche Verschleißspuren auf (Bild IMG\_7158). Gleiches gilt für die im Einsatz befindlichen Arbeitsschuhe (Bild IMG\_7279).
2. Am Zugang zum Schlachtraum liegt eine altverschmutzte und kaum mit Desinfektionsflüssigkeit befeuchtete Hygienematte am Boden (Bild IMG\_7162).
3. Neben der Schleifmaschine werden in einem Eimer eine Vielzahl altverschmutzter Messer aufbewahrt.

##### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein. Hierzu zählen auch die Umkleidebereiche, um ein hygienisches Wechseln von Straßen- und Hygienekleidung bzw. eine saubere Lagerung zu ermöglichen.

Weiterhin müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmit-

tein umgegangen wird, ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

2. Siehe Beurteilung Punkt 1, Absatz 1.

Desinfektionsmatten können ihren Zweck nur in sauberem und intaktem Zustand erfüllen und sollten entsprechend mit Desinfektionsmittellösung befeuchtet sein.

3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion müssen so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

Die aktuell nicht genutzten Messer sind vor erneuter Benutzung in jedem Fall einer gründlichen Reinigung zu unterziehen und sollten auch dementsprechend hygienisch gelagert werden.

## 2. Teilbereich Schlachtraum

### Feststellungen

1. Die am Eingang zum Schlachtraum gelagerten Schürzen von externen Metzgern sind teils altverschmutzt (Bilder IMG\_7170 und IMG\_7172).
2. An der Decke über der Zugangstür ist in der Ecke eine deutlich altverschmutzte Stelle und abbröckelnder Bauschaum vorhanden (Bild IMG\_7165).
3. Einige Ausrüstungsgegenstände (Spaltsäge, Messer, Messerhalter usw.) sind altverschmutzt (Beispiele: Bilder IMG\_7166, IMG\_7179 und IMG\_7216). Am Kontrolltag wurde laut Betriebsangaben vor Eintreffen des Kontrollteams nur eine geschossene Ziege geschlachtet. Vor der Schlachtung des Rindes wurde eine Zwischenreinigung durchgeführt.
4. Die Messer sind im Griffbereich teils beschädigt (Bild IMG\_7176).
5. Die Bedienteile der Aufzugsteuerung sind altverschmutzt (Bild IMG\_7183).
6. Am Deckendurchbruch für den Elevator steht ein Kabelkanal offen. Weiterhin sammeln sich hier Altverschmutzungen.
7. Der Bereich unterhalb des Handwaschbeckens ist altverschmutzt (Bild IMG\_7219).
8. Die Gummilippe der Schwingtür hin zur Zerlegung ist beschädigt und löst sich teilweise.

### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

Weiterhin müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 c) VO (EG) Nr. 852/2004 Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.

3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion müssen so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.
5. bis 8. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

### 3. Teilbereich Zerlegebereich

#### Feststellungen

1. Die Zerlegesäge ist im hinteren Bereich altverschmutzt (Bild IMG\_7224).
2. Das Fensterbrett ist altverschmutzt und teils beschädigt (Bild IMG\_7225).
3. Das Schneidebrett weist einige sehr tiefe Einkerbungen auf. An diesen Stellen sammeln sich bereits Altverschmutzungen (Beispiel: Bild IMG\_7227).
4. An einem Haken hängt getrocknetes Rinderrauchfleisch, das stellenweise die Wand berührt (Bild IMG\_7230).
5. Die Fugenbereiche und das Kabel hinter dem Fleischwolf weisen schwärzliche, schimmelartige Beläge auf (Bild IMG\_7234).
6. Hinter der Tür am Treppenabgang befindet sich ein Handwaschbecken, das laut Betriebsangaben kaum benutzt wird. Das Umfeld ist an dieser Stelle altverschmutzt (Bild IMG\_7267).
7. Eine der beiden Scheiben der Tür am Treppenabgang ist gebrochen, so dass teils kleine Splitter hervorstehen (Bild IMG\_7269).

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion müssen so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nicht-toxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

Die Einkerbungen bieten einen optimalen Rückzugsraum für Mikroorganismen. Diese können sich dort festsetzen und optimal vermehren. Eine leichte Reinigung der Flächen ist durch die Einkerbungen nicht mehr möglich.

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

Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

Im Sinne dieser Anforderung ist Wandkontakt von offen gelagerten Lebensmitteln zu vermeiden.

5. und 6. Siehe Beurteilung Punkt 2.
7. Siehe Beurteilung Punkt 2.

Weiterhin müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 e) VO (EG) Nr. 852/2004 Türen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und wasserabstoßende Oberflächen haben, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

#### **4. Teilbereich Schlachtkörper-Kühlraum**

##### **Feststellungen**

1. Der Boden weist frische Verschmutzungen, jedoch auch altverschmutzte Stellen auf.
2. Ein Rinder-Schlachtkörper berührt mit dem Vorderfuß die Wand.
3. Mitten unter den als genussauglich befundenen Schlachtierhälften hängen zwei Hälften eines als genussuntauglich gestempelten Schlachtierkörpers vom Vortag (Bild IMG\_7241). Laut Betriebsaussagen stammt dies aus einer Notschlachtung und kann erst am Folgetag vom Entsorger abgeholt werden.

##### **Beurteilung**

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
2. Gemäß Art. 3 Abs. 1 i. V. m. Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 11 VO (EG) Nr. 853/2004 dürfen Schlachtkörper und Nebenprodukte der Schlachtung nicht mit Böden, Wänden oder Arbeitsbühnen in Berührung kommen.
3. Gemäß Art. 3 Abs. 1 i. V. m. Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 5 VO (EG) Nr. 853/2004 müssen Schlachtbetriebe über abschließbare Einrichtungen für die Kühlung von vorläufig beschlagnahmtem Fleisch und über separate abschließbare Einrichtungen für die Lagerung von für genussuntauglich erklärtem Fleisch verfügen.

Weiterhin müssen gemäß Art. 3 Abs. 1 i. V. m. Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 16 b) VO (EG) Nr. 853/2004 für genussuntauglich erklärte Tierkörper Teile im Anschluss an die Fleischuntersuchung so bald wie möglich aus dem reinen Bereich des Schlachthofs entfernt werden

Im vorliegenden Fall liegt eine Ausnahmegenehmigung der Regierung von Oberbayern vor, dass aufgrund der räumlich beengten Situation kein separater Isolationskühlraum für genussuntaugliche Tierkörper Teile vorhanden sein muss. Voraussetzung dafür ist allerdings, dass für genussuntauglich erklärte Tierkörper Teile gemäß o. g. Anforderung sofort aus dem Reinbereich (hier: Schlachtkörper-Kühlung) entfernt werden (zur Konfiskatkühlung, Entsorgung o. ä.).

## 5. Teilbereich Nebenraum Zerlegung (inkl. Kundeneingang)

### Feststellungen

1. Die für Kunden am Eingang vorgehaltenen Kittel sind teils altverschmutzt.
2. Die in diesem Bereich gelagerten E2-Kisten sind innen teils deutlich nass und an den Unterseiten sind stellenweise Altverschmutzungen (Blut) erkennbar (Bild IMG\_7258).
3. Der Zerlegetisch (Schneidebretter) für Kunden weist einige tiefe Einkerbungen auf.
4. Das Messer der Aufschnittmaschine weist an der innen liegenden Kante deutlich korrodierte Stellen auf (Bilder IMG\_7261 und IMG\_7262).

### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

Diese Anforderung gilt auch für die Überwurfkleidung für Kunden, auch wenn diese laut Betriebsaussagen nur bis zum Durchgang zur Zerlegung den Betrieb betreten dürfen.

2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IV Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Transportbehälter und/oder Container zur Beförderung von Lebensmitteln sauber und instand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind, und müssen erforderlichenfalls so konzipiert und gebaut sein, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nicht-toxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

Die Einkerbungen bieten einen optimalen Rückzugsraum für Mikroorganismen. Diese können sich dort festsetzen und optimal vermehren. Eine leichte Reinigung der Flächen ist durch die Einkerbungen nicht mehr möglich.

4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

## 6. Teilbereich Wurstküche UG

Anm.: In der Wurstküche UG wird zum Zeitpunkt der Kontrolle geräuchert, wodurch sich Staubpartikel niederschlagen.

### Feststellungen

1. Diverse an den Wänden angebrachte Einrichtungsgegenstände (u. a. Lichtschalter, Wandtelefon, Kabelkanäle, Handtuch- und Seifenspender, Messerhalter, Wasserhähne) sind altverschmutzt (Beispiele: Bilder IMG\_7271, IMG\_7272, IMG\_7275, IMG\_7278 und IMG\_7326).

2. Diverse Ausrüstungsgegenstände teils zum direkten Lebensmittelkontakt (u. a. Kastenformen, Wetzstahl, Messer, Füllrohr) sind altverschmutzt oder korrodiert (Beispiele: Bilder IMG\_7313 und IMG\_7314).
3. Die Reinigungsbürsten sind größtenteils verschlissen.
4. Der Bereich rund um das Handwasch- und das Sterilisationsbecken ist altverschmutzt und es sind schwärzliche Beläge an den Schlaucharmaturen, dem Bedienhebel und den umliegenden Fugen festzustellen (Bild IMG\_7273). Der Papierhandtuchspender ist zum Zeitpunkt der Kontrolle leer.
5. Der Kutter weist v. a. an der Außenseite, aber auch innen an der Drehschüssel, korrosionsartige Beläge auf (Bilder IMG\_7320 und IMG\_7321).
6. Die Wand ist stellenweise altverschmutzt (Beispiele: Bilder IMG\_7324 und IMG\_7328).
7. Am Kutter lehnt ein deutlich abgenutztes Schneidebrett (Bild IMG\_7329).

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion müssen so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

Weiterhin müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

3. Siehe Beurteilung Punkt 1.

Hierzu zählen auch die Reinigungsgerätschaften. Eine adäquate und hygienische Reinigung ist nur mit sauberen und intakten Reinigungsgerätschaften möglich. Zudem steigt bei abgenutzten Bürsten das Risiko des Fremdkörpereintrags in die Lebensmittel.

4. Siehe Beurteilung Punkt 1.
5. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nicht-toxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

6. Siehe Beurteilung Punkt 1.

7. Siehe Beurteilung Punkt 5.

Die Einkerbungen bieten einen optimalen Rückzugsraum für Mikroorganismen. Diese können sich dort festsetzen und optimal vermehren. Eine leichte Reinigung der Flächen ist durch die Einkerbungen nicht mehr möglich. Sofern das Schneidebrett noch zum Kontakt mit Lebensmitteln benutzt wird, ist es wirksam instand zu setzen und zu reinigen.

## 7. Teilbereich Wurstkühlung UG

### Feststellungen

1. Der Kühlraum ist zum Zeitpunkt der Kontrolle sehr voll und es hängen dort zwei Schweineschlachtkörper inkl. Innereienpaketen. Die Wurstwaren im Kühlraum sind größtenteils verpackt, es befinden sich jedoch auch offene bzw. angebrochene Waren im Raum (Bilder IMG\_7281, IMG\_7285 und IMG\_7288).
2. Der Deckenbereich ist speziell im Bereich rund um das Kühlaggregat altverschmutzt (Bilder IMG\_7283 und IMG\_7293).
3. Das Kühlaggregat ist am Lüftergitter altverschmutzt. Weiterhin ist der Kondensatablauf deutlich mit bräunlich schleimigen Ablagerungen altverschmutzt und das Tropfwasser tropft frei nach unten (Bilder IMG\_7284 und IMG\_7290).
4. Am Kabelkanal bei der Lampe bilden sich schwärzliche Beläge. Weiterhin sind die Fliesen an dieser Stelle teil beschädigt (Bild IMG\_7294).
5. Der Griff der Tür hin zur Tiefkühlung ist altverschmutzt bzw. mit korrosionsartigen Belägen behaftet (Bild IMG\_7295).

### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

Weiterhin müssen gemäß Art. 3 Abs. 1 i. V. m. Anh. III Abschn. I Kap. III Nr. 2 VO (EG) Nr. 853/2004 Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass Zerlegungsbetriebe für Fleisch von als Haustieren gehaltenen Huftieren über getrennte Räume für die Lagerung von verpacktem und unverpacktem Fleisch verfügen, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu verschiedenen Zeitpunkte oder in einer Weise gelagert, dass das Fleisch durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung nicht kontaminiert werden kann.

Gemäß Art. 3 Abs. 1 i. V. m. Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 5 VO (EG) Nr. 853/2004 muss unverpacktes Fleisch getrennt von verpacktem Fleisch gelagert und befördert werden, es sei denn, es wird zu unterschiedlichen Zeiten oder in einer Weise gelagert oder befördert, dass es durch das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung oder der Beförderung nicht kontaminiert werden kann.

2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
3. Siehe Beurteilung Punkt 1, Absatz 1 und Beurteilung Punkt 2.  
Durch das vom Kondensatablauf tropfende Wasser ist eine Kontamination des unverpackten Fleisches bzw. angebrochener Wurstwaren nicht auszuschließen.
4. Siehe Beurteilung Punkt 2.
5. Siehe Beurteilung Punkt 2.

## 8. Teilbereich Tiefkühlung UG

### Feststellungen

1. Der Boden unter den blauen Matten ist altverschmutzt (Bild IMG\_7296).
2. Es werden in der Tiefkühlung teils offene Lebensmittel in direkter Nähe zu in

Kartonagen verpackter Ware gelagert (Bild IMG\_7299).

3. Das Kühlaggregat und die dahinter liegende Wand sind altverschmutzt (Bild IMG\_7300).

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

Transportkartonagen, daran anhaftende Verschmutzungen bzw. Keime oder sich lösende Bestandteile können eine Kontaminationsgefahr für offen direkt daneben gelagerte Lebensmittel darstellen. Transportkartonagen sollten daher getrennt von offenen Lebensmitteln aufbewahrt oder entfernt werden bzw. sind die Lebensmittel geschützt zu lagern.

3. Siehe Beurteilung Punkt 1.

### 9. Teilbereich Lagerraum UG

#### Feststellungen

Der Raum ist größtenteils zugestellt mit aktuell nicht benötigten Gerätschaften und im hinteren Bereich mit E2-Kisten. Eine leichte Reinigung ist dadurch erschwert.

Während des islamischen Opferfestes dient der Raum als Schlachtraum. Laut Betriebsangaben werden hier auch die vereinzelt vorkommenden Schweine geschlachtet. Der Raum wird in diesen Fällen vorher ausgeräumt und gereinigt (Bilder IMG\_7342, IMG\_7345, IMG\_7350 und IMG\_7352).

#### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

Eine leichte Reinigung des Lagerraums inkl. Nebenraum und somit die Erfüllung dieser Anforderung ist durch den zum Zeitpunkt der Kontrolle vorgefundenen Zustand nicht bzw. nur erschwert möglich. Es sollte auch für aktuell nicht benötigte Gerätschaften und Räumlichkeiten eine gewisse Grundordnung umgesetzt werden.

### Teilbereichsübergreifende Feststellungen

#### Feststellungen

1. Ein Großteil der im Betrieb eingesetzten Handbrausen ist am Sprühkopf altverschmutzt (Beispiele: Bilder IMG\_7177 und IMG\_7198).
2. Im gesamten Betrieb sind die Rand- und Eckbereiche altverschmutzt (Bilder IMG\_7195, IMG\_7197, IMG\_7332, IMG\_7334 und IMG\_7337).

Anm.: In der Wurstküche UG wird zum Zeitpunkt der Kontrolle geräuchert, wodurch sich Staubpartikel niederschlagen.

3. An mehreren Stellen (v. a. Schlachtraum, Zerlegebereich, Schlachtkörper-Kühlraum, Wurstküche UG) sind am Übergang zwischen Boden und Wand beschädigte oder altverschmutzte Fugen und teils ausgebrochene Stellen

vorhanden (Beispiele: Bilder IMG\_7164, IMG\_7192, IMG\_7199, IMG\_7222).

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

Hierzu zählen auch die Reinigungsgerätschaften. Eine adäquate und hygienische Reinigung ist nur mit sauberen und intakten Reinigungsgerätschaften möglich.

2. Siehe Beurteilung Punkt 1, Absatz 1.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 sind die Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.



## 2. Teilbereich Schlachthygiene

### Feststellungen

1. Die Temperatur im Messer-Sterilisationsbecken befindet sich bei ca. 60 bis 70 °C (keine amtliche Messung).
2. Die Anwendung der Zwei-Messer-Technik beim Enthäuten des Tieres wird nicht durchgängig beobachtet bzw. nicht komplett konsequent umgesetzt.
3. Während der Schlachtarbeiten wird der Boden vermehrt mit dem Wasser-schlauch abgespritzt. Dabei kommt es zu Wasserspritzern in Richtung des Schlachtkörpers (Bild IMG\_7399).
4. Der enthäutete und hängende Schlachtkörper hat beim Spalten kurz Kontakt mit der Schiebetür hin zur Zerlegung (Bild IMG\_7414)

### Beurteilung

1. Gemäß Art. 3 Abs. 1 i. V. m. Anh. III Abschn. I Kap. II Nr. 3 VO (EG) Nr. 853/2004 muss der Schlachthof über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgerä- te mit einer Wassertemperatur von mindestens 82 °C oder ein alternati- ves System mit gleicher Wirkung verfügen.
2. Gemäß Art. 3 Abs. 1 i. V. m. Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 7 b) ii) VO (EG) Nr. 853/2004 dürfen die mit der Außenseite der Häute und Felle in Berührung kommenden Arbeitskräfte und Geräte auf keinen Fall das Fleisch berühren.

Weiterhin müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichen- falls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion müssen so häu- fig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Ver- triebes vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Ver- zehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminie- ren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

Hochspritzendes Wasser kann die Schlachtkörper kontaminieren.

4. Gemäß Art. 3 Abs. 1 i. V. m. Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 11 VO (EG) Nr. 853/2004 dürfen Schlachtkörper und Nebenprodukte der Schlachtung nicht mit Böden, Wänden oder Arbeitsbühnen in Berührung kommen.

### Empfehlungen / Hinweise

Für die im Betrieb eingesetzten Trafos zur Elektrobetäubung der Firma [REDACTED] sind laut Wartungsaufklebern die technischen Überprüfungen fällig (Schlachtraum: seit 03/2016, Lagerraum UG: seit 08/2015) bzw. konnten zum Zeitpunkt der Kontrolle keine Nachweise über Folgewartungen erbracht werden.

[REDACTED]

[REDACTED]

### III. Kontrollbereich Eigenkontrollsystem

Teilnehmer: [REDACTED]

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Reinigung und Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, Temperaturüberwachung, Personalschulung, Infektionsschutzgesetz, Rückverfolgbarkeit, Wareneingangskontrolle, HACCP-Konzept, mikrobiologische Eigenkontrollen, Entsorgung tierischer Nebenprodukte, Lebensmittelketteninformation

#### 1. Teilbereich Reinigung und Desinfektion

Feststellungen

Durchgeführte Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten werden in einer Checkliste dokumentiert. Der während der Betriebsbegehung festgestellte Reinigungszustand mit diversen Mängeln passt allerdings nicht mit den dokumentierten Unterlagen zusammen.

Ein konkreter Reinigungsplan, was wann und durch wen mit welchem Reinigungsmittel (inkl. Dosierung) zu reinigen ist, kann vom Betrieb vorgelegt werden.

Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

Im Sinne dieser Anforderung sollten dokumentierte Reinigungsarbeiten auch mit dem Realzustand im Betrieb übereinstimmen.

#### 2. Teilbereich HACCP-Konzept

Feststellungen

Im Betrieb ist kein schriftliches, auf den Betrieb abgestimmtes HACCP-Konzept inkl. Gefahrenanalyse vorhanden. Es findet lediglich eine Dokumentation der durchgeführten Basishygiene-Maßnahmen (R&D, Temperaturüberwachung, Schulungen etc.) statt.

Beurteilung

Gemäß Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

Entsprechend dem Erwägungsgrund Nr. 15 VO (EG) Nr. 852/2004 sollten die HACCP-Anforderungen so flexibel sein, dass sie, auch in kleinen Betrieben, in allen Situationen anwendbar sind. Ziel ist es, die Beherrschung der Lebensmittelrisiken zu gewährleisten.

Es wird daher auf die **Leitlinien des Deutschen Fleischerverbandes** für eine **gute Hygienepraxis in handwerklichen Fleischereien** hingewiesen.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

## Empfehlungen / Hinweise

Im Betrieb wird eine Wareneingangskontrolle durchgeführt, aktuell allerdings nicht mit Dokumentation der für die Lebensmittelsicherheit relevanten Parameter. Es wird empfohlen, dazu einen Wareneingangsstempel zur direkten Dokumentation auf den Lieferscheinen zur eigenen Absicherung zu nutzen.

Hinsichtlich der mikrobiologischen Untersuchungen stehen für das Jahr 2016 zum Zeitpunkt der Kontrolle noch Produkt- und Abklatschproben aus, die der Betrieb noch nehmen muss. Seitens der zuständigen Vor-Ort-Behörde liegt eine Genehmigung zur Probenreduzierung vor. Es wird empfohlen bei den über das Jahr verteilten Produktproben mehr zwischen den unterschiedlichen Produktgruppen zu variieren. Beispielsweise sollten auch Produkte wie Leberkäsebrät oder Schweinebauch mit einbezogen werden.

## Abschließende Anmerkungen

Im Rahmen der Kontrolle wurden keine Proben genommen.

gez.



gez.



### Anlage(n):

Bildmappe zum o. g. Aktenzeichen  
Kostenmitteilung

### Hinweise:

- Diese fachliche Stellungnahme bezieht sich ausschließlich auf die kontrollierten Bereiche des Betriebs.
- Die aufgeführten Feststellungen beziehen sich auf den Zeitpunkt der Kontrolle.
- Die beigefügten Bilder wurden am Tag der Kontrolle von Mitgliedern des Kontrollteams aufgenommen. Die Aufnahmen wurden digital aufgezeichnet, unverändert gespeichert. Sie geben die Situation zum Zeitpunkt der Kontrolle wieder.
- Diese fachliche Stellungnahme darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht **auszugsweise** kopiert bzw. vervielfältigt werden.

<b>Fachliche Stellungnahme</b>
--------------------------------

**Aktenzeichen:** SE-2617-200-95-V11

**Datum der Kontrolle:** 15.12.2016

**Beginn:** 08:10 Uhr

**Ende:** 09:50 Uhr

**Anlass der Kontrolle:**

Kontrollprogramm – Säule D  
Betriebe mit ehem. gravierenden Mängeln

**Betrieb:**

Schlacht- und Zerlegebetrieb Bernd Seiler  
Ulmer Str. 13  
86660 Tapfheim

**Zulassungs-/Registriernummer:**

BY 70623

**Zulassungs-/Fachaufsichtsbehörde:**

Regierung von Schwaben

**Kreisverwaltungsbehörde:**

Landratsamt Donau-Ries

**Teilnehmer der Kontrolle:**

**Leiter des Teams der Spezialeinheit:**

████████████████████

Dipl.-Ing. (FH) Lebensmitteltechnologie

**LGL/Spezialeinheit:**

████████████████████

Amtstierärztin

**Regierung:**

████████████████████

Lebensmittelüberwachungsbeamter

**Kreisverwaltungsbehörde:**

████████████████████

Amtstierarzt

**Betrieb:**

████████████████████

Betriebsleiter

████████████████████

Mutter des Betriebsleiters

██████████

████████████████████

Geändert am: 04.08.2016	Geprüft am: 04.08.2016	Freigegeben am: 05.08.2016	Seite 2 von 12
durch: SE 4/SGLB	durch: QMB-SE	durch: AL SE	



## Zitierte Rechtsvorschriften

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

**Verordnung (EG) Nr. 853/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs vom 29. April 2004

**Verordnung (EG) Nr. 1099/2009** des Rates vom 24. September 2009 über den Schutz von Tieren zum Zeitpunkt der Tötung

## Tierschutzschlachtverordnung (TierSchlV)

## Die fachliche Stellungnahme beinhaltet folgende Kontrollbereiche:

- I. Kontrollbereich Betriebsräume
- II. Kontrollbereich Dokumentenprüfung, Eigenkontrollsystem (nicht prüfbar)

### I. Kontrollbereich Betriebsräume

Teilnehmer: [REDACTED]

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Personalumkleide, Lagerraum Bedarfsgegenstände, Personaltoilette, Zugang Hygieneschleuse, Ausgaberaum, Kistenlager, Zerlegeraum, Gang vor Kühlraum, Schlachtkörper-Kühlraum, Schlachtraum, Konfiskatkühlung, Häuterraum

#### 1. Teilbereich Personalumkleide

Feststellungen

1. Die Arbeitsschuhe sind teils altverschmutzt (Bild IMG\_7533). Es ist unklar, welche Arbeitsschuhe für die Hofarbeit und welche für die Tätigkeiten im Reinbereich vorgesehen sind.
2. Der Boden ist stellenweise altverschmutzt.

Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

Im Sinne dieser Vorgabe sollte auch eine klare Trennung zwischen unreiner und reiner Arbeitskleidung umgesetzt werden.

2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

## 2. Teilbereich Lagerraum Bedarfsgegenstände

### Feststellungen

1. Der Boden ist am Zutritt/ Türschwelle beschädigt.
2. Die Backen der Elektrobetäubungszange sind mit Tierhaaren altverschmutzt (Bild IMG\_7537).
3. Der Raum ist teils mit Lebensmittel-Bedarfsgegenständen (Tüten, Verpackungen usw.), Ausrüstungsgegenständen, Reinigungsmitteln sowie teils betriebsfremden Gegenständen zugestellt. Eine klare Trennung ist nicht ersichtlich (Bilder IMG\_7535 und IMG\_7540).

### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
2. Gemäß § 12 Abs. 5 Nr. 2 TierSchlV sind Betäubungsgeräte und -anlagen zusätzlich zu den Anforderungen an die Instandhaltung und Kontrolle der Geräte zur Ruhigstellung oder Betäubung nach Art. 9 Abs. 1 der VO (EG) Nr. 1099/2009 an jedem Arbeitstag erforderlichenfalls mehrmals täglich zu reinigen.
3. Siehe Beurteilung Punkt 1.

Im Sinne dieser Anforderung sollte eine möglichst klare Trennung zwischen Verpackungen, Ausrüstungsgegenständen und Reinigungsmitteln umgesetzt werden. Betriebsfremde Gegenstände sind aus dem Lagerraum zu entfernen.

## 3. Teilbereich Zugang Hygieneschleuse

### Feststellungen

1. Die Sohlenreinigungsanlage ist im Inneren altverschmutzt (Bild IMG\_7422).
2. Am Handwachbecken sind zum Zeitpunkt der Kontrolle keine Papiertücher vorhanden. Es kommt lediglich kaltes Wasser aus dem Wasserhahn.

### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

Hierzu zählen auch die Reinigungsgerätschaften. Eine adäquate und hygienische Sohlenreinigung ist nur mit sauberen Reinigungsanlagen möglich.

2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.

## 4. Teilbereich Ausgaberaum

### Feststellungen

1. Die Außentür ist im unteren Bereich nicht dicht schließend bzw. fehlt ein

Stück der Gummilippe.

2. Die Rand- und Eckbereiche am Boden sind stellenweise altverschmutzt. In einem Eimer sind schwärzliche, schimmelartige Beläge vorhanden (Bild IMG\_7434).
3. Die Handbrause ist an der Sprühpistole massiv altverschmutzt (Bilder IMG\_7437 und IMG\_7442).

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 2 c) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist.

Durch Spalten im Bereich von Außentüren können Schädlinge ungehindert in die Betriebsstätte eindringen. Türen sind daher dicht schließend zu gestalten, um dies zu verhindern und o. g. Anforderung zu erfüllen.

2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
3. Siehe Beurteilung Punkt 2.

Hierzu zählen auch die Reinigungsgerätschaften. Eine adäquate und hygienische Reinigung ist nur mit sauberen Reinigungsutensilien möglich.

### 5. Teilbereich Kistenlager

#### Feststellungen

In diesem Bereich (Übergang zur Zerlegeraum) wird ein voller Behälter mit Schlachtabfällen und Knochen vorgefunden (Bilder IMG\_7443 und IMG\_7445). Laut Betriebsangaben stammt der Inhalt von der Zerlegung, die am Morgen stattgefunden hat. Der Betrieb gibt laut eigenen Aussagen sämtliche tierischen Nebenprodukte als Material der Kategorie 1 zur Entsorgung ab.

#### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. VI Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/200 müssen Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird.

### 6. Teilbereich Zerlegeraum

#### Feststellungen

1. Die Schneidebretter weisen neben den frischen Verschmutzungen von der morgendlichen Zerlegung auch Altverschmutzungen in Form von bräunlichen, teils schwärzlichen Belägen auf. Weiterhin sind die Schneidebretter bereits großflächig tief gefurcht (Bilder IMG\_7446 und IMG\_7456).
2. Beim Anheben der Schneidebretter befindet sich darunter Restfeuchtigkeit und es tritt ein muffiger Geruch aus.
3. Die beiden hier hängenden Schürzen sind deutlich altverschmutzt (Bilder IMG\_7448 und IMG\_7450). Gleiches gilt für das Trägersystem der Stechschuttschürze, das bereits stockfleckenartige Beläge aufweist (Bild IMG\_7451).

## Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion müssen so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

Weiterhin müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

Die Einkerbungen bieten einen optimalen Rückzugsraum für Mikroorganismen. Diese können sich dort festsetzen und optimal vermehren. Eine leichte Reinigung der Flächen ist durch die Einkerbungen nicht mehr möglich.

2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

## 7. Teilbereich Gang vor Kühlraum

### Feststellungen

1. Das Bedienteil der Aufzugsteuerung ist massiv altverschmutzt. Weiterhin hängt daran eine altverschmutzte Plastiktüte (Bild IMG\_7470).
2. Die Verkabelung und die Anzeige der Waage sind ebenfalls altverschmutzt (Bild IMG\_7471).
3. In der Wand befinden sich einige unverschlossene Bohrlöcher.

### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

Sofern Plastiktüten zum Schutz der Bedienteile benutzt werden, sind diese arbeitstäglich auszutauschen, um eine Ansammlung von Schmutz und die Vermehrung von Mikroorganismen zu verhindern.

2. Siehe Beurteilung Punkt 1, Absatz 1.
3. Siehe Beurteilung Punkt 1, Absatz 1.

## 8. Teilbereich Schlachtkörper-Kühlraum

### Feststellungen

1. Aus der Wand ragen einige Schrauben, die teilweise bereits eine korrodierte Oberfläche aufweisen (Bilder IMG\_7475 und IMG\_7476).
2. Der Kühlraum ist zum Zeitpunkt der Kontrolle bereits sehr voll, so dass es teilweise zum Kontakt der Schlachtkörper untereinander sowie zum Kontakt von Schlachtkörpern mit den Wänden und Schlauchsystemen kommt (Bilder IMG\_7472, IMG\_7481, IMG\_7482 und IMG\_7483)
3. Die Decke ist stellenweise und speziell im Bereich der Kühlaggregate mit

schwärzlichen Belägen altverschmutzt.

4. Der Bodenbereich an der Türschwelle ist altverschmutzt (Bild IMG\_7484).

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
2. Gemäß Art. 3 Abs. 1 i. V. m. Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 11 VO (EG) Nr. 853/2004 dürfen Schlachtkörper und Nebenprodukte der Schlachtung nicht mit Böden, Wänden oder Arbeitsbühnen in Berührung kommen.

Weiterhin müssen Lebensmittelunternehmer gemäß Art. 3 Abs. 1 i. V. m. Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 2 b) VO (EG) Nr. 853/2004 sicherstellen, dass während der Kühlung von Fleisch von als Haustieren gehaltenen Huftieren eine angemessene Belüftung gewährleistet ist, um die Bildung von Kondenswasser auf der Fleischoberfläche zu verhindern.

Durch den am Kontrolltag angetroffenen Zustand des sehr vollen Kühlraums, in den dann zusätzlich noch die Schlachtkörper des Vortages verbracht wurden (siehe 10. Teilbereich Schlachtraum), lassen sich o. g. Anforderungen nur schwer umsetzen.

3. Siehe Beurteilung Punkt 1.
4. Siehe Beurteilung Punkt 1.

#### 9. Teilbereich Schlachtraum

##### Feststellungen

1. Die Bedienteile der Aufzugsteuerung sind massiv altverschmutzt. Weiterhin hängen daran deutlich altverschmutzte Plastiktüten (Bilder IMG\_7544 und IMG\_7547).
2. Die Decke ist deutlich altverschmutzt. Stellenweise sind schwärzliche Beläge vorhanden (Bilder IMG\_7494, IMG\_7496, IMG\_7505 und IMG\_7506).
3. Die Arbeitsschürze sowie der Stechhandschuh sind altverschmutzt und teils beschädigt (Bilder IMG\_7508 und IMG\_7519).
4. Die Messerscheiden sind im Inneren mit Tierhaaren altverschmutzt (Bild IMG\_7521).
5. Die Spaltsäge ist altverschmutzt bzw. weist an der Spitze teils kalkartige Beläge auf (Bild IMG\_7516).
6. Diverse weitere Ausrüstungsgegenstände (Messer, Wetzstahl etc.) sind außen ebenfalls altverschmutzt und teils beschädigt (Beispiele: Bilder IMG\_7556 und IMG\_7565).
7. Der Gully ist altverschmutzt (Bild IMG\_7525).
8. Im Raum hängen bei Eintreffen des Kontrollteams noch die Schlachtkörperhälften aus der Schlachtung des Vortages (Abend). Weiterhin hängen an der Seite noch die Köpfe sowie Geschlinge/ Innereien (Bilder IMG\_7491 und IMG\_7492). Hinsichtlich der Lagertemperatur ist aufgrund der kalten Witterung/ Außentemperaturen nicht von einer nachteiligen Beeinflussung auszugehen.

Auf mündliche Anordnung der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde werden die Schlachtkörper in den (vollen) Kühlraum geschoben und die Köpfe und Geschlinge sofort entsorgt.

9. Die Sprühpistole und der zugehörige Schlauch sind altverschmutzt.

10. An der nicht gefliesten Wand (Rückwand Kühlraum) sind stellenweise Materialablösungen vorhanden (Bild IMG\_7550).
11. Die Seifen- und Papiertuchspender sind außen altverschmutzt.

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

Sofern Plastiktüten zum Schutz der Bedienteile benutzt werden, sind diese arbeitstäglich auszutauschen, um eine Ansammlung von Schmutz und die Vermehrung von Mikroorganismen zu verhindern.

2. Siehe Beurteilung Punkt 1, Absatz 1.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
4. bis 6. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion müssen so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

Diese Anforderung gilt auch für die Messerscheiden, da die Messer mit Lebensmittelkontakt darin aufbewahrt werden. Eine Kontamination ggf. bereits gereinigter Messer ist nicht auszuschließen.

Weiterhin müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

7. Siehe Beurteilung Punkt 1, Absatz 1.
8. Gemäß Art. 3 Abs. 1 i. V. m. Anh. III Abschn. I Kap. IV Nr. 17 VO (EG) Nr. 853/2004 muss das erschlachtete Fleisch gemäß Kapitel VII gelagert werden.

Gemäß Art. 3 Abs. 1 i. V. m. Anh. III Abschn. I Kap. VII Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 853/2004 [...] muss das Fleisch unverzüglich nach der Fleischuntersuchung im Schlachthof in allen Teilen abgekühlt werden, um eine Temperatur sicherzustellen, die im Falle von Nebenprodukten der Schlachtung 3 °C und im Falle von sonstigem Fleisch 7 °C nicht übersteigt, und zwar nach der Abkühlungskurve, die eine kontinuierliche Temperatursenkung gewährleistet.

Fleisch muss auf die angegebene Temperatur abgekühlt werden, die während der Lagerung beibehalten werden muss.

Weiterhin müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. VI Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird.

9. Siehe Beurteilung Punkt 1, Absatz 1.  
Hierzu zählen auch die Reinigungsgerätschaften. Eine adäquate und hygienische Reinigung ist nur mit sauberen Reinigungsutensilien möglich.
10. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004

sind die Wandflächen in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

11. Siehe Beurteilung Punkt 1, Absatz 1.

## 10. Teilbereich Konfiskatkühlung

### Feststellungen

1. In zwei roten E2-Kisten (ohne weitere Beschriftung) werden Schlachtabfälle gelagert (Bild IMG\_7529).
2. Der Boden ist stellenweise altverschmutzt.

### Beurteilung

1. Lebensmitteltransportbehälter müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. IV Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 ausschließlich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten bleiben, wenn die Gefahr von Kontamination besteht.  
Durch die Sammlung von nicht zum menschlichen Verzehr bestimmten tierischen Nebenprodukten in roten E2-Kisten, die typischerweise als Lebensmittelbehältnisse verwendet werden, ist eine Kontamination nicht auszuschließen.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

## Teilbereichsübergreifende Feststellungen

### Feststellungen

1. Im kompletten Schlacht- und Zerlegebereich ist zum Zeitpunkt der Kontrolle deutliche Kondenswasserbildung an Decken und Wänden feststellbar (Beispiele: Bilder IMG\_7428, IMG\_7432 und IMG\_7468). In diesen Bereichen sind keine Lüftungsaggregate vorhanden, der Luftaustausch wird aktuell nur über das Öffnen der vorhandenen Fenster realisiert.  
In einigen Ecken an der Decke sind bereits schwärzliche, schimmelartige Beläge zu erkennen (Bilder IMG\_7465, IMG\_7466 und IMG\_7467).
2. Im kompletten Betrieb sind immer wieder defekte Stellen bzw. Fugen am Übergang zwischen Boden und Wand (Hohlkehlenfugen) feststellbar (Beispiel: Bild IMG\_7454).
3. Böden, Wände und Decken sind v. a. in den Rand- und Eckbereichen teils deutlich altverschmutzt (Beispiele: Bilder IMG\_7458, IMG\_7460 und IMG\_7469).
4. Der Haupt-Bolzenschussapparat ist im Inneren und am Bolzen altverschmutzt und weist teils korrodierte Beläge auf. Am Ersatzgerät sind ebenfalls leichte Korrosionsspuren erkennbar (Bilder IMG\_7577 und IMG\_7578).

### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 2 b) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremtteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder

unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird.

Weiterhin muss gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 5 VO (EG) Nr. 852/2004 ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.

Der am Kontrolltag vorgefundene Zustand mit deutlicher Kondenswasserbildung an Wänden und Decken wirft Zweifel daran auf, dass eine zügige Abtrocknung der Räumlichkeiten nur durch die natürliche Belüftung mittels Fensteröffnen ausreichend ist, um o. g. Anforderungen gerecht zu werden.

2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 sind die Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
4. Gemäß §12 Abs. 5 Nr. 1 und 2 TierSchIV sind zusätzlich zu den Anforderungen an die Instandhaltung und Kontrolle der Geräte zur Ruhigstellung oder Betäubung nach Artikel 9 Absatz 1 der VO (EG) Nr. 1099/2009 Betäubungsgeräte und -anlagen an jedem Arbeitstag mindestens einmal zu Arbeitsbeginn auf ihre Funktionsfähigkeit zu überprüfen und erforderlichenfalls mehrmals täglich zu reinigen.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

## **II. Kontrollbereich Dokumentenprüfung, Eigenkontrollsystem**

Eine Überprüfung des Eigenkontrollsystems und der zugehörigen Dokumentation war am Kontrolltag nicht mehr möglich, da [REDACTED] als einzig Kundiger in der Thematik nach der Betriebsbegehung einen dringenden Außer-Haus-Termin wahrnehmen musste.



## Fachliche Stellungnahme

**Aktenzeichen:** SE-2617-620-80-V2

**Datum der Kontrolle:** 18.01.2017

**Beginn:** 11:15 Uhr

**Ende:** 13:15 Uhr

**Anlass der Kontrolle:**

Kontrollprogramm – Säule D  
ehemals gravierende Mängel

**Betrieb:**

Brauerei Leidmann e.K.  
Bräustr.1  
84579 Unterneukirchen

**Zulassungs-/Registriernummer:**

**Zulassungs-/Fachaufsichtsbehörde:** Regierung von Oberbayern

**Kreisverwaltungsbehörde:** Landratsamt Altötting

**Teilnehmer der Kontrolle:**

**Leiter des Teams der Spezialeinheit:**

[REDACTED]

Staatl. Getränkekontrolleur

**LGL/Spezialeinheit:**

[REDACTED]

Lebensmitteltechnologin

**Kreisverwaltungsbehörde:**

[REDACTED]

Lebensmittelüberwachungsbeamter  
Lebensmittelüberwachungsbeamter

**Betrieb:**

[REDACTED]

Betriebsinhaber

Geändert am: 04.08.2016	Geprüft am: 04.08.2016	Freigegeben am: 05.08.2016	Seite 2 von 10
durch: SE 4/SGLB	durch: QMB-SE	durch: AL SE	

## Allgemeines zum Betrieb

Die Brauerei Leidmann ist ein

## Zusammenfassung

Der bauliche Zustand der Brauerei weist deutliches Optimierungspotenzial auf. Zum Zeitpunkt der Kontrolle fand Flaschenabfüllung statt. Im gesamten Treppenaufgang, vor allem in den Bereichen „Vorraum Filterkeller“ und „Whirlpool“, war erhebliche Kondenswasserbildung festzustellen. Nicht zuletzt aufgrund einer fehlenden Abluftanlage ist dies offensichtlich ein dauerhaftes Problem, denn Gebäudeschäden sind bereits deutlich vorhanden: Die Rahmen der Fenster sind im gesamten Betrieb brüchig und weisen schwarzschimmelähnlichen Verfärbungen auf. Ebenso sind in den meisten Produktionsräumlichkeiten an Decken und Wänden Schwarzsimmel- und Salpeterbildung festzustellen. Die baulichen Mängel werden daher als mittelgradig eingestuft.

Auch die Betriebs- und Prozesshygiene wird mit mittelgradigen Mängeln behaftet beurteilt. Vor allem die Reinigung der trockenen Lagerbereiche und Räumlichkeiten (z. B. Braumalzlager, Bereich Schrotmühle) ist zu intensivieren. In diesen Räumlichkeiten wurden auch zahlreiche Spinnweben vorgefunden. Ebenfalls ist eine verbesserte Strukturierung der Lagerbereiche erforderlich. So werden aktuell auch diverse private Gegenstände wie z. B. Schränke, Stühle chaotisch in den Betriebslagerräumen aufbewahrt. Das Braumalzlager gleicht beispielsweise eher einem ausgelagerten Wohnzimmer mit Teppichboden und Geschirrschränken etc. als einer Lebensmittelproduktionsstätte.

Die Mängel des Eigenkontrollsystems werden ebenfalls mit mittelgradigen Mängeln bewertet. Der Betrieb hat kein HACCP- Konzept. Zwar konnten Auszüge der Gefahrenanalyse aus den Leitlinien des Verbandes „Privater Brauereien e.V.“ vorgelegt werden, diese sind jedoch nicht an die tatsächlichen Prozessschritte angepasst. Zudem wird z. B. der kritische Kontrollpunkt „Pasteurisation“ nicht überwacht, der einzig dokumentierte CCP ist die Restflüssigkeitskontrolle der gereinigten Flaschen. Reinigungsprotokolle werden geführt, aufgrund der Reinigungsdefizite im Betrieb wären diese jedoch neu zu überdenken. Die Dokumentation der restlichen Eigenkontrollen ist grundsätzlich sehr sporadisch, jedoch aufgrund der Betriebsgröße als ausreichend zu beurteilen.

Baulicher Zustand:	mittelgradige Mängel
Betriebs- und Prozesshygiene:	mittelgradige Mängel
Eigenkontrollsystem:	mittelgradige Mängel

Insgesamt werden die Mängel des Betriebs als mittelgradig eingestuft.

## Zitierte Rechtsvorschriften

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 219/2009 vom 11. März 2009 (ABl. L 87 vom 31.3.2009).

## Die fachliche Stellungnahme beinhaltet folgende Kontrollbereiche:

- I. Kontrollbereich Brauerei
- II. Kontrollbereich Dokumentenprüfung, Eigenkontrollsystem

### I. Kontrollbereich Brauerei

Teilnehmer: 

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

*Sudhaus, Braumalzannahme, Whirlpool, Braumalzsilos, Gärkeller für untergärige Biere, Gärkeller für obergärige Biere, Lagerkeller/Drucktankkeller, Wasseraufbereitung, Schrotmühle, Schrotbehälter, Vorraum Filterkeller/Filterkeller, Flaschenabfüllung, Lager, Raum zur Ausmischung der alkoholfreien Erfrischungsgetränke*

#### 1. Teilbereich Braumalzannahme

Feststellungen

Im Bereich des Braumalzannahmeelevators sind an den Wänden Verfärbungen zu sehen. Der Elevator ist mit älteren Spinnweben behaftet (Bilder IMG\_5878 und IMG\_5879).

Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

#### 2. Teilbereich Whirlpool

Feststellungen

1. An der Raumdecke sind schwarze Verfärbungen festzustellen (Bilder IMG\_5880 und IMG\_5881).
2. Die Fensterrahmen sind größtenteils deutlich beschädigt und/oder weisen schwärzliche Verfärbungen auf (Bilder IMG\_5880, 5882, 5883, 5884).

Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
2. Siehe Punkt 1

#### 3. Teilbereich Braumalzsilos

Feststellungen

1. Das Braumalz wird über einen Zulauf durch die Decke in die Silos gefüllt. In allen Silos sind diese Deckendurchbrüche beschädigt, bzw. wurden nicht ordnungsgemäß verputzt (Bild IMG\_5887).
2. Im Bereich vor und unter den Silos werden jede Menge Gegenstände (Schränke, Körbe mit allerlei privaten Gegenständen, eine Waschmaschine

usw.) eingelagert, welche die Reinigungsmaßnahmen signifikant erschweren. (Bilder IMG\_5889 und IMG\_5891).

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel II Nr. 1f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr. 2a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen.

#### **4. Teilbereich Gärkeller für untergärige Biere**

##### Feststellungen

An der Raumdecke und unterhalb des Laufpodestes sind Stockflecken festzustellen (Bilder IMG\_5892 und IMG\_5893).

##### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

#### **5. Teilbereich Gärkeller für obergärige Biere**

##### Feststellungen

An der Raumdecke über dem Kühlaggregat sind schwarze Verfärbungen festzustellen (Bild IMG\_5894).

##### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

#### **6. Teilbereich Lagerkeller/Drucktankkeller**

##### Feststellungen

1. An der Raumdecke über den Tanks sind Stockflecken festzustellen. Ein nicht mehr benötigter Tank weist von außen Rostbefall auf. (Bild IMG\_5896).
2. Die Raumdecke ist an einigen Stellen beschädigt. Stellenweise sind Salpeterbildung und schwarzschimmelähnliche Verfärbungen festzustellen. Zudem sind die Kühlaggregate verunreinigt (Bilder IMG\_5897, 5898, 5900).
3. Die Raumwände zeigen stellenweise schwarzschimmelähnliche Verfärbungen und/oder abblättrenden Anstrich auf (Bilder IMG\_5898, 5899, 5901).

4. Eine Durchgangstüre weist Beschädigungen und schwarze Verfärbungen auf (Bilder IMG\_5901 und IMG\_5902).

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
2. Siehe Punkt 1
3. Siehe Punkt 1
4. Siehe Punkt 1

### **7. Teilbereich Wasseraufbereitung**

#### Feststellungen

Die Tanks und die Aggregate weisen Korrosionsbefall auf (Bild IMG\_5903).

#### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

### **8. Teilbereich Schrotmühle**

#### Feststellungen

Der Raum, in dem die Schrotmühle aufgestellt ist, sowie die Außenseite der Schrotmühle sind mit Spinnweben und älteren Staubschichten behaftet (Bilder IMG\_5906 und IMG\_5907).

#### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

### **9. Teilbereich Schrotbehälter**

#### Feststellungen

1. Der Schrotbehälter ist von innen mit Gespinstansätzen behaftet (Bild IMG\_5910).
2. Eine Wand wurde nicht verputzt. Es fehlt eine leicht zu reinigende Oberfläche (Bild IMG\_5911).
3. Eine Rohrleitung ist defekt und wurde nur notdürftig mit Isolierband befestigt (Bild IMG\_5911).

#### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel V Nr. 1a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel II Nr. 1b) VO (EG) Nr. 852/2004 sind die Wandflächen in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen

sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

## **10. Teilbereich      Vorraum Filterkeller/Filterkeller**

### **Feststellungen**

Im Vorraum zum Filterkeller und im Filterkeller sind die Fenster stellenweise deutlich beschädigt und weisen schwarze Verfärbungen auf. An den Raumdecken sind Stockflecken zu sehen (Bilder IMG\_5914 – IMG\_5918).

### **Beurteilung**

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

## **11. Teilbereich      Flaschenabfüllung**

### **Feststellungen**

1. An der Raumdecke ist flächig Kondenswasser festzustellen (Bilder IMG\_5919, 5920, 5921, 5923, 5924).
2. Die Flaschenreinigungsmaschine weist von außen und stellenweise von innen Korrosionsschäden auf (Bilder IMG\_5919, 5921, 5922, 5923, 5924).
3. Die Fensterrahmen sind z. T. beschädigt und/oder weisen schwarze Verfärbungen auf. Zudem hat eine Fensterscheibe ein Loch. Auch sind an der Raumdecke ein paar Schäden festzustellen (Bilder IMG\_5920, 5921, 5923).

### **Beurteilung**

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr. 2b) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdeilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel X Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 muss die Umhüllung und Verpackung der Erzeugnisse so erfolgen, dass diese nicht kontaminiert werden. Insbesondere wenn Metall- oder Glasbehältnisse verwendet werden, ist erforderlichenfalls sicherzustellen, dass das betreffende Behältnis sauber und nicht beschädigt ist. U. E. ist es, aufgrund der starken Kondenswasserbildung zumindest nicht ausgeschlossen, dass vereinzelt Flaschen mit heruntertropfendem Kondenswasser beaufschlagt werden könnten.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel II Nr. 1f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen

leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

## **12. Teilbereich Lager**

### **Feststellungen**

Die Raumdecke ist an mehreren Stellen beschädigt. Stockflecken sind zu sehen (Bilder IMG\_5925 und IMG\_5926).

### **Beurteilung**

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

## **Teilbereichsübergreifende Feststellungen**

### **Feststellungen**

Zum Zeitpunkt der Kontrolle findet im Erdgeschoß die Flaschenabfüllung statt. Eine erhebliche Kondenswasserbildung an Decken und Fenstern ist festzustellen. Da im Betrieb eine Abluftanlage fehlt, verteilt sich das Kondenswasser im gesamten Treppenaufgang, vor allem sind die Bereiche „Vorraum Filterkeller“ und „Whirlpool“ betroffen. Insbesondere sind in diesen Räumen bereits Gebäudeschäden festzustellen, die Fensterrahmen sind brüchig und weisen teilweise massive schwarzsimmelähnliche Verfärbungen auf. Auch sind Feuchtigkeitsschäden und schwarzsimmelähnliche Verfärbungen an Decken und Wänden festzustellen.

### **Beurteilung**

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr. 2b) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdeilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird. Weitere Gebäudeschäden und Schimmelbildungen sind nur durch eine funktionierende Ablufttechnik zu verhindern.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

## II. Kontrollbereich Dokumente und Eigenkontrollsystem

Teilnehmer: [REDACTED]

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Reinigung und Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, Personalschulung, Rückverfolgbarkeit, Wareneingangskontrolle, HACCP – Konzept,

### 1. Teilbereich HACCP- Konzept

#### Feststellungen

Der Betrieb hat kein HACCP-Konzept. Auszüge der Gefahrenanalyse aus den Leitlinien des Verbandes „Privater Brauereien e.V.“ sind zwar vorhanden, jedoch ist diese nicht den tatsächlichen Produktionsschritten angepasst. Dies hat zum einen zur Folge, dass CCPs in der Gefahrenanalyse genannt sind, die u. a. mangels vorhandener Prozessschritte in Realität nicht kontrolliert werden. Andererseits werden aber durchaus relevante CCPs, wie z. B. die Pasteurisation, nicht dokumentiert.

#### Beurteilung

Gemäß Kapitel II Art. 5 Abs. 1 und 2 VO (EG) Nr. 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten. Lebensmittelunternehmer müssen die Gefahren eines Prozesses ermitteln und die kritischen Kontrollpunkte bestimmen, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren. Zu diesem Zwecke werden effektive Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte festgelegt und durchgeführt. Diese sind zu dokumentieren. Wenn Veränderungen am Erzeugnis, am Herstellungsprozess oder in den Produktionsstufen vorgenommen werden, so überprüft der Lebensmittelunternehmer das Verfahren und passt es in der erforderlichen Weise an. Die Leitlinien sind eine sehr gute Hilfestellung bei der Erstellung des HACCP- Konzeptes. Die Gefahrenanalyse und die Ermittlung der CCPs sind jedoch auf den Betriebsablauf anzupassen.

### 2. Teilbereich Reinigung

#### Feststellungen

[REDACTED] dokumentiert die Reinigung diverser Räumlichkeiten. Die Reinigung v. a. der Lagerräume und des Bereiches der Schrotmühle muss jedoch optimiert werden, es wurden auch zahlreiche Spinnweben vorgefunden.

#### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

## Abschließende Anmerkungen

Im Rahmen der Kontrolle wurden keine Proben genommen.

Es erfolgt keine Kostenmitteilung.

gez.



gez.



### Anlage(n):

Bildmappe zum o. g. Aktenzeichen

### Hinweise:

- Diese fachliche Stellungnahme bezieht sich ausschließlich auf die kontrollierten Bereiche des Betriebs.
- Die aufgeführten Feststellungen beziehen sich auf den Zeitpunkt der Kontrolle.
- Die beigefügten Bilder wurden am Tag der Kontrolle von Mitgliedern des Kontrollteams aufgenommen. Die Aufnahmen wurden digital aufgezeichnet, unverändert gespeichert. Sie geben die Situation zum Zeitpunkt der Kontrolle wieder.
- Diese fachliche Stellungnahme darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht auszugsweise kopiert bzw. vervielfältigt werden.



## Allgemeines zum Betrieb

Der Betrieb Brauhaus Faust OHG ist ein [REDACTED]  
[REDACTED]  
[REDACTED]

## Zusammenfassung

Das Brauhaus Faust wurde im Rahmen des Projektes „Betriebe mit ehemals gravierenden Mängeln“ kontrolliert.

Der bauliche Zustand des Betriebs ist mit mittelgradigen Mängeln zu bewerten. Insbesondere ist hier zu erwähnen, dass vorrangig der Zustand der Lagerkeller zu dieser Einstufung geführt hat. Exemplarisch ist der Lagerkeller III zu nennen, der massive Mängel an der Decke und den Wänden, hervorgerufen durch Schimmelablagerungen, aufweist.

Die Betriebs- und Prozesshygiene ist vor allem durch den unhygienischen Zustand in der Abfüllung mit mittelgradigen Mängeln zu beurteilen.

Im betrieblichen Eigenkontrollsystem waren keine Mängel festzustellen.

Baulicher Zustand:	mittelgradige Mängel
Betriebs- und Prozesshygiene:	mittelgradige Mängel
Eigenkontrollsystem:	keine Mängel

Insgesamt werden die Mängel des Betriebs als mittelgradig eingestuft.

## Zitierte Rechtsvorschriften

**Verordnung (EG) Nr. 852/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

## Die fachliche Stellungnahme beinhaltet folgende Kontrollbereiche:

- I. Kontrollbereich Brauerei
- II. Kontrollbereich Abfüllung
- III. Kontrollbereich Dokumentenprüfung, Eigenkontrollsystem

### I. Kontrollbereich Brauerei

Teilnehmer: gesamtes Kontrollteam

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

*Kühlhaus, Personalräume, Flotation (mit stillgelegtem Bereich), Gärkeller, Sudhaus, Labor, Weizenreifekeller, Lagerkeller VI, Spezialmalzlager, Schrotmühle (3 Ebenen), Sudhaus alt, Hopfenlager, Vorraum Hopfenlager, Lagerkeller I, Kälteanlage/Eiswassertank, Lagerkeller V, Lagerkeller II, Lagerkeller III, Lagerkeller IV, Malzannahme, Reinigungs- und Desinfektionsmittellager, Filterkeller*

## 1. Teilbereich Kühlhaus

### Feststellungen

An den geöffneten Fenstern sind keine Insektengitter vorhanden.

### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 d VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Fenster und andere Öffnungen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben.

## 2. Teilbereich Gärkeller

### Feststellungen

1. An der Decke über den offenen Gärbottichen sind schwarzfleckige Ablagerungen vorhanden (Bild IMG\_0781).
2. An den Wänden sind einige nicht verschlossene Bohrlöcher o. Ä. vorhanden (Bild IMG\_0782).
3. Die Silikonfugen an der Treppe sind mit schwarzschimmelähnlichem Belag verunreinigt (Bild IMG\_0783).
4. Die Lackierung des Türrahmens zum Reinigungsmittelager sowie der Stahltüre zum alten Kühlschacht blättert ab (Bilder IMG\_0784, IMG\_0785).
5. Die Rohrleitungen unterhalb der Gärbottiche sind stark verunreinigt (Bild IMG\_0786).

### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 c VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Decken und Deckenstrukturen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 b VO (EG) Nr. 852/2004 sind Wandflächen in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. [...]
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, [...] in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. [...]
4. Siehe Punkt 3.
5. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, stets sauber und instand gehalten sein.

### 3. Teilbereich Spezialmalzlager

#### Feststellungen

Der Boden ist schadhaft und mit Malzresten und anderen Verschmutzungen verunreinigt (Bilder IMG\_0787, IMG\_0788).

#### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 a VO (EG) Nr. 852/2004 müssen die Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand gehalten werden und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. [...]

Des Weiteren sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. [...]

Die Malzreste auf dem Boden stellen durchaus eine Nahrungsmittelquelle für Schädlinge dar, wodurch eine gute Schädlingsbekämpfung erschwert wird.

### 4. Teilbereich Lagerkeller I

#### Feststellungen

Der Boden ist nicht eben, so dass Wasseransammlungen stehen bleiben. Der Gully ist beschädigt und verschmutzt (Bild IMG\_0790).

#### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 a VO (EG) Nr. 852/2004 müssen die Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand gehalten werden und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.

### 5. Teilbereich Vorraum Hopfenlager

#### Feststellungen

Im Vorraum zum Hopfenlager werden gereinigte Zapfköpfe sowie unreine Gegenstände wie Werkzeuge und Chemikalien gelagert.

#### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

Daher ist unbedingt darauf zu achten, dass Lebensmittelbedarfsgegenstände wie z. B. Zapfköpfe vor Gebrauch gründlich gereinigt werden.

### 6. Teilbereich Lagerkeller II

#### Feststellungen

In einer Ecke unterhalb eines Lagertanks ist der Boden stark altverschmutzt (Bild IMG\_0792).

#### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 a VO (EG) Nr. 852/2004 müssen die Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand gehalten werden und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. [...]

## 7. Teilbereich Lagerkeller III

### Feststellungen

1. Teilweise sind die Lagertanks stark korrodiert (Bild IMG\_0796).
2. Im gesamten Bereich des Lagerkellers ist ein muffiger / modriger / penetranter Geruch wahrnehmbar. Der Geruch geht bereits in die angrenzenden Lagerkeller über.
3. Der Fußboden ist schadhaft, Wasser sammelt sich bereits an den beschädigten Stellen (Bild IMG\_0794).

### Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 b der VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 5 VO (EG) Nr. 852/2004 muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.  
  
Des Weiteren müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 8 VO (EG) Nr. 852/2004 Abwasserableitungssysteme zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflusssysteme müssen so konzipiert sein, dass die Abwässer nicht aus einem kontaminierten zu einem oder in einen reinen Bereich, insbesondere einen Bereich fließen können, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, die ein erhöhtes Risiko für die Gesundheit des Endverbrauchers darstellen könnten.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 a VO (EG) Nr. 852/2004 müssen die Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand gehalten werden und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.

### Teilbereichsübergreifende Feststellungen

#### Feststellungen

In nahezu allen Räumen sind, teils massive, Schimmelbildungen an den Wänden und Decken zu finden (Bilder IMG\_0795, IMG\_0797, IMG\_0789).

#### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, stets sauber und instand gehalten sein.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

## II. Kontrollbereich Abfüllung

Teilnehmer: [REDACTED]

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

*Abfüllung, Palettierung, AFG-Lager, Fassabfüllung, Vollgutlager, Anlieferungsbereich*

### 1. Teilbereich Abfüllung

Feststellungen

1. Im gesamten Bereich der Abfüllung, sogar bei den Maschinen und Anlagen, sind massive Spinnweben vorhanden (Bilder IMG\_0802, IMG\_0804, IMG\_0823).
2. Die Ablösung der Etiketten in der Flaschenwaschmaschine erfolgt nicht vollständig und somit nicht sachgemäß. Alte, aufgeweichte Etiketten verbleiben an den gereinigten Flaschen. Diese Flaschen werden nur teilweise komplett vom Band genommen und nochmals gereinigt, bei anderen wird nur das Etikett von Mitarbeitern entfernt. (Bilder IMG\_0805, IMG\_0808, IMG\_0811, IMG\_0812, IMG\_0821, IMG\_0822).
3. Das Förderband auf dem die gereinigten Bierkästen befördert werden, ist massiv verschmutzt (Bilder IMG\_0819, IMG\_0825).
4. Das Bedienfeld für die Steuerung der Flaschenwaschmaschine ist stark altverschmutzt (Bild IMG\_0820).
5. Eine Plastikscheibe im Bereich der Flaschenaufgabe zur Flaschenwaschmaschine ist beschädigt (Bild IMG\_0824).
6. An einigen Stellen an der Wand und Decke sind schwarzfleckige Verunreinigungen vorhanden (Bild IMG\_0826).

Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, stets sauber und instand gehalten sein.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.  
Es ist nicht auszuschließen, dass an den Flaschen, an welchen verbliebene Etiketten nur von Mitarbeitern händisch abgenommen wurden, Leimreste verbleiben. Der Verzehr des Bieres würde unter Kenntnis dieser Umstände vom Verbraucher durchaus abgelehnt.
3. Siehe Punkt 1.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. [...]
5. Siehe Punkt 4.
6. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, stets sauber und instand gehalten sein.

## 7. Teilbereich Palettierung

### Feststellungen

Es sind zahlreiche Spinnweben vorhanden (Bilder IMG\_0827, IMG\_0828).

### Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, stets sauber und instand gehalten sein.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

## III. Kontrollbereich Eigenkontrollsystem

Teilnehmer: [REDACTED]

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Reinigung und Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, Temperaturüberwachung, Personalschulung, Rückverfolgbarkeit, Warenein- und ausgangskontrolle, HACCP – Konzept, Trinkwasserüberprüfung

### 1. Teilbereich Reinigung Desinfektion

#### Feststellungen

Die Dokumentation der Reinigung und die Kontrolle des Reinigungserfolges weichen vom vorgefundenen Reinigungszustand ab.

#### Hinweis

In Anbetracht der vorgefundenen Mängel in einigen Räumen und an diversen Anlagen sollten geeignete Verfahren für die Reinigung sämtlicher Produktionseinrichtungen entwickelt werden. Hierunter sind nicht nur die Verfahren zur Reinigung als solche zu verstehen, sondern auch die organisatorischen Abläufe im Sinne eines Hygienemanagements. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein. Das Reinigungskonzept sollte dementsprechend optimiert werden.

### 2. Teilbereich HACCP

#### Feststellungen

1. Im HACCP-System sind 9 CCPs festgelegt. In der staatlich anerkannten Hygieneleitlinie des Deutschen Brauerbundes sind deutlich weniger CCPs identifiziert.
2. Im Prozessschritt „Flaschenabfüllung von mit Zucker gesüßtem Radler“ wird das „Natur-Radler“ einer Kurzzeiterhitzung unterzogen.

#### Hinweis

1. Gemäß Art. 5 Abs. 2 b VO (EG) 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer die kritischen Kontrollpunkte auf den Prozessstufen zu bestimmen, auf denen eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren. Die festgelegten CCPs sollten anhand der Definition eines CCPs und anhand des Entscheidungsbaumes überprüft werden.

2. Da im Nachgang an den Erhitzungsschritt das offene Produkt abgefüllt wird und sich die Flaschenabfüllung, wie oben beschrieben, in einem eher schlechten hygienischen Zustand darstellt, sollte die **Gefahr des nachträglichen Eintrages von Fremdhefen ernsthaft in Betracht gezogen werden.**

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

## Abschließende Anmerkungen

Im Rahmen der Kontrolle wurden keine Proben genommen.

gez.

██████████  
████████████████████

gez.

██████████  
████████████████████

### Anlage(n):

Bildmappe zum o. g. Aktenzeichen  
Kostenmitteilung

### Hinweise:

- Diese fachliche Stellungnahme bezieht sich ausschließlich auf die kontrollierten Bereiche des Betriebs.
- Die aufgeführten Feststellungen beziehen sich auf den Zeitpunkt der Kontrolle.
- Die beigefügten Bilder wurden am Tag der Kontrolle von Mitgliedern des Kontrollteams aufgenommen. Die Aufnahmen wurden digital aufgezeichnet, unverändert gespeichert. Sie geben die Situation zum Zeitpunkt der Kontrolle wieder.
- Diese fachliche Stellungnahme darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht **auszugsweise** kopiert bzw. vervielfältigt werden.



ANLAGE

## Faust. Das bleibt unter uns.

Brauhaus Faust OHG • Hauptstraße 219 • 63897 Miltenberg/Churfranken

Bayerisches Landesamt für Gesundheit  
und Lebensmittelsicherheit (LGL)  
Sächgebiet K1  
Eggenreuther Weg 43  
91058 Erlangen

Ihre Zeichen  
K1-8505-5-17  
D36572/2017

Ihre Nachricht vom  
17.11.2017

Unsere Zeichen  
JF

Miltenberg,  
15.01.2018

### STELLUNGNAHME ZU DEN TÄTIGKEITEN DER TASK FORCE IN UNSEREM BETRIEB

*Sehr geehrte Damen und Herren,  
sehr geehrter Herr Hörnung.*

Unser Betrieb wurde im Jahre 1654 gegründet und liegt in der Altstadt von Miltenberg, direkt am und im Burgberg. Diese besondere Lage in der Mitte der Altstadt, mit zum Teil alten Felsenkellern, umgeben von Wohnhäusern rechts, links und gegenüber der Brauerei bringen natürlich besondere Umstände mit sich wie z.B. erhöhte Feuchtigkeit durch den Berg, schwierige Be- und Entlüftungsmöglichkeiten und enge räumliche Verhältnisse mit denen wir leben müssen. Diese und andere Besonderheiten des Betriebes sind Herausforderungen denen wir uns täglich stellen müssen und auch stellen. Unsere Produkte werden von den Behörden regelmäßig kontrolliert und sind einwandfrei.

Wir möchten hier in der Vergangenheit entstandene Fehler nicht entschuldigen und haben erkannt, dass neben den bereits abgearbeiteten Punkten und den bereits eingeleiteten Verbesserungen, weitere Anstrengungen von uns unternommen werden müssen um den Zustand weiter zu verbessern. Dennoch möchten wir Sie über das bereits erreichte und das, was derzeit in Planung ist, informieren.

Wir haben in den letzten Jahren sehr viel Geld investiert um in allen Bereichen die Bedingungen zu verbessern. So haben wir in den Jahren 2014 bis 2016 insgesamt 7,1 Millionen investiert bei einem Umsatz von ca. 7,5 Mio Euro im Jahr!

Ein großer Teil davon ging in die Produktion zur Verwendung für:



## Faust. Das bleibt unter uns.

### Technik:

- Neue Metall Malzsilos,
- Neue Metall Malztransporteure,
- Überarbeitung der Schrottmühle
- Neuen Schrotkasten und Transporteure
- Neues Sudhaus
- Neue Bierleitungen
- Neue Co2 Leitungen
- Neue Wasserleitungen
- Neue Druckluftleitungen
- Neue Steuerungssoftware zur besseren Überwachung und Dokumentation des Produktionsprozesses sowie der Reinigung.
- Eine neue CIP Anlage (Cleaning in Place) zur Reinigung aller Bierleitungen und Sudbehälter wurde ebenso angeschafft.
- In der Flaschenfüllerei wurde in neue Inspektionstechnik der leeren und der vollen Flaschen investiert.
- 2 neue Drucktanks
- 2 neue Weizengärtanks
- 1 neuer ölfreier Druckluftkompressor
- Neue Kälteanlage für das abkühlen des Würzesüdes
- Erweiterung der Laborausstattung

### Bauliche Substanz:

- Wir haben in der Altstadt 6 Dächer entweder komplett erneuert oder aber saniert.
- Wo nötig wurden neue Wände eingezogen, auch aus Brandschutzgründen
- Neue Türen wo nötig
- Brandmeldeanlage
- Neuer Säure- und Laugebeständige Böden wurden in folgende Räume eingezogen:
  - Im neuen Sudhaus
  - Unter der Sudpfanne im alten Sudhaus ,
  - Im Lagerkeller 1
  - Im Lagerkeller 6
- Neuer Aufenthaltsraum für Mitarbeiter mit Dusche und neuen Toiletten
- Ein weiterer Raum zur Nutzung für die zukünftige zusätzliche Nutzung durch das Labor wurde hergerichtet und wird in Kürze ausgestattet.

Zu den einzelnen Punkten der letzten Kontrolle ist folgendes festzuhalten:





## Faust. Das bleibt unter uns.

### Kontrollbereich Brauerei

#### 1) Kühlhaus

Die Insektengitter im Kühlhaus sind installiert.

#### 2) Gärkeller

Unsere Produktion erfolgt in geschlossenen Kreisläufen mit Ausnahme der Malzannahme (was nicht anders geht) und der offenen Gärung in unseren Gärkellern.

Um Gefahren für unsere Produkte zu vermeiden wurden hier bereits in der Vergangenheit umfangreiche Maßnahmen getroffen. So haben wir schon vor Jahren in unseren Gärkellern eine Spezialdecke eingezogen die seit Jahren einwandfrei funktioniert. Bei der letzten Kontrolle waren hier an einer Stelle erstmals schwarze Flecken vorhanden. Diese haben sich durch eine Undichte im Dach ergeben welche wir durch ein komplett neues Dach behoben hatten als Sie uns kontrolliert hatten. Die Beseitigung der schwarzen Flecken ist mittlerweile erfolgt und die Decke ist seit dem einwandfrei und wird wie die anderen Bereiche regelmäßig kontrolliert.

#### 3) Spezialmalzlager

Bei der ersten Kontrolle Ihres Hauses war das Hauptproblem der Malzbereich. Hier hatten wir bis Ende 2014 noch alte Holzsilos und alte Malztransporter. Die Malzsilos wurden komplett durch neue Metallsilos ersetzt. Der Transport erfolgt jetzt ausschließlich geschlossen. Die Malzmühle wird wöchentlich gereinigt, die Malzannahme ebenfalls. Hier wurde also viel Geld in die Hand genommen um dieses Problem zu beseitigen. Das vorhandene Spezialmalzlager wurde mittlerweile ertüchtigt. Regelmäßige Kontrollen durch einen beauftragten Kammerjäger erfolgen, der auch geeignete Maßnahmen unternimmt zur Vorbeugung von möglicherweise auftauchenden Schädlingen.

#### 4) Lagerkeller 1

Hier wurde mittlerweile ein neuer Fliesenboden eingezogen sowie ein neuer Gully eingebaut, so dass das Wasser einwandfrei ablaufen kann.

#### 5) Hopfenlager

Die Mängel wurden behoben

#### 6) Lagerkeller 2

Der Mangel wurde behoben.





## Faust. Das bleibt unter uns.

### 7) Lagerkeller 3

Der Lagerkeller 3 ist der älteste unserer Reifekeller. Die Tanks sind äußerlich schwierig, innerlich jedoch einwandfrei. Hier wurden Maßnahmen ergriffen um den Zustand der Tanks

sowie des Bodens zu verbessern. Zu 100% lässt sich das jedoch nicht beheben. Auch was die Belüftung betrifft sind hier Grenzen gesetzt.

Wir haben jedoch schon seit 3 Jahren Planungen am Laufen für eine Aussiedlung eines Teils der Brauerei. Hier konnten wir nach langen Verhandlungen endlich in Miltenberg ein Grundstück erwerben das uns neue Möglichkeiten eröffnet. Ein Teil davon haben wir schon im April 2016 erworben. Den anderen Teil konnten wir in 2017 erwerben, womit wir die Gesamtfläche für unser Vorhaben zusammen haben. Hier soll mit einem weiteren hohen Millionenaufwand folgendes entstehen:

- Eine neue Logistikhalle
- Eine neues Abfüllzentrum
  - mit gereinigter Ab- und Zuluft
- Ein neuer großer Reifekeller (alles aus Edelstahl) mit 63% der derzeitigen Gesamtkapazität der Brauerei.
- Ein neuer Drucktankkeller als Komplettersatz für den in der Altstadt
- Die Filtration
- Eine neue Fuhrtankannahmestation
- Und vieles mehr...

Nach Umsetzung dieser Maßnahme werden wir den alten Reifekeller Nummer 3 umgehend dauerhaft stilllegen. Ebenso im zweiten Schritt den Reifekeller Nummer 4.

Zurzeit läuft für das neue Grundstück das Bebauungsplanverfahren. Parallel dazu laufen unsere Planungen für den Bau. Wir können aber derzeit nicht genau sagen wann wir mit dem Bauen beginnen können. Dies hängt im Wesentlichen von Einwänden der Nachbarn ab, die das Ganze noch verzögern könnten. Wir sind aber optimistisch und gehen derzeit davon aus, dass wir bis 2021 die alten Lagerkeller nicht mehr benötigen werden. Nach dieser Baumaßnahme würden dann nur noch die einwandfreien Lagerkeller 1,2,5 und 6 in der Altstadt verbleiben. Zudem wird sich durch diese Maßnahme auch der an wenigen einzelnen Stellen zeitweise vorhandene Schimmel weiter stark reduzieren, da die Filtration nicht mehr in der Altstadt gedämpft werden müsste, was die Belastung durch Luftfeuchtigkeit in der Altstadt reduziert. (Unabhängig davon, dass wir hier permanent Maßnahmen am Laufen haben das dieser gar nicht entsteht). Gerne können wir Ihnen diese Pläne jederzeit vorstellen, falls gewünscht.

Teilbereichsübergreifende Feststellungen:

In vielerlei Hinsicht haben wir hier Maßnahmen getroffen um entstehende Probleme zu vermeiden oder zu beheben. So haben wir die Kontrollintervalle und die Streichintervalle



## Faust. Das bleibt unter uns.

deutlich verkürzt. Wir können jedoch bei den baulichen Begebenheiten Schimmelbildungen nach wie vor nicht zu 100,00% ausschließen, unternehmen hier aber alles tun damit das nicht mehr vorkommt.

### Kontrollbereich Abfüllung:

Hier wurden alle Mängel behoben. Das Personal wurde entsprechend geschult, die Reinigungsintervalle deutlich verkürzt.

Zur Zeit der Kontrolle waren wir in der Füllerei sehr stark ausgelastet. Zudem hatten uns 3 (von 4) zuverlässige Brauer aus gesundheitlichen Gründen verlassen (dritter Kreuzbandriss, zweite Knie Operation, andere Gesundheitliche Probleme). Das neue Personal war zu diesem Zeitpunkt noch nicht vollständig eingearbeitet. Um dies zu verbessern, lassen wir seit November 2016 Teile unseres Sortiments bei einer anderen Brauerei abfüllen. Dadurch haben wir jetzt mehr Zeit, in der Regel Freitags, um die Reinigungen entsprechend durchführen zu können.

Auch hier wird es durch die geplante Neuinvestition am neuen Standort zu signifikanten Verbesserungen kommen. So ist hier eine Be- und Entlüftung mit entsprechender Feuchtigkeitsreduzierung und Filterung der Luft vorgesehen. Der Abfüllraum bleibt dabei während der Abfüllung unter Überdruck. Schimmelbildung etc. ist hierbei kaum mehr möglich. Die Sauberkeit an diesem Standort ist durch die Gesamtmaßnahme deutlich leichter und dauerhaft zu gewährleisten.

### Zusammenfassung:

Wir erlauben uns nochmals darauf hinzuweisen, dass unser Betrieb sich seit 1654 in der Altstadt befindet. Wir sind, wie oben beschrieben, dabei Teile des Betriebs an einen neuen Standort zu verlagern. Und das wichtigste: die Qualität unserer Produkte für unsere Kunden stand seit jeher und steht bei uns nach wie vor an oberster Stelle. Wir sind für unsere Produkte vielfach ausgezeichnet und dieses Qualitätsniveau haben wir, trotz der schwierigen Umstände, stets gehalten und werden es halten. Und das wichtigste: Unsere Produkte waren zu jedem Zeitpunkt einwandfrei!

Alle vom LGL aufgezeigten Abweichungen wurden umgehend behoben nach einem mit dem LRA abgesprochenen Terminplan. Dies wurde vom LRA auch kontrolliert und bestätigt. Wir sind deshalb auch aus der Kontrolle des LGL herausgenommen worden.

Mit den bereits umgesetzten Maßnahmen und den hohen Investitionen der Vergangenheit, haben wir die Brauerei in vielen Punkten bereits auf ein neues Level gebracht und mit den weiteren geplanten Investitionen werden wir die Brauerei weiter entscheidend neu aufstellen.



Faust. Das bleibt unter uns.

Mittlerweile wurden wir auch nach IFS global Market Food zertifiziert.

In diesem Zusammenhang möchten wir noch darauf hinweisen, dass die Kontrollen des Landratsamtes regelmäßig erfolgen und wir mit dieser Behörde aktiv und positiv zusammenarbeiten. Das Landratsamt ist ebenso über unsere geplanten Maßnahmen informiert und natürlich als zuständige Behörde hier involviert.

Miltenberg den 15.01.2018



# Café Belstner

Konditorei

EINGEGANGEN AM 09. FEB. 2018

foodwatch e.V.  
z. Hd. Herr Johannes Heeg  
Brunnenstr. 181  
10119 Berlin

Sehr geehrter Herr Heeg,

zur Vervollständigung Ihrer Unterlagen bezüglich meines Betriebes im Zusammenhang mit LGL-Kontrollen, übersende ich Ihnen den aktuellen Prüfbericht der Landshuter Lebensmittelüberwachungsbehörde. Wie Sie daraus ersehen können existieren aktuell keine Mängel.

Mit freundlichen Grüßen





2017-10-12\_Anschreiben\_LM\_Kontrolle.rtf

06.02.2018 07:04

Von [REDACTED]@landshut.de>

An belstner@[REDACTED]

**1 Anhang** - 1,9 MB

☰ 2017-10-12\_Anschreiben\_LM\_Kontrolle.rtf

Guten Morgen Herr [REDACTED]

wie telefonisch besprochen, anbei ein Abdruck des Kontrollberichts vom 12.10.2017.

Am 22.11.2017 erfolgte eine Nachkontrolle, bei der alle Mängel behoben waren.  
Da bei dieser Kontrolle keine weiteren Mängel festgestellt wurden, erhielten Sie keinen  
Kontrollbericht.

Mit freundlichen Grüßen

[REDACTED]

Stadt Landshut  
Amt für öffentliche Ordnung und Umwelt  
Lebensmittelüberwachung  
Luitpoldstr. 29a  
84034 Landshut

Tel: 0871/[REDACTED]

Fax: 0871/[REDACTED]

E-Mail: [REDACTED]@landshut.de

Internet:<http://www.landshut.de>

Postanschrift: Stadt Landshut, 84026 Landshut, Gz.: 3.3212/RG

Konditorei Belstner  
Herrn [REDACTED]  
Altstadt Nr. 295  
84028 Landshut

Referat 3  
Amt für öffentliche  
Ordnung und Umwelt  
Öffentliche Ordnung

Luitpoldstraße 29a  
Zi.Nr. 316  
84034 Landshut

[REDACTED]  
@landshut.de  
www.landshut.de

Ihre Nachricht vom	Ihr Zeichen	Unser Zeichen	Ansprechpartner	Durchwahl 08 71 – 88	Fax 08 71 – 88	Seite	Datum
		3.3212/RG	Frau [REDACTED]	0871/88- [REDACTED]	[REDACTED]	1 von 2	12.10.2017

### Betriebskontrolle

Betrieb: Konditorei Belstner  
Altstadt Nr. 295, 84028 Landshut

Kontrolldatum: 12.10.2017

Art der Kontrolle: unangemeldete Routinekontrolle

Durchführender: [REDACTED]

Beteiligte (Betrieb): [REDACTED]

Sehr geehrter Herr [REDACTED],

am 12.10.2017 wurde in o.g. Betrieb eine Kontrolle in folgenden Teilbereichen durchgeführt:

Umkleideräume Herren und Damen, Personaltoiletten, Trockenlager, Pralinenraum, Flur mit Frostern, Nebenraum Küche, Backstube inkl. Spüleck, Spülküche Café, Kühlzelle I Tageskühlung (außen), Kühlzelle II Torten (außen), Außenbereich inkl. Abfallsammlung, Lagerbereiche Verpackungsmaterial und Geschirr.

Des Weiteren wurden folgende Teilbereiche des Eigenkontrollsystems kontrolliert:  
Reinigung und Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, Temperaturüberwachung, Personalschulung, Infektionsschutzgesetz, Rückverfolgbarkeit

Hierbei wurden folgende Mängel festgestellt:

1. Backstube/OG  
Das Insektengitter an der Türe war beschädigt.  
Gemäß Anh. II Kap. II Nr. 1 d) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Fenster und andere

Öffnungen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit erforderlichen müssen sie mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.

Behebung/Erledigungsfrist:

Das Insektengitter ist zu erneuern. Bis dahin ist die Türe zum Außenbereich geschlossen zu halten.

2. Backstube/OG

Die Kühltischtürdichtung war beschädigt und dadurch nicht mehr leicht zu reinigen.

Betriebsstätten müssen gemäß Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 sauber und stets instand gehalten sein.

Behebung/Erledigungsfrist:

Die schadhafte Dichtung ist bis zum 31.10.2017 zu erneuern.

3. Trockenlager/OG

Der Deckenanstrich blätterte stellenweise ab.

Gemäß Anh. II Kap. II Nr. 1 c) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Decken und Deckenstrukturen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt wird.

Behebung/Erledigungsfrist:

Die Ablätterungen sind sofort ab zu kehren.

4. Trockenlager/OG

Der Deckenventilator war verunreinigt.

Betriebsstätten müssen gemäß Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 sauber und stets instand gehalten sein.

Behebung/Erledigungsfrist:

Der Deckenventilator ist sofort gründlich zu reinigen.

5. Küche/OG zw. Backstube/Konditorei

Die Kühltischtürdichtung war beschädigt und dadurch nicht mehr leicht zu reinigen.

Betriebsstätten müssen gemäß Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 sauber und stets instand gehalten sein.

Behebung/Erledigungsfrist:

Die schadhafte Dichtung ist bis zum 31.10.2017 zu erneuern.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

Wir weisen darauf hin, dass oben aufgeführte Mängel zu den jeweiligen Fristen beseitigt werden müssen. Andernfalls ist mit dem Erlass einer kostenpflichtigen Anordnung zu rechnen.

Mit freundlichen Grüßen

  
Verbraucherschutzbeamtin