

foodwatch-Bericht 2017: Bayerisches Brot. Über den Ekel in bayerischen Bäckereien und das Schweigen der Behörden.

Quellenverzeichnis zur Bäckerei Ihle

Seite (PDF-Dokument)	Art der Quelle	Im foodwatch-Bericht zitierte Stellen
5-8	Schreiben des LGL an foodwatch vom 15.03.2016	
9-15	Kontrollbericht vom 05.04.2013	„Diverse Eintragsquellen für eine Kontamination von Rohstoffen“; „großflächig beschädigte Lamellen“, „darunter stehen offene Wannen mit Rohstoffen“ (Seite 9) Bei Fremdkörperproblematik „Neuausrichtung erforderlich (Seite 15)
16-32	Kontrollbericht vom 05.06.2014	Mittelgradige Hygienemängel, „gerade noch von einer gravierenden Einstufung abgesehen“ (Seite 16) Metallklammern lösen sich von Brotkörben (Seite 19) Sich ablösende Metallteile, Plastikteilchen in Rohmasse (Seite 20) „Altablagerungen“ an allen Knetkesseln (Seite 22) Massiver Käferbefall (Seite 23) Schabenbefall; Mäusekot (Seite 24) Muffig riechende Abflüsse (Seite 25) Diverse Reinigungsmängel (Seite 27)
33-40	Kontrollbericht vom 22.10.2014	Deutlich sichtbarer Schädlingsbefall, „als gravierend einzustufen“ (Seite 33) „Im gesamten Bereich schwärzliche Flecken“ im Tiefkühlhaus (Seite 36) „Vereinzelt lose Nägel“ an Brotkörben (Seite 37) Massive Verunreinigungen am Bandofen (Seite 38) Schabenbefall nicht dokumentiert (Seite 39)

41-44	Feststellungen zum Betrieb vom 23.03.2015 nach Fremdkörperfund	
45-55	Kontrollbericht vom 23.03.2015	Schädlingsbefall, „gerade noch von einer gravierenden Einstufung abgesehen“ (Seite 45) Verschmutzungen an Teigknetern, beschädigte Brotkörbe und Backbleche (Seite 53) Schabenbefall und Mäusekot (Seite 54)
56-60	Feststellungen zum Betrieb vom 02.12.2015 nach Fremdkörperfund	
61-63	LGL-Gutachten vom 17.04.2013 zu „Reststück v. Laugenbrezen“	
64-65	LGL-Gutachten vom 11.04.2013 zu „Gourmet Brot“	„Plastikstreifen ca 20cm lang, vermutlich Klebeband“ im Brot festgestellt (Seite 64)
66-67	LGL-Gutachten vom 29.07.2013 zu „Brotzeitweckerl“	
68-69	LGL-Gutachten vom 22.05.2014 zu „Liebeskrapfen“	
70-71	LGL-Gutachten vom 02.07.2014 zu „Vitalis-Semmel“	Fremdkörperfund in Semmel (Seite 71)
72-75	LGL-Gutachten vom 30.09.2014 zu „Krustenbrot“	Teil einer blauen Kunststoffolie eingebacken (Seite 73)
76-77	LGL-Gutachten vom 02.02.2015 zu „Schokocroissants“	

78-79	LGL-Gutachten vom 19.05.2016 zu „Verpackung Knödelbrot“	Fremdkörperfund (Seite 79)
80	Schreiben des Landratsamts Aichach-Friedberg an foodwatch vom 05.04.2016	
81	Tabelle: Beanstandungen bei Betriebskontrollen 2013-2015	Bußgelder von 5.000 und 10.000 Euro nach Kontrolle am 26.01.2015; keine Information der Öffentlichkeit (Seite 81)
82	Tabelle: Beanstandungen von Proben 2013-2015	Keine Information der Öffentlichkeit (Seite 82)
83-88	Schreiben der Fa. Ihle an foodwatch vom 04.03.2016	„Die in der Produktionsstätte Friedberg im Jahr 2014 entstandenen Mängel haben wir erkannt und deren Beseitigung (...) entschlossen und nachhaltig in Angriff genommen“ (Seite 88)
89	Schreiben des Landratsamts Aichach-Friedberg an foodwatch vom 03.04.2017	
90	Tabelle: Beanstandungen bei Betriebskontrollen 2016	Bei drei Kontrollen Mängel in der Betriebshygiene festgestellt (Seite 90)
91	Tabelle: Beanstandungen von Proben 2016	
92	Schreiben der Fa. Ihle an foodwatch vom 23.02.2017	Brot von anderer Bäckerei zugekauft; nach Fremdkörperfund (Metallspäne) umgehen Ware gesperrt und Behörde informiert; Ware ist nicht in Verkauf gelangt (Seite 92)

93-105	LGL-Gutachten vom 19.02.2016 zu „Fladenbrot“	Fremdkörperfund (Metallspäne und Schmieröklumpen), Seite 94)
106-113	LGL-Gutachten vom 19.02.2016 zu „Fladenbrot“	Fremdkörperfund (Metallspäne und Schmierfett), Seite 107

Pressekontakt:

Andreas Winkler

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 - 290



Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
Eggenreuther Weg 43, 91058 Erlangen

foodwatch e.V.
Brunnenstr. 181
10110 Berlin

Per Einschreiben
mit Rückschein

EINGEGANGEN AM 18. MRZ. 2016

Ihre Nachricht	Unser Aktenzeichen	Ansprechpartner/E-Mail:	Durchwahl und Fax:	Datum
13.1.2016/11.02.2016	K1-8505-VIG-01-16- V3-U1-D6440/2016	Rosemarie Leven Rosemarie.Leven@lgl.bayern.de	+49 (9131) 6808 2166 +49 (9131) 6808 2119	15.03.2016

Vollzug des Gesetzes zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz – VIG)

Grundverwaltungsakt bzgl. der Landbäckerei Ihle GmbH & Co. KG

Sehr geehrte Damen und Herren,

mit Schreiben vom 13.01.2015 beim Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) eingegangen per E-Mail am selben Tag, korrigiert mit E-Mail v. 11.02.2016, stellten Sie zu 6 verschiedenen von Ihnen namentlich benannten Unternehmen der Bäckereibranche folgende Fragen.

- Frage 1: Welche nicht zulässigen Abweichungen von den in Deutschland geltenden lebensmittelrechtlichen Rechtsvorschriften einschließlich Hygienevorschriften wurden in den Jahren 2013, 2014 und 2015 festgestellt?
- Frage 2: Wie wurden die Beanstandungen und festgestellten Hygienemängel in den Jahren 2013, 2014 und 2015 verfolgt bzw. welche Maßnahmen wurden ergriffen, um künftige Verstöße gegen lebensmittel- und kennzeichnungsrechtliche Vorgaben zu verhindern? Wurden strafrechtliche Ermittlungsverfahren oder Ordnungswidrigkeitsverfahren durchgeführt? Wenn ja, mit welchen Ergebnissen? Wenn nein, warum nicht?
- Frage 3: Wann und wie konkret wurde die Bevölkerung über die Beanstandung informiert?

Zu drei der Unternehmen haben wir Ihnen bereits mitgeteilt, dass uns zu diesen Unternehmen keine Informationen vorliegen, die von Ihrem Antrag erfasst sind.

LGL
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

Telefon: 09131 / 6808 - 0
Telefax: 09131 / 6808 -
2102

Dienststelle:
LGL, Dienststelle Erlangen
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

Telefon: 09131 / 6808 - 0
Telefax: 09131 / 6808 - 2102

E-Mail und Internet
poststelle@lgl.bayern.de
www.lgl.bayern.de

Anfahrtsskizze im Internet
Bus: 286 Max-Planck-Str.
Haltestelle: Eggenr. Weg

Seite 1 von 4
Bankverbindung
Bayerische Landesbank
IBAN: DE31 7005 0000
0001 2792 80
BIC: BYLADEMM

Bezüglich der übrigen drei Unternehmen haben wir das VIG-Verfahren in 3 Einzelverfahren, die jeweils ein Unternehmen betreffen, aufgeteilt.

Das Verfahren bezüglich der Landbäckerei Ihle GmbH & Co. KG (Im Folgenden „Betrieb“), das Gegenstand dieses Bescheides ist, führen wir unter dem oben aufgeführten Aktenzeichen.

Bezüglich der Fragen 2 und 3 wurde Ihr Antrag gemäß § 6 Abs. 2 VIG an die zuständige Kreisverwaltungsbehörde, das Landratsamt Aichach-Friedberg, weitergeleitet.

Mit Schreiben vom 19.02.2016 wurde der Betrieb gemäß § 5 Abs. 1 S. 1 VIG zur beabsichtigten Informationserteilung angehört. Mit Schreiben vom 7.3.2016 hat er mitgeteilt, dass er der beabsichtigten Informationserteilung unter der Bedingung zustimmt, dass einzelne Passagen aus den Feststellungen gestrichen werden und dass die Herausgabe der Informationen nur unter Mitübersendung der schriftlichen 6-seitigen Stellungnahme des Betriebs vom 4.3.2016 erfolgt.

Ein Abdruck dieses Bescheids wird dem Betrieb in einem gesonderten Schreiben bekanntgegeben.

Auf Ihren Antrag hin ergeht folgender

B e s c h e i d

- I. Dem Antrag vom 13.01.2016/11.02.2016 wird stattgegeben.
- II. Die Informationsgewährung erfolgt 15 Tage nach Bekanntgabe dieses Bescheids an das betroffene Unternehmen durch Übersendung folgender Unterlagen per E-Mail als PDF-Datei:

Feststellungen zum Betrieb vom 05.04.2013

Feststellungen zum Betrieb vom 05.06.2014 / 22.10.2014

Feststellungen zum Betrieb vom 23.03.2015 (2) / 02.12.2015

Gutachten an das LRA Starnberg vom 17.04.2013

Gutachten an das LRA Bad Tölz-Wolfratshausen vom 11.04.2013

Gutachten an die Stadt München vom 29.07.2013

Gutachten an das LRA Miesbach vom 22.05.2014

Gutachten an das LGL Oberschleißheim vom 02.07.2014

Gutachten an das LRA Augsburg vom 30.09.2014

Gutachten an die Stadt Augsburg vom 02.02.2015

Gutachten an die Stadt München vom 19.05.2015

Personenbezogene Daten und Daten, die das Betriebs- und Geschäftsgeheimnis betreffen, werden zuvor geschwärzt.

Auf Antrag des Betriebs wird zusätzlich die in seinem Schreiben vom 7. März 2016 unter Ziffer I a) genannte Passage in den Feststellungen vom 5.4.2013 S. 2 geschwärzt.

- III. Zusätzlich wird dem Antragsteller die 6-seitige Stellungnahme des Betriebs vom 04.03.2016 übersandt.

- IV. Im Falle einer Antragstellung nach § 80 Abs. 5 VwGO durch das von der Informationserteilung betroffenen Unternehmen innerhalb von 14 Tagen ab Bekanntgabe dieses Bescheids an das Unternehmen erfolgt die Übersendung der Information innerhalb einer Woche nach einer eventuellen Ablehnung des Antrags durch das zuständige Verwaltungsgericht.
- V. Die Informationserteilung erfolgt kostenfrei.

Begründung

1. Der Anspruch des Antragstellers auf Erteilung der gewünschten Informationen ergibt sich aus § 1 Nr. 1 VIG i.V.m § 2 Abs. 1 Nr. 1 VIG, da o.g. Feststellungen und die o.g. Gutachten des LGL Informationen zu festgestellten nicht zulässigen Abweichungen von den in den Feststellungen und Gutachten zitierten lebensmittelrechtlichen Vorschriften enthalten.

Das LGL ist die für die Gewährung der begehrten Informationen zuständige Stelle gemäß § 2 Absatz 2 Satz 1 Nr. 1 Buchstabe b) VIG in Verbindung mit Art. 21 a des Gesetzes über den öffentlichen Gesundheits- und Veterinärdienst, die Ernährung und den Verbraucherschutz sowie die Lebensmittelüberwachung (GDVG)¹.

Bezüglich der Fragen 2 und 3 wurde der Antrag gemäß § 6 Abs. 2 VIG an die zuständige Kreisverwaltungsbehörde, das Landratsamt Aichach-Friedberg, weitergeleitet, da dem LGL zu diesen Fragen keine Informationen vorliegen.

Auf Antrag des Betriebs werden in den Feststellungen vom 5.4.2013 Passagen geschwärzt, die die Beschreibung des Herstellungsprozesses eines bestimmten Erzeugnisses, jedoch keine Feststellungen von unzulässigen Abweichungen enthalten, und daher nicht von Ihrem Auskunftsbegehren erfasst werden.

Ausschluss- und Beschränkungsgründe gemäß § 3 VIG, die der Auskunftserteilung entgegenstehen könnten, liegen nicht vor.

Insbesondere steht das Betriebs- und Geschäftsgeheimnis des Betriebs gemäß § 3 Ziffer 2 S. 2 VIG der Informationserteilung insoweit nicht entgegen, als er der Informationserteilung zugestimmt hat.

Im Übrigen kann der Zugang zu Informationen zu unzulässigen Abweichungen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften gemäß § 3 Ziffer 2 S. 5 VIG nicht unter Berufung auf das Betriebs- und Geschäftsgeheimnis abgelehnt werden.

¹ Gesundheitsdienst- und Verbraucherschutzgesetz - GDVG vom 24. Juli 2003, zuletzt geändert durch Gesetz vom 25. Mai 2011 (GVBl S. 234).

Die Gewährung des Auskunftsanspruches erfolgt gemäß § 5 Absatz 3 Satz 1 VIG in Verbindung mit § 6 Absatz 1 Satz 1 VIG durch Übersendung der Unterlagen per E-Mail als PDF-Datei. Hierbei wird darauf hingewiesen, dass das LGL gemäß § 6 Absatz 3 Satz 1 VIG nicht verpflichtet ist, die inhaltliche Richtigkeit der unter Ziffer I. genannten Informationen zu überprüfen.

2. Der Bescheid ergeht gemäß § 7 Abs. 1 S. 2 VIG kostenfrei, da der Verwaltungsaufwand unter dem Betrag von 1.000,-- Euro liegt.
3. Der betroffene Betrieb erhält gemäß § 5 Abs. 2 S. 2 VIG einen Abdruck dieses Bescheids, gegen den er gemäß § 5 Abs. 4 Satz 3 VIG Rechtsmittel einlegen kann.

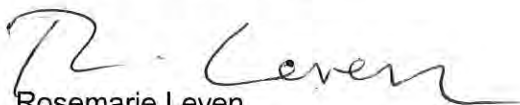
Rechtsbehelfsbelehrung:

Gegen diesen Bescheid kann **innerhalb eines Monats nach seiner Bekanntgabe Klage** bei dem

Bayerischen Verwaltungsgericht in Ansbach,
Postfachanschrift: Postfach 616 in 91511 Ansbach,
Hausanschrift: Promenade 24-28 in 91522 Ansbach,

schriftlich oder zur Niederschrift des Urkundsbeamten der Geschäftsstelle dieses Gerichts erhoben werden. **Die Klage muss den Kläger, den Beklagten (Freistaat Bayern) und den Gegenstand des Klagebegehrens bezeichnen** und soll einen bestimmten Antrag enthalten. Die zur Begründung dienenden Tatsachen und Beweismittel sollen angegeben, der angefochtene Bescheid soll in Urschrift oder in Abschrift beigelegt werden. Der Klage und allen Schriftsätzen sollen Abschriften für die übrigen Beteiligten beigelegt werden.

Mit freundlichen Grüßen


Rosemarie Leven
Regierungsdirektorin

Feststellungen zum Betrieb Ihle GmbH & Co KG, Friedberg

Betrieb: Ihle GmbH & Co.KG
Dr.-Balthasar-Hubmaier-Str. 6
86316 Friedberg

Aktenzeichen: SE-2617-300-60-V10
Datum der Kontrolle: 05.04.2013
Beginn: 09.50 Uhr
Ende: 13.30 Uhr

Zusammenfassung

Bei der am 05.04.2013 durchgeführten Betriebskontrolle handelt es sich um eine anlassbezogene Kontrolle wegen Fremdkörper. Produktion und Dokumentation wurden ausschließlich in den für den Fremdkörpervorfall relevanten Bereichen überprüft.

Bei dem festgestellten Fremdkörper handelt es sich um handelsüblichen transparenten, breiten Klebestreifen wie er in Haushalt und Industrie massenhaft verwendet wird. Das bei der Firma Ihle verwendete durchsichtige Klebeband ist in Materialoptik (Struktur / Dicke) und Breite mit dem Fremdkörperfund vergleichbar. Da der Fremdkörper sich im Kernbereich des Brotes befunden hat, sind die Kontaminationsquellen auf die Produktionsschritte vor dem Backprozess beschränkt.

Die eingesehenen Produktionsunterlagen weisen keine Hinweise auf eine Fremdkörperproblematik auf. Auch der Firma Ihle sind bis dato keine Reklamationen bezüglich der beanstandeten Charge bekannt. Da transparentes Klebeband in der Produktionshalle verwendet wird – wenn auch in räumlichem Abstand - kann eine Kontamination des Produktes durch unsachgemäßes Verhalten nicht ausgeschlossen werden. Auch besteht die Möglichkeit, dass das Klebeband bereits in einem der verwendeten Rohstoffe enthalten war. Momentan ist bezüglich der beanstandeten Charge wahrscheinlich von einem Einzelfall auszugehen.

Bei der Produktionsbegehung wurden allerdings diverse Eintragsquellen für eine Kontamination von Rohstoffen und Halbfertigfabrikaten gefunden. Diese reichen von Rückständen von blauem Klebeband an Wänden, herumliegenden farblosen Klebebandresten im Bereitstellungslager, sich ablösenden Schildern bis hin zu schadhafte Anlagen.

Besonders hervorzuheben sind dabei die großflächig beschädigten Lamellen eines Kühlaggregates in einem Produktkühlraum. Die Metallteile haften z.T. nur noch locker an den Lamellen. Seitlich darunter stehen offene Wannen mit Rohstoffen.

Die im Betrieb eingesehene Fremdkörperstatistik der letzten sechs Monate zeigt, dass sich die Reklamationen hauptsächlich auf Plastikteile inklusive Folien und Steine konzentrieren.

Die im Betrieb festgestellten Mängel und die Ergebnisse der Fremdkörperstatistik weisen darauf hin, dass die Schulungen bezüglich der Thematik Fremdkörperkontamination noch nicht ausreichend greifen. Hier sind die Qualitätssicherung und Produktion gemeinsam gefordert die Mitarbeiter stärker zu sensibilisieren und zu motivieren. Auch bei den Technikmitarbeitern muss die Gefährdung durch sich ablösende Anlagenteile, Verschleiß, defekte Anlagenteile stärker in den Blickpunkt gerückt werden. Zu allererst ist auch die Basishygiene zu optimieren, damit beispielsweise herumhängende Klebebänder nicht vorkommen.

Durch die vielfältigen Verarbeitungsprozesse, die offenen Produktionslinien und die Größe / Auslastung des Unternehmens ist eine latente Gefährdung durch Fremdkör-

per zwar nicht auszuschließen. Die vorgefundenen Schwachstellen und die statistische Auswertung der Fremdkörperreklamationen zeigen aber deutlich, dass die Thematik wieder aufgegriffen werden muss. Hier sind insbesondere die Mitarbeiter des HACCP-Teams gefordert das Konzept / die Gefahrenanalyse erneut zu prüfen und ggf. neue Wege zur Gefahrenminimierung einzuschlagen.

Probenahme: Im Rahmen der Kontrolle wurden keine Proben genommen.

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).

Feststellungen und rechtliche Beurteilung:

Kontrollbereich Produktion
Kontrollbereich Dokumentenprüfung, Eigenkontrollsystem

Herstellung von Gourmetbrot:

Teigbereitung:

Es wird ein sogenanntes Quellstück hergestellt.
Dazu werden

Die für die Brotherstellung benötigten Rohstoffe werden zum Teil als Sackware angeliefert, wobei die Säcke z.T. selbst aus Kunststoff (Salz) bestehen oder ein Kunststoffinlay vorhanden ist. Roggenmehl wird beispielsweise als Silo- und Sackware verwendet. Der Sauerteig ist bei der betroffenen Charge bereits am Sonntag angesetzt worden.

Im Unternehmen etablierte, übliche Verfahrensweisen im Umgang mit Klebeband:

1. Im Rohstofflager und Bereitstellungslager darf vom Personal ausschließlich blaues Klebeband verwendet werden. Sofern Beschädigungen vorliegen oder bei Probenahmen, werden die Säcke mit blauem Band geklebt.
Rohstoffsäcke werden auf einem Tisch mittels einem Messer per Hand seitlich aufgeschnitten und der Sack direkt in den darunter stehenden Rohstoffcontainer entleert.
Rohstoffsäcke sind grundsätzlich vollständig zu entleeren, momentan nicht benötigte Mengen in abgedeckte Rohstoffcontainer umzufüllen.

2. In der Halle 2 wird im relevanten Teilbereich Mischerei kein transparentes Klebeband verwendet. Ein Einsatz des Klebebandes erfolgt in einem deutlich entfernten Teilbereich der Halle 2.
3. Im Gang vor der Halle 2 werden die transparenten und blauen Klebebänder für jeden Mitarbeiter zugänglich gelagert.
4. Provisorien: Im Produktionsbereich angebrachte Provisorien sind in einer Übersichtstabelle zu dokumentieren.

Kontrollbereich Produktion

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche: Rohstofflager im ersten Stock, Bereitstellungslager, Halle 2 – Mischerei, Hefekühlager

Teilbereich Rohstofflager im ersten Stock

Feststellungen

Gemäß den Anweisungen des Unternehmens werden im Rohstofflager ausschließlich blaues Klebeband verwendet.

1. Ein leicht beschädigter Rohstoffsack ist mit durchsichtigem Klebeband verklebt.
2. Ein angebrochener, nicht ausreichend verschlossener Rohstoffsack befindet sich im Lager.

Beurteilung

1. Hinweis: Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 2 VO (EG) Nr. 853/2004 so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist. Der Sack wurde vermutlich schon beim Rohstofflieferanten geklebt.
2. Hinweis: Die selbst eingeführten Verfahrensanweisungen werden nicht konsequent eingehalten, da sonst ein teilentleerter Sack nicht vorkommen dürfte. Eine Nachschulung der Mitarbeiter erscheint im Hinblick auf die unter Beurteilung Punkt 1 genannte Problematik angebracht.

Teilbereich Bereitstellungslager

Feststellungen

1. Ein Sack mit Feinbackmittel ist seitlich aufgeschlitzt.
2. Zwischen zwei Paletten befinden sich mehrere durchsichtige Klebebandreste. Reste von Folien liegen an mehreren Positionen herum.
3. Ein Karton mit Schokoraspeln und Sultaninen ist nicht ausreichend verschlossen.
4. Fettblöcke lagern kurzfristig bis zur Produktion im Bereitstellungslager. Die schützende Umverpackung löst sich bei einigen Fettblöcken, direkt daneben stehen Paletten mit Rohstoffen in Kartenumverpackung.
5. Ein Messer zum Aufschneiden von Kartons weist Verschmutzungen der Klinge auf und liegt auf dem Boden.

Beurteilung

1. Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 2 VO

(EG) Nr. 852/2004 so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

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 1.
4. Siehe Beurteilung 1. Der Schutz des Rohstoffes ist bei offener Umverpackung nicht ausreichend gewährleistet.
5. Siehe Beurteilung 1.

Teilbereich Halle 2 - Mischerei

Feststellungen

1. Eine Leitung ist beim Bereich der Teigkessel mit Klebeband beklebt.
2. Ein blauer Klebebandrest hängt im offenen Kabelschacht im Bereich der Teigkessel. Ein ca. 15 cm langer Streifen blauen Klebebandes klebt an den Fliesen hinter den Teigkesseln.
3. Auf den Rohstoffcontainern befinden sich einfolierte Aufkleber, welche sich zum Teil beginnen abzulösen.
4. Die Displayverblendung des Bedienungsterminal -im Bereich der Teigkessel- ist beschädigt. Direkt darunter steht ein offener, befüllter Rohstoffbehälter.
5. Eine weitere Displayverblendung eines Bedienungsterminals einer Maschine ist beschädigt und das Material steht ab.
6. Eine Bohrung /Öffnung innerhalb der Abdeckhaube vom Teigmischer ist mit blauem Klebeband verklebt. Der Grund der Maßnahme ist vor Ort nicht bekannt und kann nicht geklärt werden.
7. Die Seitenführungen eines Transportbandes sind aus Holz, welches an mehreren Positionen Beschädigungen aufweist. Die Kunststoffteile der Bandkonstruktion sind verschlissen. Vom Transportband stehen die Stoff-Fäden ab.
8. An mehreren Stickenwägen hängen alte, sich bereits ablösende Zettel.
9. Ein Kunststoff-Geräteteil zur Teigbearbeitung weist Verschleiß auf.
10. Am Einlauf von einem Backofen befinden sich Klebebandreste.
11. Bei mehreren Ketten stehen vereinzelt Kettenelemente im Randbereich der Kettenfläche ab. Die Ketten haben direkte Produktberührung zum Teigrohling.
12. Die Plastikfläche von einem Rolltorelement im Bereich der Anmischung ist beschädigt und sauber mit grauem Klebeband überklebt.
13. Die Stickenwägen sind z.T. verschmutzt.

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

3. Siehe Beurteilung Punkt 1.
4. Siehe Beurteilung Punkt 1.
5. Siehe Beurteilung Punkt 1.
6. Siehe Beurteilung Punkt 1.
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. 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.
8. Siehe Beurteilung Punkt 1.
9. Siehe Beurteilung Punkt 7.
10. Siehe Beurteilung Punkt 1.
11. Siehe Beurteilung Punkt 7.
12. Keine Beanstandung. Hinweis: Siehe Beurteilung Punkt 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 nichttoxischem Material bestehen.
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. 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.

Teilbereich Hefekühllager

Feststellungen

1. Die Lamellen des Kühlaggregats sind großflächig beschädigt, die Lamellenteile lassen sich mit der Hand ohne Widerstand ablösen. Seitlich neben dem Kühlaggregat stehen zwei offene Wannen mit Oliven.
2. Ein Leitungsansatz beim Kühlaggregat ist sauber mit blauem Band getaped.
3. Die Schnittstelle zwischen Metall- und Kunststoffrohr ist mit einer Metallfolie umwickelt. Die Folie weist Beschädigung auf. Direkt darunter steht eine der offenen Olivenwannen.

Beurteilung

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

mäß 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.

Durch die großflächig beschädigten, lockeren Lamellen besteht die Gefahr, dass die im Kühlhaus gelagerten Rohstoffe und Produkte durch Metallpartikel kontaminiert werden. Dies gilt insbesondere, da Produkte ohne Abdeckung im Kühlraum gelagert werden.

2. Keine Beanstandung.
3. Siehe Beurteilung Punkt 1.

Teilbereichsübergreifende Feststellungen

Feststellungen

1. In einer Übersichtsliste werden provisorisch instandgesetzte Anlagen und Geräte aufgelistet. In der Provisorienliste ist nicht zu ersehen, welches Material für die Ausbesserungsarbeiten verwendet wurde. Auch ist nicht zu ersehen, ob überprüft wurde, dass eine Produktgefährdung ausgeschlossen ist. Beispiel: Das Rolltor ist mit grauem Tape geklebt. Dies wurde in der Provisorienliste dokumentiert. Ob ausreichend überprüft wurde, dass die Kunststoffsplitter nicht zu einer Fremdkörperquelle geworden sind, ist nicht dokumentiert. Das Provisorium „blaues Tapeband“ bei Teigkesselabdeckung ist nicht in der Liste erfasst.
2. Innerhalb des überprüften Produktionsprozesses sind diverse Eintragsquellen für eine Fremdkörperkontamination ins Produkt gefunden worden. Sowohl bei Anlagen als auch in den Betriebsräumlichkeiten.
3. Innerhalb des etablierten HACCP-Konzeptes sind verschiedene Rückhaltevorrichtungen und Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung vorgesehen. Allerdings zeigen die vielen festgestellten Potentiale für eine Fremdkörperkontamination, dass die Maßnahmen nicht immer ausreichend greifen. Arbeitsanweisungen werden nicht angewendet, fehlende Sensibilität bei Mitarbeitern, fehlende Basishygiene sind Beispiele dafür.
4. In der eingesehenen Gesamt-Fremdkörperstatistik der letzten sechs Monate stehen bei den Reklamationen (insgesamt 25) die Fremdkörper Plastikteile, Plastikfolie und Steine im Vordergrund.

Beurteilung

1. Hinweis: Die Führung einer Übersichtsliste für installierte Provisorien ist positiv zu bewerten. Allerdings sollte die Tabelle noch verbessert werden und umfassend sein. Es sollte möglichst auch daraus hervorgehen, ob abgeprüft wurde, dass eine Produktkontamination durch den eigentlichen Defekt ausgeschlossen worden ist. 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. 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 Erzeu-

gung, 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. Lebensmittelunternehmer haben gemäß 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. Die Verantwortlichen der Qualitätssicherung und Produktion sollten reflektieren, wie die Thematik der Fremdkörperkontamination noch intensiver in den durchgeführten Schulungen vermittelt werden kann. Die Mitarbeiter sind ausreichend und wiederkehrend über die Problematik aufzuklären und entsprechende Verhaltensweisen zu schulen, dies gilt insbesondere auch für Werkstattmitarbeiter und die Mitarbeiter der externen Reinigungsfirma. Siehe auch Beurteilung Punkt 3 und 4.

3. Das HACCP-Team des Betriebes ist gefordert, das Thema der Fremdkörperproblematik erneut umfassend zu beleuchten. Hier scheint eine Neuausrichtung erforderlich. Die Gefahrenanalyse ist erneut diesbezüglich zu prüfen. Auch die Einführung von „Fremdkörperaudits“ (gezielte Prüfung von Umfeld und Anlagen bezüglich Eintragsquellen innerhalb der Produktion) wäre zu überlegen.
4. Siehe Beurteilung Punkt 3. Da im Betrieb sehr viele offene Produktionsprozesse stattfinden, ist ein Eintrag von Fremdkörper durch Handlingsfehler und schadhafte Ausrüstungsgegenstände immer möglich. Deshalb sind geeignete Konzepte zu entwickeln, wie das Risiko minimiert werden kann. Zudem ist zu überlegen, wie das Fremdkörperisiko bei stückigen Rohstoffen (Körner) weiter gesenkt werden kann (beispielsweise Installation einer Inspektionsanlage).

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

Feststellungen zum Betrieb Ihle GmbH & Co KG, Friedberg

Betrieb: Landbäckerei Ihle GmbH & Co. KG
Balthasar-Hubmaier-Str. 6
86316 Friedberg

Aktenzeichen: SE-2617-300-60-V12

Datum der Kontrolle: 05.06.2014

Beginn: 10.00 Uhr

Ende: 17.00 Uhr

Zusammenfassung

Der bauliche Zustand weist lediglich geringe Mängel auf. Es werden laufend Reparaturarbeiten durchgeführt. Schäden werden in einem Kataster erfasst und abgearbeitet.

Die Betriebs- und Prozesshygiene ist noch mit mittelgradigen Mängeln einzustufen. Hier ist besonders zu erwähnen der Schädlingsbefall (Schaben und Käfer) in den verschiedenen Anlagen und Gegenständen in Halle 1 und 2, es konnte gerade noch, von einer gravierenden Einstufung abgesehen werden, da kein unmittelbarer Lebensmittelkontakt festgestellt wurde. Ferner finden sich in den verschiedensten Bereichen Hinweise die die Möglichkeit eines Fremdkörpereintrages in Lebensmittel nicht ausschließen lassen, z.B. verschlissene Brotkörbchen mit losen Halteklammern sowie Absplitterungen an Maschinen.

Im Unternehmen ist ein umfangreiches Eigenkontrollsystem mit entsprechender Dokumentation etabliert. Festgestellte Schwachstellen werden von den Mitarbeitern auch dokumentiert, wichtige Basisinformationen bezüglich bestehender Mängel liegen dem Unternehmen vor, interne Audits werden durchgeführt. Verbesserungsbedarf besteht jedoch darin, diese Informationen in geeigneter Weise wahrzunehmen, zu kanalisieren und zu verarbeiten. Beispielsweise werden wichtige festgestellte Mängel nicht immer zeitnah abgestellt. Dadurch wird die Effektivität des eigentlich umfangreichen Kontrollkonzeptes verringert. Auch besteht Schulungsbedarf bei der Umsetzung von Arbeits- und Verfahrensanweisungen. Das Eigenkontrollsystem wird deshalb mit mittelgradigen Mängeln eingestuft.

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

Insgesamt werden die Mängel des Betriebs als mittelgradig eingestuft.

Probenahme: Im Rahmen der Kontrolle wurden keine Proben genommen.

Zitierte Rechtsvorschriften

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 (*ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1*) zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Le-

bensmittelsicherheit, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 596/2009 vom 18. Juni 2009 (*ABl. L 188 vom 18.7.2009, S. 14*).

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*).

Feststellungen und rechtliche Beurteilung:

Kontrollbereich Halle 3, Warenannahme, Lagerräume, Personalumkleiden, Versand, Kistenwaschanlage, Mehlsilos, Retourenzelt, Außenbereich, Entsorgung (Containerplatz)

Kontrollbereich Halle 1 und Halle 2

Kontrollbereich Dokumentenprüfung, Eigenkontrollsystem

Kontrollbereich Halle 3, Warenannahme, Lagerräume, Personalumkleiden, Versand, Kistenwaschanlage, Mehlsilos, Retourenzelt, Außenbereich, Entsorgung (Containerplatz)

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Warenannahme Innen und Außen, Hygieneschleuse, Rohstoff-Bereitstellungslager, Dosenöffnungsbereich, Froster-Früchte, Kühlung Molkereiprodukte, Vorratslager, Leergutlager Produktion, Gänge Keller, Filiallager, Kühlung 1, Kühlung 2, Formenlager 1, Formenlager 2, Semmelbröselreiberaum, Semmelbrösel Trocknungsraum, Kleideraustausch, Umkleide Damen 5, Herrenumkleide (2mal), Mitarbeiter Toiletten Damen und Herren, Umkleide III Damen und Herren, Umkleide Reinigungsmitarbeiter, Leerlager Keller, Reinigungs- und Desinfektionsmittellager, Werkstattlager, Siloraum, Druckluftraum, Schaltraum, Kältetechnik, Tücherwechselraum, Verpackungslager, Lager Halle 1, Kühlung 3, Kühlung Tagesbedarf, Kühlung 1, Elektroraum 2, Hygieneschleuse, Tafelwasserspender für Mitarbeiter (Produktion), Hygienecenter, Halle 3, Konditorei, Bereitstellung Schnitten Kühlung, Tiefkühlager, Spülbereich Konditorei, Kleinkomponentenlager Konditorei, Fettbackraum, Halle 3 Feinbäckerei-kalte Konditorei, Kommissionierung, Verladebereich Tiefkühlhaus, Vorraum Tiefkühlhaus, Durchfahrt Tiefkühlhaus, Tiefkühlhaus, Mehllannahme, Abfalllager, Retourenzelt, Entsorgung (Containerstellplatz)

Teilbereich Rohstoff-Bereitstellungslager

Feststellungen

1. Die angelieferten und verwendeten Kisten und Paletten sind außen teils verschmutzt.
2. Butter wird laut Angaben des Betriebes in der Frühschicht ca. 6 Uhr aufgeschlagen und anschließend im Rohstofflager ohne Kühlung bis zur Spätschicht gelagert. Die gemessene Temperatur beträgt zum Zeitpunkt der Kontrolle 21°C.
3. Im Bereich der Fenster befinden sich einige Spinnweben.

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. Die im Betrieb verwendeten Kisten sollten sauber sein, um einen Schmutzeintrag oder Verschmutzungen von Lebensmitteln zu vermeiden.

2. Hinweis: Die Lagerdauer der Butter bei Raumtemperatur sollte überdacht werden. Es ist bei dieser Lagerung nicht auszuschließen, dass es möglicherweise während des Aufschlagens (z. B. nicht ausreichend gereinigte Maschinen oder Mitarbeiter) zu einer Kontamination mit Keimen in die Buttermasse kommt und diese sich während der langen Lagerdauer unter Raumtemperatur vermehren könnten.
3. Siehe Beurteilung Punkt 1.

Teilbereich Froster-Früchte und Kühlung Molkereiprodukte

Feststellungen

1. Im Inneren des Frosters ist Eisbildung festzustellen.
2. Am Boden befinden sich vereinzelt Kartonagenreste.
3. Die Leiste am Eingang ist defekt.
4. Die Ecke der Türe zum Molkereiproduktekühler ist defekt.
5. Im Molkereiproduktekühlraum wird offenes Obst gelagert.

Beurteilung

1. bis 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. Es sollte darauf geachtet werden, dass die betriebseigenen Vorgaben eingehalten werden und Obst nur in den dafür vorgesehenen Kühleinrichtungen gelagert wird.

Teilbereich Vorratslager

Feststellungen

Im Eingangsbereich, Austritt Aufzug, ist an der Decke ein rundlicher Schaden festzustellen.

Beurteilung

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 Dachinnen-seiten) und Deckenstrukturen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.

Teilbereich Semmelbrösel trocknungsraum

Feststellungen

Der Luftentfeuchter ist im Inneren im Bereich der Luftansaugung mit schwärzlichen Anhaftungen verunreinigt.

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.

Teilbereich Umkleiden

Feststellungen

Die Spinde sind oben angestaubt.

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 erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Durch unzureichend gereinigte Umkleiden kann diese Forderung nicht erfüllt werden.

Teilbereich Kältetechnik

Feststellungen

Am Boden in den Ecken und unter dem Elektroschaltschrank befinden sich etliche tote Fruchtfliegen.

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. Auch die Betriebsräume, in welchen keine Lebensmittel oder Lebensmittelbedarfsgegenständen zu finden sind, sollten mit ins Schädlingsmonitoring aufgenommen werden.

Teilbereich Tafelwasserspender Mitarbeiter (Produktion)

Feststellungen

Der Betrieb stellt für die Mitarbeiter in der Produktion an verschiedenen Standorten im Betrieb Tafelwasser aus Spendern zur Verfügung. Der Auslauf sowie der Ablauf dieser Tafelwasserspender sind mit einem schleimigen Belag behaftet.

Beurteilung

Laut Angabe des Betriebes wird das Leitungssystem regelmäßig von einer Fachfirma übernommen. Die äußeren Bereiche wie Auslauf sowie Ablaufrinne werden dabei nicht gereinigt. 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 Ausläufe und Abläufe sollten mit in einen Reinigungsplan aufgenommen werden.

Teilbereich Hygienezone

Feststellungen

1. Im Auslaufbereich der Spülmaschine, welcher zeitgleich auch zur Reinigung von Backblechen (hier befindet sich die Blechreinigungsmaschine) benutzt wird, werden zeitgleich zur Blechreinigung auch Formen und Bleche manuell oder maschinell von einer Mitarbeiterin gefettet. Die Mitarbeiterin ist auch für die Spülmaschine zuständig.
2. In der Hygienezone befindet sich eine Gitterbox mit zum Teil stark verschlissenen Weidebrotkörben. An etlichen dieser Körbe lösen sich die Metallklammern und es stehen Holzteile ab.

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 das zeitgleiche Reinigen und Fetten von Formen, kann eine Kontamination der gefetteten Backformen oder des Fettes nicht ausgeschlossen werden. Die Arbeiten sind zeitlich versetzt und nur nach einer Grundreinigung durchzuführen.
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. Sich lösende Metallklammern oder Holzteile können in die Produkte gelangen und zu Verletzungen beim Verbraucher führen.

Teilbereich Halle 3

Feststellungen

1. Am ersten der drei Teigrohler splittert im Inneren der Abdeckung mit Rührhacken ein Plastikteil ab.
2. Die Umrandungen der Maschinen sind stellenweise verschmutzt.
3. Der Gestellhebekipper ist von unten altverschmutzt.
4. Der Türrahmen von einem Gärunterbrecher ist defekt.
5. An der Glasiermaschine lösen sich im Tunnelinneren von der Decke vereinzelt Materialteilchen ab. Weiter befinden sich im Auffanggefäß unter dem Förderband dieser Maschine ältere Produktreste.

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.
2. bis 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 Beurteilung Punkt 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.

Teilbereich Konditorei, Spülbereich Konditorei, Kleinkomponentenlager Konditorei

Feststellungen

1. Im oberen Bereich der befüllten Fondantmaschine befinden sich auf und in der Fondantmasse kleine blaue Plastikteilchen.
2. Die Kleinkomponentenspülmaschine ist im Inneren teils massiv mit rötlichen schleimigen Belägen behaftet.
3. Im Kleinkomponentenlager befinden sich etliche nicht ausreichend gereinig-

te bzw. altverschmutzte Gerätschaften der Konditorei wie beispielsweise Tortenringe, Kochplatten etc.

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. Fremdkörper können in die produzierten Produkte gelangen und diese kontaminieren.
2. und 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. Eine ausreichende Reinigung ist nur mit sauberen Reinigungsgeräten möglich. In einem Bedarfsgegenständelager sollten nur gereinigte Gegenstände aufbewahrt werden.

Teilbereich Verladebereich Tiefkühlhaus, Vorraum Tiefkühlhaus, Durchfahrt Tiefkühlhaus, Tiefkühlhaus

Feststellungen

1. Im Tiefkühlbereich und den Vorräumen befinden sich etliche defekte, verschmutzte Holzpaletten.
2. Der Boden in der Durchfahrt zum Tiefkühlhaus ist stark vereist. Es befinden sich hier etliche Holzteile am Boden.
3. Im Eingangsbereich des Tiefkühlhauses und im Kühlhaus ist teilweise massive Eisbildung festzustellen.
4. Im Deckenbereich zwischen den einzelnen Lagerebenen befinden sich zum Teil offene Teiglinge.

Beurteilung

1. bis 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.

Teilbereich Entsorgung (Containerstellplatz)

Feststellungen

Der Boden unter den Abfallcontainern (Produktionsreste) ist zum Teil massiv verschmutzt. Während der Kontrolle wurde ein leerer Container aufgestellt der Boden wurde zuvor jedoch nicht gereinigt.

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. Durch den verschmutzten Boden können Verunreinigungen in den Rein-Bereich des Betriebes verschleppt werden.

Teilbereichsübergreifende Feststellungen

Feststellungen

1. Im gesamten Betrieb sind etliche Fliesenschäden festzustellen.
2. Die Silikonverfugungen sind stellenweise defekt.

3. Im Lager Halle 1 ist ein Wandschaden im hinteren Bereich festzustellen.
4. Etliche sich im Betrieb befindliche verwendete Bäckerkisten und Brotkörbe sind defekt.
5. Die verwendeten Rezeptordner sind verschmutzt, klebrig und teils verschlissen.

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.
2. 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.
3. 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.
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 und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

Kontrollbereich Halle 1 und Halle 2

*Halle 2: Teigbandlinie R[...], Semmel-Teigbereitung, R[...], Anlage, Brotlinien Sauer-
teigkühlung, Gärschränke, Bandofen, GU-F[...], GU-R[...], Semmellinie M[...], Knö-
delbrotanlage, Verpackung, Versorgungsflur*

*Halle 1: Arbeitsvorbereitung/Verwiegung(Laminieranlage), TK-Semmellinie, Kopfan-
lage, Krapfenanlage, Laminieranlage, Verpackungsanlage, Froster, TK-Verpackung*

Teilbereich Teigbandlinie R[...]

Feststellungen

1. An der Teigknetmaschine sind Altablagerungen, korrodierte Stellen sowie Farbabblätterungen vorhanden.

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.

Teilbereich Semmel-Teigbereitung

Feststellungen

1. An sämtlichen Knetkesseln sind Altablagerungen vorhanden.

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.

Teilbereich R[...] Anlage

Feststellungen

1. Am Staubsack der Mehlabsaugung (Anlage 2.2.4) sind massive Verkrustungen und Altablagerungen vorhanden.
2. Der Staubsack ist schadhaft.
3. In diesem Bereich ist Käferbefall feststellbar.

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 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.

Teilbereich Brotlinien

Feststellungen

1. An den vorbereiteten Brotkörben sind an einer Vielzahl von Körben lose Nägel, sowie Schadstellen feststellbar.
2. In einzelnen Brotkörben ist leichter Käferbefall vorhanden.
3. Im Bereich des Hebekippers (Brotlinie I) ist Käferbefall feststellbar.
4. Im Schaltkasten des Langwirkers sind ebenfalls Käfer und Altablagerungen feststellbar.
5. Im Streumehlbehälter (Bestäuber) des Langwirkers ist massiver Käferbefall vorhanden.

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

4. Siehe 2. und 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 2. und 3.

Teilbereich Gärschränke

Feststellungen

1. Im Gärschrank 6 (Halle 2) und dessen Umgebung ist Schabenbefall feststellbar.

Beurteilung

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

Teilbereich Bandofen

Feststellungen

1. Das Beladerband der Brotlinie II ist schadhaft. Hier sind massive Ablösungen von Metalldrähten und Metallabrieb feststellbar.
2. Das Beladerband ist mit verkrusteten Teigresten stark verunreinigt.
3. In diesem Bereich ist Käferbefall feststellbar.
4. Der Unterbau des Bandofen ist massiv mit Altablagerungen und Produktresten verunreinigt.
5. Im Bereich unter den Seitenverblendungen ist Mäusekot vorhanden

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. 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. I Nr. 2c VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung gewährleistet ist.
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. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen.

Teilbereich GU-R[...]

Feststellungen

1. Die Bodenwaage für die Konfitürenbehälter ist altverschmutzt.
2. Im Bereich des GU-R[...] ist Schabenbefall feststellbar.

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.

Teilbereich Verpackung

Feststellungen

1. Im Gehäuseinnern des Brotslicers ist Käferbefall feststellbar.

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.

Teilbereich Bereich Krapfenanlage/Fettbackgerät (Halle 1)

Feststellungen

1. Die Abflussgullies sind altverschmutzt und riechen muffig.

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.

Teilbereichsübergreifende Feststellungen (Halle 1 und Halle 2)

Feststellungen

1. An allen Knetkesselsockeln (Hebevorrichtung) sind Altablagerungen, verkrustete Teigreste sowie Schadhafte Lackstellen vorhanden.
2. Die Hebekipper im gesamten Produktionsbereich sind mit Altablagerungen, Produktresten sowie Schmiermittelrückständen verunreinigt. Weiterhin sind teilweise massive Lackschäden feststellbar.
3. An einer Vielzahl von Anlagen und Gerätschaften sind fehlende oder gelockerte Schrauben, fehlende Niete oder fehlende Metallbruchstücke feststellbar.
4. Im gesamten Kontrollbereich sind Fliesenschäden an Böden und Wänden vorhanden.
5. Die Abflussgullies sind altverschmutzt.
6. Wandhalterungen und Armaturen sind schadhaft und altverschmutzt.
7. Auf den Schaltschränken sind Altablagerungen vorhanden.

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 1.
3. Siehe 1.
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. 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.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

Kontrollbereich Eigenkontrollsystem

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

Teilbereich Schädlingsbekämpfung

Feststellungen

1. Schädlingsbefall ist in verschiedenen Bereichen, im Innen- und Außenbereich, des Betriebes festzustellen (siehe Feststellungen in Kontrollbereichen).
2. Das Schädlingsbekämpfung-Management erfolgt durch eine externe Firma, welche die entsprechenden Bekämpfungsmaßnahmen durchführt.
3. Ergänzend zu dem etablierten System werden kleinere Maßnahmen auch innerbetrieblich von der Firma Ihle durch eine in diesem Bereich ausgebildete Fachkraft durchgeführt.

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. 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 etablierte System ist systematisch weiter auszubauen und auf den Bedarf anzupassen um den Befall von Schädlingen auf ein Minimum zu reduzieren. Eine erfolgreiche Schädlingsprävention wird im Wesentlichen durch die Kombination von mehreren Faktoren erzielt. Eine wichtige Grundvoraussetzung ist die konsequente Einhaltung der Ordnung und Sauberkeit im Lebensmittelunternehmen. Die dauerhafte Herstellung von hygienischen Produktions- und Lagerungsbedingungen ist notwendig um Nager die Nahrungsquellen zu entziehen. Produktreste, Rohstoffreste, Verpackungsreste und organische Abfälle sind deshalb zu vermeiden bzw. zeitnah zu beseitigen. Unhygienische, unordentliche Bereiche, auch selten frequentierte Bereiche im Lebensmittelunternehmen können Schädlingen als Rückzugsmöglichkeit dienen. Auch auf entsprechende Sauberkeit im Außenbereich ist zu achten.

2. und 3.: **Hinweis:** Siehe Beurteilung Punkt 1. Sehr wichtig für den nachhaltigen Erfolg des Schädlingsbekämpfungskonzeptes ist die Gewährleistung einer ausreichenden betriebsinternen Kommunikation sowie die zügige Kommunikation zwischen Betrieb und externen Schädlingsbekämpfer bezüglich festgestellten Befalls. Dadurch wird das rechtzeitige und zielgerichtete Agieren ermöglicht. Es sollte deshalb sichergestellt sein, dass Maßnahmen, die von der Firma Ihle in Eigenregie durchgeführt werden, dem externen Schädlingsbekämpfer zeitnah und dokumentiert mitgeteilt werden.

Teilbereich Reinigung und Desinfektion

Feststellungen

1. Im Betrieb werden diverse Reinigungsmängel im Bereich der Gebäude- und Anlagenreinigung festgestellt.

2. Die Grobreinigung der Anlagen wird durch das Personal von Ihle durchgeführt. Die Reinigung von Anlagen –Fein-Reinigung- erfolgt in Teilbereichen durch eine externe Reinigungsfirma.
3. Bei Halle 3 werden die Reinigungen durch Ihle-Mitarbeiter durchgeführt. Der Reinigungszustand ist deutlich besser als in den Hallen, in welchen zusätzlich externe Reinigungsfirmen eingesetzt werden.
4. In den vorgesehenen Reinigungsprotokollen werden die durchgeführten Reinigungen abgezeichnet. Gemäß Angaben der Qualitätssicherung werden beispielsweise nicht ordnungsgemäß durchgeführte oder unterlassene Reinigungsschritte des externen Reinigungspersonals in deren nachfolgender Schicht erledigt. Zusätzlich erfolgt eine aktive Produktionsfreigabe vor Produktionsbeginn, wobei auch der Hygienestatus bewertet wird.
5. Alle vier Wochen führt die Qualitätssicherung ein Hygieneaudit durch. Festgestellte Schwachstellen werden z.T. mit Bildmaterial dokumentiert, es erfolgt eine dokumentierte Abarbeitung der Beanstandungen.

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. 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.

Im Betrieb ist ein System mit Arbeitsanweisungen und Dokumentation der durchzuführenden Reinigung und Desinfektion etabliert. Die Dokumentation und Checklisten sind jedoch Hilfsmittel, welche dazu dienen, das Ziel der dauerhaft ausreichenden Reinigung und Desinfektion zu erreichen. Aufgrund der festgestellten Reinigungsdefizite sollte der Betrieb analysieren, wie die Umsetzung des Reinigungskonzeptes verbessert werden kann (z.B. Schulung, Konzeptanpassung etc.).
2. und 3.: **Hinweis:** Es sollte geprüft werden, ob durch die Arbeitsanweisungen eine „ganzheitliche“ Reinigung der Anlagen und Räume abgedeckt ist. Es könnte sonst zu einer unvollständigen Reinigung von Teilbereichen kommen, weil sich weder internes noch externes Personal für den Anlagenbereich zuständig fühlt.
4. Siehe Beurteilung Punkt 1. Lebensmittelunternehmer haben gemäß 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. Die Dokumentation der ordnungsgemäß durchgeführten Reinigungen und der Produktionsfreigaben spiegelt nicht immer den real im Betrieb vorgefundenen Hygienestatus wieder. Hier besteht Nachschulungsbedarf um möglicher „Betriebsblindheit“ vorzubeugen.
5. **Hinweis:** Siehe Beurteilung Punkt 1. Die Durchführung von Hygieneaudits im vierwöchigen Rhythmus mit detaillierter Abarbeitungsdokumentation ist grundsätzlich sehr vorbildlich. Allerdings wurden trotz dieser Bemühungen der QS in Betriebs-Teilbereichen Hygienemängel vorgefunden. Die Gründe, warum die Hygieneaudits nicht ausreichend greifen, sollten vom Betrieb reflektiert werden.

Teilbereich HACCP-Konzept

Feststellungen

1. In der Gefahrenanalyse wird bei den Prozess-Schritten „Metalldetektor“ eine Fremdkörpergefahr durch Nichtdetektion von Metallteilen erkannt und ein CCP definiert. Bezüglich Korrekturmaßnahmen und Verifizierungsverfahren wird auf die Arbeitsanweisung Metalldetektor verwiesen. Die in dieser Arbeitsanweisung festgelegten Verfahrensschritte werden nicht konsequent eingehalten:
 - a. Vorgabe gemäß Punkt 7 der Anweisung: „Leeren der verschlossenen Auffangbehälter: Die Entleerung der ausgeschleusten Produkte und Entsorgung obliegt dem Backstubenleiter.“

Ein SE-Kontrollteam der Produktion stellt jedoch fest, dass Auffangbehälter unverschlossen offen stehen.
 - b. Vorgabe gemäß Punkt 6 der Arbeitsanweisung: „Umgang von Fehlern am Metalldetektor: Gemäß der Verfahrensanweisung ist u.a. bei Nichterkennen von Prüfkörpern oder Störungen die Charge von der letzten erfolgreichen Prüfung bis zur ersten erfolgreichen Prüfung zu sperren und zu Überprüfen. Es muss eine Information an die QS oder den Backstubenleiter erfolgen.“

Bei Durchsicht der Dokumentation zu den Prüfmitteltests eines Metalldetektors hat das Gerät bei einem Vorfall den Testkörper nicht erkannt. Das Gerät wurde durch die Technik neu justiert und die Produktion wieder aufgenommen. Eine Sperrung und Überprüfung der bis dato produzierten Charge –wie in der Arbeitsanweisung vorgesehen- erfolgte nicht.
 - c. Je nach Produktstraße ist die Größe der Prüfkörper unterschiedlich festgelegt.
2. Die Checkliste „Hygiene und Sicherheit“ gehört zu dem Dokumentenpool der täglich pro Schicht auszufüllen ist. Bei Durchsicht der Nachtschichtprotokolle von Halle 2 fällt auf, dass dieselben Mängel z.T. über mehrere Tage hinweg dokumentiert sind (z.B. Gärtücher: „Klammern fehlen“, Zustand der Anlagen: „offene Kabel“ etc.).
3. Gemäß Angaben des Betriebes ist bei Fremdkörper-Beanstandungen von Produkten unter Verwendung der Saaten Kürbiskerne oder Sonnenblumenkerne davon auszugehen, dass sich der Fremdkörper bereits in den verarbeiteten, stückigen Saaten befunden hat.

Im Unternehmen sind verschiedene Maßnahmen festgelegt, um die Gefahr durch Verarbeitung einer kontaminierten Rohstoffcharge, zu minimieren: Lieferantenvereinbarungen, Lieferantenbewertungen, Wareneingangskontrolle, Reklamationsmanagement. Bei den eingesehenen Dokumenten sind folgende Aspekte aufgefallen:

- a. Es ist ein Formblatt für die Lieferantenvereinbarungen vorhanden. Ein Passus bezüglich „Fremdkörpereintrag“ ist nicht eingebaut. Gemäß Angaben von der QS Herr [...] beträgt der geforderte Reinheitsgrad für Kürbiskerne 99,8 %. Eine entsprechende, aktuelle Produktspezifikation liegt vor. Weitere Erläuterungen bezüglich der Fremdkörperkontamination sind in der Spezifikation nicht ersichtlich.
- b. Die Kunden-Reklamationsübersicht vom 02.01.- 09.05.14 wurde eingesehen. Insgesamt wurden in diesem Zeitraum 36 x Fremdkörper reklamiert, davon 11 x Stein, 4 x Metall, 11 x Kunststoff u. weitere.

Zusätzlich wurde auch 5 x Fremdteig reklamiert.

- c. Die Reklamationsübersicht für Einkauf von Rohstoffen wurde eingesehen. Reklamationen wegen Fremdkörperfunden sind überwiegend an den Lieferant K[...] ergangen (6 x, Zeitraum 01.2014-05.06.2014). Der Lieferant wird gemäß der von Ihle durchgeführten Lieferantenbewertung am 25.11.2013 –also im Vorfeld- mit Gesamtbewertung 2,1 (gut) bewertet. Bei dem Einzelbewertungskriterium „Reklamationsabwicklung“ erhält der Lieferant jedoch nur eine 4 (unzureichend).
- d. Bei der Fremdbesatzanalyse / Wareneingangskontrolle des Rohstoffes Kürbiskerne Lot.-Nr. 1840/1 wurde ein „Knochenteil, ca 1,5 cm lang“ gefunden. Die Abteilung Einkauf hat bei der Firma K[...] den Rohstoff Kürbiskerne Lot.-Nr. 18401/1, geliefert am 18.02.2014, daraufhin reklamiert. Eine Sperrung des Rohstoffes erfolgte anscheinend nicht, zumindest ist kein Sperrvermerk vorhanden.

Die Charge Lot.-Nr. 18401/1 (gegebenenfalls zweite Lieferung) wurde am 13.05.2014 wieder beim Lieferanten K[...] reklamiert, da der Fremdkörper „grüne Kreide“ in einem Fertigprodukt gefunden wurde.

- 4. Die Qualitätssicherung führt ca. alle 4 Wochen ein Hygieneaudit in Teilbereichen des Betriebes durch. Eine Mängelliste mit dokumentierter Abarbeitung ist einsehbar. Beim vorliegenden Auditbericht vom 20.05.2014 wurden beim Prüfpunkt bezüglich „Anzeichen auf Schädlinge“ deutliche Abweichungen festgestellt (stärkerer Punktabzug). Als Reaktion ist eine Reinigung wegen Staubfäden dokumentiert.

Auch wurden deutlichere Mängel durch stärkeren Punktabzug beim „Zustand der Rollbänder“ festgestellt. Zusätzlich wurden 6 Major-Abweichungen dokumentiert: „Ungereinigte Anlagen“, „Zustand der Gärtücher“, „Zustand der Geräte & Anlagenteile (Hartplastik, fehlende Schrauben)“, „Zustand der Vorratsbehälter“, „Dokumentation der Reinigungspläne und Rückverfolgbarkeit“. Gemäß Angaben der QS wurden diese 6 Bereiche nicht auditiert und deshalb abgewertet (0 Punkte). Es erfolgte jedoch eine Auswertung der Auditergebnisse in welcher die 6 Majorpunkte berücksichtigt wurden.

Beurteilung

- 1. a und b: Gemäß Art. 5 VO Abs. 2 f) (EG) Nr. 852/2004 sind mittels regelmäßig durchgeführter Verifizierungsverfahren, festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis e) entsprochen wird. Lebensmittelunternehmer haben gemäß 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.
Die innerhalb des HACCP-Konzeptes festgelegten Arbeitsanweisungen zur Beherrschung des Gefahrenpotentials beim CCP werden nicht konsequent im Betrieb umgesetzt.
c) Hinweis: Die Dokumentation der Entscheidungskriterien für die Festlegung der unterschiedlichen Testkörpergrößen sollte in der Gefahrenanalyse einfließen.
- 2. Gemäß Art. 5 VO Abs. 1 (EG) Nr. 852/2004 haben die Lebensmittelunternehmer ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrecht zu erhalten. Gemäß Art. 5 VO Abs. 2 f) (EG) Nr. 852/2004 sind mittels regelmäßig durchgeführter Verifizierungsverfahren, festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis e) entsprochen wird.
Innerhalb der Gefahrenanalyse erkennt der Betrieb an verschiedenen Pro-

zess-Schritten die Gefahr eines möglichen Fremdkörpereintrages. Um die Gefahr eines Eintrages ins Produkt zu minimieren, werden vom Betrieb diverse Sicherheitsmaßnahmen durchgeführt (Checkliste Hygiene und Sicherheit, Glas- und Hartplastik, Meldewesen Kunststoffbruch, Messerkataster etc.). Die Effektivität der Sicherungsmaßnahmen ist jedoch nur gewährleistet, wenn die erkannten Schwachstellen auch zeitnah beseitigt werden. Die Abarbeitung der Mängel sollte prioritär erfolgen, wobei Mängel welche sich auf die Lebensmittelsicherheit oder Personenschutz auswirken können bevorzugt bearbeitet werden müssten. Im Rahmen der Validierung des HACCP-Systems sollte das HACCP-Team die Umsetzung der festgelegten Sicherungsmaßnahmen noch stärker prüfen.

2. a: keine Beanstandung. Hinweis: Wünschenswert wäre die Konkretisierung der Betriebsvorgaben innerhalb der Lieferantenvereinbarung und Produktspezifikation bezüglich des Aspektes der Verunreinigung durch Fremdkörper.
3. b), c) und d): Gemäß Art. 5 VO Abs. 1 (EG) Nr. 852/2004 haben die Lebensmittelunternehmer ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrecht zu erhalten. Gemäß Art. 5 VO Abs. 2 f) (EG) Nr. 852/2004 sind mittels regelmäßig durchgeführter Verifizierungsverfahren, festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis e) entsprochen wird. Die Auswertung von Reklamationen oder Lieferantenbewertungen dienen u.a. dazu, das Funktionieren des HACCP-Konzeptes zu überprüfen und die Erkenntnisse bei Bedarf auch ausreichend im Betrieb umzusetzen. Beispielsweise sollte ein wegen vermehrter Reklamationen auffälliger Rohstofflieferant stärker in den Kontrollfokus gerückt werden (z.B. erhöhte, repräsentative Wareneingangskontrolle, Lieferantenaudits, Lieferantenwechsel, Prozessveränderung etc.).

Zudem wird darauf verwiesen, dass bei Feststellung eines Fremdkörperfundes z.B. bei der Wareneingangskontrolle (Stichprobe) neben der Reklamation der Charge beim Lieferanten auch weitere geeignete Maßnahmen vom Betrieb zur Gefahrenminimierung durchgeführt werden müssen. Dies ist erforderlich, da die betroffene Charge grundsätzlich durch den Fund ein höheres Fremdkörperrisiko beinhalten kann.

4. **Hinweis:** Siehe auch Beurteilung Punkt 2. Die Durchführung von Hygieneaudits im vierwöchigen Rhythmus mit detaillierter Abarbeitungsdokumentation ist grundsätzlich sehr positiv zu bewerten. Allerdings ist vom Betrieb stärker zu reflektieren, ob die Reaktion bzw. jeweils eingeleitete Maßnahme auf festgestellte Mängel ausreichend ist.

Sofern die sechs mit „Major“ bewerteten Prüfbereiche begutachtet und wegen vorhandener Mängel abgestuft wurden, so müssen die Schwachstellen unverzüglich beseitigt werden. Trifft es dagegen zu, dass die Punkte abgewertet wurden –weil sie nicht geprüft wurden- wäre dies unverständlich, da die Firma Ihle diese Punkte selbst als Prozess-Sicherheitskriterien definiert hat.

Das System der Hygieneaudits ist grundsätzlich zu begrüßen. Die Umsetzung sollte jedoch verbessert werden.

Teilbereich Mikrobiologische Eigenkontrollen

Feststellungen

1. Der Reinigungsstatus der Eismaschine wird in Abständen durch ein externes Labor überprüft. Bei Beanstandungen erfolgt eine Reinigung der Anlage aber keine erneute mikrobiologische Nachkontrolle.

Beurteilung

1. Hinweis: 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.

Da die Ergebnisse wiederholt nicht zufriedenstellend sind, sollte dass eingeführte Reinigungsprozedere überprüft werden. Die mikrobiologische Ergebniskontrolle des durchgeführten Reinigungserfolges nach zu bemängelnden Kontrollergebnissen wäre zu empfehlen.

Teilbereich Personalschulungen

Feststellungen

1. Anlagen und Gerätschaften weisen z.T. Reinigungsmängel auf.
2. Gerätschaften weisen Wartungsdefizite auf (fehlende Schrauben, offen liegende Kabel etc.).
3. Vereinzelt sind Mitarbeiter nur kurze Zeit bei der jeweiligen Schulung anwesend.
4. Die gemäß Eigenkontrollkonzept festgelegten Verfahrensanweisungen werden z.T. nicht ausreichend im Betrieb umgesetzt.

Beurteilung

1. – 3.: Lebensmittelunternehmer haben gemäß 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.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

Feststellungen zum Betrieb Ihle GmbH & Co KG, Friedberg

Betrieb: Landbäckerei Ihle GmbH & Co. KG
Balthasar-Hubmaier-Str. 6
86316 Friedberg

Aktenzeichen: SE-2617-300-60-V13

Datum der Kontrolle: 22.10.14

Beginn: 09.15 Uhr

Ende: 14.00 Uhr

Probenahme:

Zusammenfassung

Bei dieser Kontrolle handelt es sich um eine Nachkontrolle aufgrund der festgestellten Mängel bei der Vollkontrolle am 05.06.2014.

Der bauliche Zustand insgesamt weist lediglich geringfügige Mängel auf. Besonders ist der Verladebereich zu erwähnen. Hier sind Wand- und Bodenschäden sowie Verschmutzungen sowie teils deutliche schwärzliche Flecken (vermutlich Schimmel oder Stockflecken) an den Wänden festzustellen. Dieser Bereich wird mit mittelgradigen Mängeln eingestuft.

Die Betriebs- und Prozesshygiene weist mittelgradige Mängel auf.

Besonders ist der Schädlingsbefall (Schaben und Käfer) in Halle 1 in der Krapfengärkammer zu erwähnen. Dieser Bereich ist als gravierend einzustufen. Es handelt sich dabei um einen deutlich sichtbaren Schädlingsbefall.

Im Unternehmen ist ein umfangreiches Eigenkontrollsystem mit entsprechender Dokumentation etabliert. Es wurden aufgrund der Feststellungen Schwerpunktmäßig der Bereich der Reinigung- und Desinfektion und der Schädlingsbekämpfung gesichtet. Das Eigenkontrollsystem wird aufgrund der Diskrepanz zwischen Aufzeichnungen und Feststellungen mit mittelgradigen Mängeln eingestuft.

Baulicher Zustand: geringfügige Mängel, der Verladebereiche mit mittelgradigen Mängeln

Betriebs- und Prozesshygiene: mittelgradige Mängel, der Krapfengärtunnel in Halle1 weist gravierende Mängel auf

Eigenkontrollsystem: mittelgradige Mängel

Die Mängel im/am Krapfengärtunnel werden als gravierend eingestuft. Die Mängel im Verladebereich werden als mittelgradig eingestuft. Insgesamt werden die restlichen Mängel des Betriebes mittelgradig beurteilt.

Maßnahmen:

Herr [...] und Herr [...] ließen den Krapfengärtunnel sofort außer Betrieb nehmen und ordneten eine Grundreinigung an. Die darin enthaltenen ca. Krapfenteiglinge wurden freiwillig entsorgt. Der Krapfengärtunnel darf erst nach einer erfolgten Abnahme durch die zuständige Behörde wieder in Betrieb genommen werden. Die Schädlingsbekämpfung ist zu intensivieren und die Entsorgung der Teiglinge ist der Behörde schriftlich zu bestätigen.

Probenahme: Im Rahmen der Kontrolle wurden keine Proben genommen.

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

Feststellungen und rechtliche Beurteilung:

Kontrollbereich Halle 3, Lagerräume, Personalumkleiden, Versand, Rampenfroster und Entsorgung (Containerplatz)

Rohstoff-Bereitstellungslager, Dosenöffnungsbereich, Froster-Früchte, Kühlung Molkereiprodukte, Vorratslager, Semmelbrösel Trocknungsraum, Umkleiden, Kältetechnik, Tafelwasserspender für Mitarbeiter (Produktion), Hygienezone, Halle 3, Konditorei, Spülbereich Konditorei, Kleinkomponentenlager Konditorei, Verladebereich Tiefkühlhaus, Vorraum Tiefkühlhaus, Durchfahrt Tiefkühlhaus, Tiefkühlhaus, Entsorgung (Containerstellplatz)

Teilbereich Froster-Früchte und Kühlung Molkereiprodukte

Feststellungen

Die Ecke der Türe zum Molkereiproduktkühler ist defekt.

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 Vorratslager

Feststellungen

Im Eingangsbereich, Austritt Aufzug, ist an der Decke ein rundlicher Schaden festzustellen.

Beurteilung

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 Dachinnen-seiten) und Deckenstrukturen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.

Teilbereich Semmelbrösel Trocknungsraum

Feststellungen

Der Luftentfeuchter ist im Inneren mit schwärzlichen Anhaftungen verunreinigt. Eine weiße Wanne zum Auffangen der Flüssigkeit des Luftentfeuchters ist im Inneren mit rötlichen, schleimigen Anhaftungen belegt. Der gesamte Bereich ist deutlich verstaubt, auf den Leitungskanälen sind lose Brocken (vermutlich Wand-/Deckenputz) festzustellen. Weiterhin blättert an der Decke die Farbe und der Putz ab. In diesem Raum werden Semmeln zum Trocknen gelagert.

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 erfol-

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

Teilbereich Umkleiden

Feststellungen

1. Im der Herrenumkleide ist an der Decke insb. im Eingangsbereich ein deutlicher Schaden (Abblätterungen und Wasserflecken) sichtbar.
2. Der Bodenbereich unter den Spinden insb. in den Ecken/Kanten ist unreinigt. Weiterhin sind die Spinde oben angestaubt.

Beurteilung

1. und 2. 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 erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Durch unzureichend gereinigte oder instandgehaltene Umkleiden kann diese Forderung nicht erfüllt werden.

Teilbereich Tafelwasserspender Mitarbeiter (Produktion)

Feststellungen

Der Betrieb stellt den Mitarbeitern in der Produktion an verschiedenen Standorten im Betrieb Tafelwasser aus Spendern zur Verfügung. Der Auslauf sowie der Ablauf dieser Tafelwasserspender sind mit einem schleimigen Belag behaftet.

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. Die Ausläufe und Abläufe sollten mit in einen Reinigungsplan aufgenommen werden. Laut Angabe des Betriebes wird das Leitungssystem regelmäßig von einer Fachfirma gewartet. Die äußeren Bereiche wie Auslauf sowie Ablaufrinne werden dabei nicht gereinigt.

Teilbereich Halle 3

Feststellungen

1. Am ersten der drei Teigrohler splittert im Inneren der Abdeckung mit Rührhacken ein Plastikteil ab.
2. An der Glasiermaschine/Schokoladenabsteiftunnel befinden sich im Unterschrank/Umlenkbereich des Transportbandes eine Anhäufung ältere Produktreste. An der inneren Deckenabdeckung, welche nur durch ein Gitter vom Produkt getrennt ist, lösen sich Teile heraus.

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.

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. Darüber hinaus gilt Beurteilung Punkt 1.

Teilbereich Konditorei, Spülbereich Konditorei, Kleinkomponentenlager Konditorei

Feststellungen

1. Die Kleinkomponentenspülmaschine ist im Inneren teils mit rötlichen schleimigen Belägen behaftet.
2. Im Kleinkomponentenlager wird ein verschmutzter Reinigungsmittelwagen sowie ein verschmutztes Bodenreinigungsgerät gelagert.
3. An einer Rührmaschine, welche vor dem Zugang zum Spülbereich steht, sind Abblätterungen des Anstriches festzustellen und der Aufnahmebereich des Knethakens ist verschmutzt.

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. Im Kleinkomponentenlager lagern gereinigte Gegenstände, welche von dort in den Einsatz gelangen, deswegen ist darauf zu achten, dass hier keine nachteilige Beeinflussung durch Gerüche usw. erfolgt. Ferner ist eine ausreichende Reinigung nur mit saubereren Reinigungsgeräten möglich.
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.

Teilbereich Verladebereich Tiefkühlhaus, Vorraum Tiefkühlhaus, Durchfahrt Tiefkühlhaus, Tiefkühlhaus

Feststellungen

1. Der Boden in der Durchfahrt zum Tiefkühlhaus ist stark vereist. Es befinden sich hier etliche Holzteile am Boden.
2. Im Eingangsbereich des Tiefkühlhauses und im Kühlhaus sind teilweise massive Eisbildungen festzustellen.
3. Es sind im gesamten Bereich Boden- und Wandschäden vorhanden. Ferner sind im gesamten Bereich schwärzliche Flecken (vermutlich Schimmel oder Stockflecken) festzustellen.

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.

Teilbereich Rampenfroster und Entsorgung (Containerstellplatz)

Feststellungen

1. Der Boden unter den Abfallcontainern ist mit Produktresten verschmutzt.
2. In dem Bereich der Decken-/Wandbalken sind Strohreste sichtbar. Ferner sind in diesem Bereich Verunreinigungen am Boden und der Fensterbank feststellbar. Dies deutet evtl. auf einen Schädlingsbefall hin. Es liegen in diesem Bereich auch tote Insekten.
3. Bei den Rampenfroster sind insb. im Bodenbereich deutliche Verschleißerscheinungen sichtbar.

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. Durch den verschmutzten Boden können Verunreinigungen in den Rein-Bereich des Betriebes verschleppt 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. 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.
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.

Kontrollbereich Halle 1 und Halle 2

Halle 2: Teigbandlinie Rheon, Semmel-Teigbereitung, Reimelt Anlage, Brotlinien, Gärschränke, Bandofen, GU-Rheon, Verpackung

Halle 1: Krapfenanlage/Fettbackgerät,

Teilbereich Brotlinien

Feststellungen

1. An den vorbereiteten Brotkörben sind vereinzelt lose Nägel, sowie Schadstellen feststellbar.
2. Der Teigteiler mit Langwirker ist sichtbar mit älteren Produktresten verunreinigt.

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

Teilbereich Gärschränke

Feststellungen

Ein Abfluss in der Gärkammer ist defekt.

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 Bandofen

Feststellungen

Die Seitenteile und Seitenschränke des Bandofens sind massiv mit Altablagerungen und Produktresten 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.

Teilbereich Bereich Krapfenanlage/Fettbackgerät (Halle 1)

Feststellungen

Im Inneren des Krapfengärtunnels im Bereich Boden und hintere seitliche Zugangstüre ist ein deutlicher Schädlingsbefall (Schaben und Käfer) festzustellen. Es sind auch Schaben und Käfer im Bereich vor dieser Zugangstüre sowie im Rahmen dieser Zugangstüre und in der Gummidichtung festzustellen.

In den mit Teiglingen befüllten Gärgutträgern ist augenscheinlich kein Befall festzustellen.

Maßnahmen:

Herr [...] und Herr [...] ließen den Krapfengärtunnel sofort außer Betrieb nehmen und ordneten eine Grundreinigung an. Die darin enthaltenen ca. Krapfenteiglinge wurden freiwillig entsorgt.

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. 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 und 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.

Kontrollbereichsübergreifende Feststellungen

Feststellungen

1. Im gesamten Betrieb sind Fliesenschäden festzustellen
2. Die Gestellhebekipper sind insb. an den Hebearmen und den Kesselaufnahmen verunreinigt. Ferner sind die dazugehörigen Transportgestelle/Knetkesselsockel von unten altverschmutzt und zum Teil beschädigt (Farbablösungen und Materialausbrüche).
3. Der Innere Bereich der Metallschreibpulte insb. hinter den Schreibpulttüren sind in den Ecken und Kanten verunreinigt.

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.

Kontrollbereich Dokumentenprüfung, Eigenkontrollsystem. Schwerpunkt Reinigung und Desinfektion sowie Schädlingsbekämpfung

Reinigung und Desinfektion, Schädlingsbekämpfung

Teilbereich Schädlingsbekämpfung

Feststellungen

Es wird seit Juni 2014 Käferbefall in Halle 2 festgestellt. Es sind aber keine Maßnahmen dazu dokumentiert. Ein Schabenbefall wurde im letzten Kontrollbericht nicht dokumentiert. Die Schädlingsbekämpfung erfolgt durch eine externe Firma.

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. 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 Reinigung und Desinfektion

Feststellungen

Im Betrieb werden diverse Reinigungsmängel im Bereich der Gebäude- und Anlagenreinigung festgestellt.

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

fig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

Im Betrieb ist ein System mit Arbeitsanweisungen und einer Dokumentation der durchzuführenden Reinigung und Desinfektion etabliert. Die Dokumentation und die Checklisten sind jedoch Hilfsmittel, welche dazu dienen, das Ziel der dauerhaft ausreichenden Reinigung und Desinfektion zu erreichen. Aufgrund der festgestellten Reinigungsdefizite sollte der Betrieb analysieren, wie die Umsetzung des Reinigungskonzeptes verbessert werden kann (z.B. Schulung, Konzeptanpassung etc.).

Feststellungen zum Betrieb Ihle GmbH & Co KG, Friedberg

Betrieb: Landbäckerei Ihle GmbH & Co. KG
Balthasar-Hubmaier-Str. 6
86316 Friedberg

Aktenzeichen: SE-2617-300-60-V15
Datum der Kontrolle: 23.03.2015
Beginn: 10.00 Uhr
Ende: 16.30 Uhr

Anlass der Kontrolle

Am 04. März und am 15. März gingen bei der Landbäckerei Ihle zwei Verbraucherbeschwerden bezüglich Fremdkörperfunde ein. Diese Vorfälle wurden im Rahmen der zu diesem Zeitpunkt bereits geplanten Routinefolgekontrolle am 23.03.2015 durch die Spezialeinheit, die Regierung von Schwaben und dem Landratsamt Aichach-Friedberg nachgeprüft (siehe auch AZ: SE-2617-300-60-V14).

Es handelt sich um folgende Fremdkörperfunde:

- 1) Am 04. März 2015 fand eine Verbraucherin einen ca. 1cm langen sehr dünnen Metallspan im Brot der Sorte „Korn an Korn“. Dieses meldete der Beschwerdeführer sowohl der Fa. Ihle, als auch dem LGL. Gemäß dem Gutachten vom 12. März 2015 des bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit handelt es sich um einen ca. 1 cm langen, sehr dünnen, scharfen und spitzen Metallspan, dessen Durchmesser ca. 0,5 mm beträgt. Bei Lebensmitteln, welche spitze Drahtteilchen enthalten, ist eine Gesundheitsgefährdung durch Verletzung beim Verschlucken nicht ausgeschlossen. Sie werden deshalb als nicht sichere Lebensmittel und für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet i. S. des Art. 14 Abs. 2a VO (EG) 178/2002 beurteilt.
- 2) Der zweite Fremdkörperfund ereignete sich am 15. März 2015:
Eine Verbraucherin fand einen ca. 1 cm langen, dünnen, scharfen und spitzen Metallspan im Milchbrötchen und meldete dies direkt der Fa. Ihle. Für diesen Fremdkörper liegt kein Gutachten des LGL vor.

Die beiden Fremdkörperfunde lagen bei der Kontrolle vor und sind unabhängig voneinander zu betrachten, da es sich um verschiedene Materialien (Fall 1: magnetisch; Fall 2: nicht magnetisch) handelt und die Herstellung der o.g. Produkte in verschiedenen Hallen stattfindet.

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*).

1) Feststellungen Metallstück in Brot Sorte „Korn-an-Korn“

Einschätzung des Fremdkörperfundes durch die Fa. Ihle

Die Fa. Ihle ging aufgrund der zugesendeten Fotos zunächst von einem weitaus kleineren Span aus und hat die mögliche Ursache vorrangig in der betreffenden Verkaufsfiliale gesucht. Da die Sorte „Korn-an-Korn“ in der Filiale geschnitten wird, wur-

de von einem Abrieb an der Schneideeinrichtung ausgegangen. Die zuständigen Mitarbeiter waren noch am selben Tag vor Ort in der Filiale, konnten aber die Ursache nicht ausfindig machen. Die Aufschnittmaschine ist laut Aussage des Betriebes ohne Beschädigung.

In der Produktion selbst konnte ebenfalls keine offensichtlich ersichtliche Ursache für den Fremdkörper ausfindig gemacht werden. Die Fa. Ihle ist aufgrund dieser Einschätzung zu dem Schluss gekommen, dass es sich hierbei um einen Einzelfall handelt. Da davon auszugehen war, dass bereits alle Brote dieser Charge verzehrt wurden, war weder eine Sperrung noch ein Rückruf der Ware nötig und sinnvoll.

Folgender Sachverhalt wurde vor Ort festgestellt

Im Rahmen der Kontrolle konnte auf dem Produktionsweg der Sorte „Korn-an-Korn“ kein offensichtlicher Eintragsort für den metallischen Fremdkörper gefunden werden. Generell wurden während der Kontrolle jedoch mehrere Orte mit beschädigten Metalloberflächen festgestellt (siehe auch AZ: SE-2617-300-60-V14). Diese sind:

- Diverse oberflächlich beschädigte Backbleche
- Defekte Mittelscharniere bei einem Großteil der Zutaten-Rollwägen. Hier fehlten auch teilweise die eingesetzten Mittelstifte.
- Beschädigungen an den Metall-Förderbändern. Hier wurden teilweise abstehende Kettenglieder bzw. Löcher im Transportband festgestellt.

Da allerdings all diese Mängel hinsichtlich Material, Materialstärke und Form nicht mit dem Fremdkörper zusammenpassten, wurde ein Zusammenhang ausgeschlossen.

Im Rahmen der Kontrolle wurden weiterhin sämtliche im Betrieb befindlichen Metall-detektoren auf ihre Funktionsfähigkeit und die Sensitivität hinsichtlich des reklamierten Fremdkörpers überprüft, u.a. auch derjenige am Auslauf des Ofens, in dem das „Korn-an-Korn“-Brot produziert wird.

Mit den im Betrieb vorhandenen QM-Prüfkörpern (Ferrous, Stainless 316, Non-Ferrous; in verschiedenen Größen zwischen 3,5 und 4,5 mm) ergaben sich keine Auffälligkeiten, diese wurden ohne Probleme erkannt und ausgeschleust.

Der reklamierte Fremdkörper hingegen wurde von keinem der Prüfgeräte detektiert. Der Versuch wurde dabei mehrfach wiederholt und die Lage, in der der Fremdkörper durchgeschickt wurde, wurde dabei variiert.

Zusammenfassung

Abschließend konnte der Eintragsort nicht mit Sicherheit geklärt werden. Als weitere mögliche Ursache könnten auch die Rohstoffe (z.B. die Kornmischung) vermutet werden. Da ansonsten keine weiteren bzw. systematischen Fehler ersichtlich waren, wird auch nach der Vor-Ort-Kontrolle mutmaßlich von einem Einzelfall ausgegangen.

2) Feststellungen Metallstück in Milchbrötchen

Einschätzung des Fremdkörperfundes durch die Fa. Ihle

Die Fa. Ihle hat umgehend (16. März 2015) die Vor-Ort Behörde über den Fremdkörpervorfall in Kenntnis gesetzt und einen möglich Eintragsort ausfindig gemacht. Nach den Recherchen von Herrn [...] (QM) könnte es sich bei dem eingetragenen Fremdkörper um einen Aluspan vom einem Backblech handeln, der evtl. beim Einschieben des Bleches in den Stikkenwagen durch unsachgemäße Handhabung entstanden ist. Die Fa. Ihle ist aufgrund dieser Einschätzung zu dem Schluss gekommen, dass es sich hierbei um einen Einzelfall handelt. Zudem war davon auszugehen, dass bereits alle Milchbrötchen dieser Charge verzehrt wurden. Somit war weder eine Sperrung noch ein Rückruf der Ware nötig und sinnvoll.

Folgender Sachverhalt wurde vor Ort festgestellt

Die Überprüfung der einzelnen Produktionsschritte bei der Milchbrötchenherstellung in Halle 3 deutet auf einen weiteren möglichen Fremdkörpereintrag hin:

Die Milchbrötchen werden mit einem Schneidewerkzeug geteilt. Am Rand der Schienenführung ist ein Materialabrieb ersichtlich, der in Form und Größe, sowie vom Material her sehr große Ähnlichkeit zu dem vorgefundenen Fremdkörper hat. Dieser Defekt ist durch die dauerhafte Materialbeanspruchung der Schienenführung durch den Kolben zu erklären. Auch in diesem Falle ist davon auszugehen, dass es sich um ein Einzelfallereignis handelt.

Die Milchbrötchen werden in der Endproduktkontrolle nicht von einem Metallcheck erfasst, somit bestand auch nicht die Möglichkeit einer Detektion des Metallspans.

Zusammenfassung

Abschließend konnte der Eintragsort nicht mit Sicherheit geklärt werden. Sowohl der Eintrag über das Einschieben des Bleches in den Stikkenwagen, als auch der Abrieb vom Schneidewerkzeug ist als Einzelfall zu betrachten. Es ist davon auszugehen, dass weder weitere Milchbrötchen in dieser Charge noch weitere Chargen davon betroffen sind.

Teilbereich Schneidewerkzeug Milchbrötchen

Feststellungen

Das Schneidewerkzeug der Milchbrötchen weist am Rand der Schienenführung des Kolbens Materialabrieb auf.

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.

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 Firma Ihle muss kontinuierlich die Anlagen und Anlagenteile auf sich ablösende und beschädigte Bestandteile überprüfen, um die Kontaminationsgefahr für Lebensmittel so gering wie möglich zu halten. Nur so ist es möglich, Fremdkörpervorfälle dieser Art zu vermeiden.

Abschließende Anmerkungen

Metallfremdkörper dieser Art und Größe sind in der Bäckereibranche keine Seltenheit, jedoch ist auch bei Vorhandensein eines Metallchecks das Nicht-Erkennen eines solchen Spans eher die Realität.

Nachfragen seitens des LGL bei entsprechenden Herstellerfirmen ergaben, dass bei günstigen Verhältnissen (trockenes Produkt, optimale Einstellung etc.) eine Erkennbarkeit eines solchen Fremdkörpers durchaus möglich ist. Jedoch spielen viele Faktoren bei der Detektierbarkeit eine Rolle. In dem vorliegenden Fall „Korn-an Korn“ Brot sind die Begleitumstände eher ungünstig (Produkteffekt: warmes Körnerbrot, Durchmesser des Spans nur 0,5 mm etc.). Die heutige Detektions-Technik stößt hierbei an ihre Grenzen.

Prinzipiell ist die optimale Einstellung eines solchen Gerätes natürlich die Grundvoraussetzung für eine Detektion. Der Fa. Ihle ist dringend anzuraten, ihre Metalldetektoren durch die Fachfirma noch einmal optimal auf die entsprechenden Produkte einzustellen. Zudem ist es sinnvoll durch Versuche zu testen, welche Fremdkörper

mit welchem Material, in welcher minimalen Größe und in welchem Umgebungsprodukt noch zu detektieren sind.

.

Feststellungen zum Betrieb Ihle GmbH & Co KG, Friedberg

Betrieb: Landbäckerei Ihle GmbH & Co. KG
Balthasar-Hubmaier-Str. 6
86316 Friedberg

Aktenzeichen: SE-2617-300-60-V14
Datum der Kontrolle: 23.03.2015
Beginn: 10.00 Uhr
Ende: 16.30 Uhr

Zusammenfassung

Der bauliche Zustand weist geringe Mängel auf. Es werden laufend Reparaturarbeiten durchgeführt. Schäden werden in einem Kataster erfasst und abgearbeitet.

Die Betriebs- und Prozesshygiene ist noch mit geringfügigen Mängeln einzustufen. Zu erwähnen ist der Schädlingsbefall (Schaben und Käfer) im Bodenbereich und vereinzelt in Anlagen in den Hallen 1 und 2 hier konnte gerade noch von einer gravierenden Einstufung abgesehen werden, da kein unmittelbarer Lebensmittelkontakt festgestellt wurde. Weiterhin ist die Schädlingsbekämpfung aufgrund eines externen Gutachtens deutlich intensiviert worden. Damit einhergehen sollen auch bauliche Änderungen. So sollen z. B. Gärkammern, welche hinsichtlich der Schädlingsproblematik als kritisch erkannt worden sind, erneuert werden. So soll der schwierig einsehbare und zu reinigende „alte“ Netzbandofen durch einen neuen neuen, leicht zu reinigenden und besser einsichtigen Ofen ersetzt werden.

Das umfangreiche Eigenkontrollsystem wurde schwerpunktmäßig auf die Schädlingsbekämpfung und auf veranlasste Maßnahmen bzgl. zwei vorliegender Fremdkörperfälle (Metallspäne in Backwaren) überprüft. Dabei wurde festgestellt, dass die installierten Metalldetektoren, Metallspäne in der in den Fremdkörperfällen vorliegenden Größe nicht detektierten können. Hier wird dringend angeraten, dass sich der Fa. Ihle diesem Sachverhalt annimmt und sich nach dem aktuellen Stand der Technik erkundigt.

Baulicher Zustand: geringfügige Mängel

Betriebs- und Prozesshygiene etc.: Kontrollbereich Halle 3 geringfügige Mängel
Kontrollbereich Halle 1 und 2 wird aufgrund des festgestellten Schädlingsbefall als mittelgradig eingestuft

Eigenkontrollsystem: mittelgradige Mängel

Insgesamt werden die Mängel des Betriebs noch als geringfügig eingestuft.

Probenahme: Im Rahmen der Kontrolle wurden keine Proben genommen.

Zitierte Rechtsvorschriften

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 (*ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1*) zur Festlegung der allgemeinen

Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 596/2009 vom 18. Juni 2009 (*ABl. L 188 vom 18.7.2009, S. 14*).

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*).

Feststellungen und rechtliche Beurteilung:

Kontrollbereich: Halle 3, Warenannahme, Lagerräume, Personalumkleiden, Versand

Warenannahme Innen und Außen, Hygieneschleuse, Rohstoff-Bereitstellungslager, Dosenöffnungsbereich, Froster-Früchte, Kühlung Molkereiprodukte, Vorratslager, Leergutlager Produktion, Gänge Keller, Fülllager, Kühlung 1, Kühlung 2, Formenlager 1, Formenlager 2, Semmelbröselreiberaum, Semmelbrösel Trocknungsraum, Kleideraustausch, Umkleide Damen und Herren, Mitarbeiter Toiletten Damen und Herren, Leerlager Keller, Reinigungs- und Desinfektionsmittellager, Werkstattlager, Siloraum, Druckluftraum, Schaltraum, Kältetechnik, Tücherwechselraum, Verpackungslager, Lager Halle 1, Kühlung 3, Kühlung Tagesbedarf, Kühlung 1, Elektroraum 2, Hygieneschleuse, Hygienecenter, Halle 3, Konditorei, Bereitstellung Schnitten Kühlung, Tiefkühlager, Spülbereich Konditorei, Kleinkomponentenlager Konditorei, Fettbackraum, Halle 3 Feinbäckerei-kalte Konditorei, Kommissionierung, Verladebereich Tiefkühlhaus, Vorräum Tiefkühlhaus, Durchfahrt Tiefkühlhaus, Tiefkühlhaus.

Teilbereich Rohstoff-Bereitstellungslager (H3)

Feststellungen

1. Die Aufzugstüren insb. im Bodenbereich sind mit schwärzlichen Belägen verunreinigt.
2. Die R[...]-anlage ist mit Ware auf Paletten verstellt.
3. Im hinteren Bereich des Rohstofflagers werden in unmittelbarer Nähe zur Dosenpresse, in einem offenen Bereich, Dosenfrüchte (hier Aprikosen) geöffnet und umgefüllt um sie dann von dort in die Produktion zu verbringen.

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. Die im Betrieb verwendeten Kisten sollten sauber sein, um einen Schmutzeintrag oder Verschmutzungen von Lebensmitteln zu vermeiden.
2. Siehe Punkt Nr.1, dadurch, dass dieser Bereich verstellt ist kann keine ordnungsgemäße Reinigung erfolgen.
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. Der Dosenöffnungsbereich im Rohstofflager ist ein Bereich mit einem hygienisch niedrigerem Niveau; es sollte dieser Bereich z.B. durch bauliche Maßnahmen geschützt werden oder in einen anderen Raum/Bereich, welcher näher

an der Produktion liegt, verlegt werden.

Teilbereich Froster/Früchte und Kühlung/Molkereiprodukte

Feststellungen

1. Im Inneren des Fruchtefrosters sind Eisbildungen und Bodenverschmutzungen sowie alte zum Teil aufgerissene Kartonagen und Unordnung festzustellen.
2. Der Boden der Molkereiproduktekühlung ist im Eingangsbereich und Bodenbereich der Regale mit schwärzlichen, schmierigen Belägen verunreinigt.

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.

Teilbereich Vorratslager

Feststellungen

Die Kleinkomponentenanlage wurde ausgebaut.

Teilbereich Semmelbröselreibe- und Semmelbröseltrocknungsraum

Feststellungen

Diese Tätigkeit wurde eingestellt.

Teilbereich Umkleiden

Feststellungen

Es sind Wand und Deckenschäden insb. im Deckenbereich der Herrenumkleide (K118) sichtbar.

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 erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Durch unzureichend gereinigte und instandgehaltene Umkleiden kann diese Forderung nicht erfüllt werden.

Teilbereich Halle 3

Feststellungen

1. Die Umrandungen und die Innenbereiche der Fußgestelle der Maschinen sind zum Teil verunreinigt.
2. Der Bodenbereich vor einem Gärunterbrecher ist defekt.
3. Die Seitenverkleidungen der Teigkesseltransportgestelle sind zum Teil ausgebrochen.

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. 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.

Teilbereich Konditorei, Spülbereich Konditorei, Kleinkomponentenlager Konditorei, Froster Konditorei

Feststellungen

1. Der Bodenbereich unter der Anschlagmaschine „T[...]“ – ist verschmutzt.
2. Der Innenbereich des Teigkneters ist zum Teil mit dunklen Belägen verunreinigt.
3. Der Boden des Frosters der Konditorei ist verunreinigt.
4. Die Spülmaschine ist im Inneren mit rötlichen schleimigen Belägen verunreinigt.

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.
3. Siehe Punkt Nr. 1.
4. Siehe Punkt Nr. 2. Mit der Spülmaschine werden Gegenstände gereinigt, welche im Nachgang wieder in der Lebensmittelproduktion verwendet werden, somit muss die Spülmaschine auch diese Forderung erfüllen.

Teilbereich Verladebereich Tiefkühlhaus, Vorraum Tiefkühlhaus, Durchfahrt Tiefkühlhaus, Tiefkühlhaus

Feststellungen

Dieser Bereich wurde größtenteils stillgelegt und soll in Gänze ausgegliedert werden. Eine Sanierung erfolgt.

Teilbereich Kommissionierung kalt

Feststellungen

Die Deckenlüftungen/Deckenlüftungsgitter sind 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.

Teilbereichsübergreifende Feststellungen

Feststellungen

1. Im gesamten Betrieb sind Fliesen-, Decken- und Wandschäden festzustellen
2. Die Silikonverfugungen sind stellenweise defekt.
3. An schwer zugänglichen Stellen sind Maschinen und Installationen im Deckenbereich) zum Teil mit Produktionsrückständen oder Staub verunreinigt.

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.

Kontrollbereich: Halle 1 und Halle 2, Kistenwaschanlage, Mehlsilos, Retourenzelt, Außenbereich

Halle 1: Arbeitsvorbereitung/Verwiegung (Laminieranlage), TK-Semmellinie, Kopfanlage, Krapfenanlage, Laminieranlage, Verpackungsanlage, Froster, TK-Verpackung, Kistenwaschanlage, Mehlsilos, Retourenzelt, Außenbereich, Entsorgung (Containerplatz)

Halle 2: ehemalige Sozialräume, Teigbandlinie R[...], Semmel-Teigbereitung, R[...] Anlage, Brotlinien Sauerteigkühlung, Gärschränke, Bandofen M[...], GU-F[...], GU-R[...], Semmellinie M[...], Knödelbrotanlage, Verpackung, Versorgungsflur

Teilbereich Halle 1: TK-Laminieranlage Linie 1

Feststellungen

1. Das Förderband ist an einigen Stellen beschädigt bzw. gerissen, es steht teilweise Material ab.
2. Im vorderen Bereich sind an der Decke schwarze rasenartige Beläge erkennbar.
3. Kurz vor dem Einlauf in die erste Spiralanlage tropft von einem Aggregat an der Decke eine größere Menge Kondenswasser.
4. An der K[...]Anlage kleben noch Papiertuchreste von der Reinigung. Im Inneren sind im Bereich unter der Trichteraufnahme schleimige Verschmutzungen erkennbar.
5. Die Kunststoff-Führungsräder einer Teigmaschine sind abgerieben, es steht Material ab.
6. Die Reinigerstation am Auslauf der ersten Spiral-Gäranlage ist unter der Abdeckung sowie an den Düsen verschmutzt.
7. An der Decke der zweiten Spiral-Gäranlage steht an einem Aggregat Isoliermaterial ab.
8. Am Förderband-Auslauf der zweiten Spiral-Gäranlage hängen Teigreste bzw. ist eine beginnende Schimmelablagerung erkennbar.
9. Das Laugengerät ist im Inneren massiv altverschmutzt.
10. Die Stühle für die Mitarbeiter an der Anlage sind korrodiert, verschmutzt und teilweise defekt.

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 nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
2. und 3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 c) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Decken und Deckenkonstruktionen 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. 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.

Papiertuchrückstände können in den Teig bzw. das Lebensmittel gelangen und dieses somit kontaminieren.

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 erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion müssen so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.
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 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.

Kunststoffabrieb kann über die Förderanlagen in den Teig bzw. das Lebensmittel gelangen und stellt somit eine Kontaminationsgefahr dar.
6. und 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 müssen so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.
9. und 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.

Teilbereich Halle 1: Arbeitsvorbereitung/Verwiegung

Feststellungen

1. Die Handbrause an der Reinigungsstation ist massiv altverschmutzt.
2. Der Bodenreinigungsautomat ist im Inneren altverschmutzt.
3. Im Bereich der Teigbereitung werden in einem Kabelschacht sowie am Bodenabfluss lebende und tote Schaben vorgefunden. Die Bodenabflussrinnen

sind mit eingetrockneten Teigresten altverschmutzt.

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.

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

3. Siehe Beurteilung Punkt 1.

Weiterhin 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 Halle 1: Krapfenanlage

Feststellungen

Die Krapfenanlage ist zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht in Betrieb und noch nicht gereinigt. Im Bodenbereich des Gärtraumes der Anlage werden eine Schabe und ein Käfer vorgefunden.

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. [...]

Teilbereich Halle 1: Semmelanlage

Feststellungen

1. Ein Kabelschacht im vorderen Bereich der Anlage und die Leitungszuführung in den Boden sind altverschmutzt.
2. Im Gärtraum der Anlage werden am Boden mehrere tote Schaben vorgefunden.
3. Im weiteren Verlauf der Anlage befinden sich in den Kabelschächten, die offen direkt über Förderbändern verlaufen, massiv Gespinste.
4. Der Lüfter des Schaltschranks ist verschmutzt.
5. An einer Anlagen-Außenwand lösen sich Bestandteile einer Kunststoff-Folie ab.
6. Am Anlagenausgang liegt ein abgenutzter und altverschmutzter Hammer.

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. Siehe Beurteilung Punkt 1 und 2.
4. bis 6. Siehe Beurteilung Punkt 1.

Teilbereich Halle 2: Teigbereitung

Feststellungen

1. Im schmalen Zwischenraum zwischen Halle und Teigbereitung ist deutlich sichtbar Schädlingsbefall (v.a. lebende und tote Schaben) sowie Mäusekot festzustellen.
2. Eine Teigwaage ist unter dem Bodenblech stark mit eingetrockneten Teigresten altverschmutzt.

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. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

Teilbereich Halle 2: ehemalige Sozialräume

Feststellungen

In diesem nicht mehr genutzten Bereich, der sich wandseitig direkt hinter o.g. Zwischenraum befindet, ist deutlich sichtbarer Schabenbefall festzustellen.

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.

Teilbereich Halle 2: Gärschränke

Feststellungen

1. Im Gärschrank vor dem M[...]Ofen wird eine tote Schabe gefunden. Der Boden in diesem Gärschrank ist unsauber.
2. Die Kühl-/Gärschränke Nr. 1 und 2 weisen an den Ventilatorengittern beginnende Rostbildung 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 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.

Teilbereich Halle 2: Megador-Ofen

Feststellungen

1. Die Düsen am Auslauf des Ofens sind innen verschmutzt.
2. Der Kabelschacht neben dem Auslauf-Förderband ist mit Körnern altverschmutzt.

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.

Teilbereich Versorgungsflur

Feststellungen

Die beiden Wasserspender für die Mitarbeiter sind am Wasserauslauf sowie im Bereich der Abtropfgitter verschmutzt.

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.

Teilbereichsübergreifende Feststellungen (Halle 1 und Halle 2)

Feststellungen

1. Die Metall-Förderbänder diverser Anlagen (z.B. Spiral-Gäranlagen Linie 1, Krapfenanlage, M[...]Ofen, Brotlinien) weisen an einigen Stellen beschädigte bzw. ausgerissene Kettenglieder auf. Teilweise sind die entsprechenden Kunststoff-Führungsräder an den Seiten dann ebenfalls abgerieben.
2. Die Gewebe-Transportbänder weisen an einigen Stellen Beschädigungen in Form ausgerissenen Materials auf.
3. An einer Vielzahl von Zutaten-Rollwagen ist am Deckel das jeweilige Mittelscharnier beschädigt bzw. fehlt der innenliegende Metallstift (Bilder IMG_0953 und IMG_0955).
4. Viele Knetkessel weisen am Sockel Lackabsplitterungen oder Beschädigungen auf bzw. sind im unteren Bereich verschmutzt.
5. Einige Teigknetter weisen im Bodenbereich sowie an den unten liegenden Laufrädern ebenfalls Beschädigungen und Verschmutzungen auf. Hinter dem Knetter „[...]“ befindet sich ein größerer Fliesenschaden am Boden.
6. Im gesamten Betrieb werden immer wieder teils massiv beschädigte Backbleche vorgefunden.
7. Es werden diverse Brotkörbe vorgefunden, die beschädigt sind.
8. An mehreren Stellen sind beschädigte bzw. absplitternde Holzpaletten anzutreffen. Auf einer Palette mit lose abgedeckter Apfeltaschen-Füllung befinden sich bereits Holzsplitter in den mit Lebensmitteln befüllten Körben.

Beurteilung

1. bis 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.

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.

Sich ablösende Bestandteile von Transportbändern, Backblechen, Brotkörben oder sonstigen produktberührenden Bauteilen stellen eine Kontaminati-

onsgefahr für die Lebensmittel dar.

4. und 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.
6. und 7. Siehe Beurteilung Punkt 1
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.

Die Lebensmittel wurden sofort vom Betrieb gesichtet und gesperrt.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

Kontrollbereich Eigenkontrollsystem

Schädlingsbekämpfung, Metalldetektion

Teilbereich Schädlingsbekämpfung

Feststellungen

Schabenbefall und auch Mäusekot werden in Halle 1 und Halle 2 festgestellt (siehe Feststellungen in Kontrollbereichen).

Das Schädlingsbekämpfung-Management erfolgt durch eine externe Firma (Fa. Fleischhut), welche die entsprechenden Bekämpfungsmaßnahmen durchführt. Zudem engagiert die Fa. Ihle in regelmäßigen Abständen einen unabhängigen Sachverständigen für Schädlingsbekämpfung, der den Betrieb kritisch auf Schwachstellen bezüglich eines Schädlingsbefalls begutachtet. Aufgrund des letzten Berichtes im Dezember 2014 hat die Fa. Ihle die Monitoring Frequenz auf 2x monatlich erhöht.

Ergänzend zu dem etablierten System werden kleinere Maßnahmen auch innerbetrieblich von der Firma Ihle durch eine in diesem Bereich ausgebildete Fachkraft durchgeführt.

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. 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 Fa. Ihle unternimmt viele Maßnahmen, um einen Schädlingsbefall zu vermeiden und auftretende Schädlinge wirkungsvoll zu bekämpfen. Dennoch treten immer wieder Schwachstellen auf, insbesondere Reinigungsdefizite, die das Vorkommen von Schädlingen begünstigen. Das etablierte System ist systematisch weiter auszubauen und auf den Bedarf anzupassen um den Befall von Schädlingen auf ein unvermeidbares Minimum zu reduzieren. Eine erfolgreiche Schädlingsprävention wird im Wesentlichen durch die Kombination von mehreren Faktoren erzielt. Eine wichtige Grundvoraussetzung ist die konsequente Einhaltung der Ordnung und Sauberkeit im Lebensmittelunternehmen. Die dauerhafte Herstellung von hygienischen Produktions- und Lagerungsbedingungen ist notwendig um Schädlingen die Nahrungsquellen zu entziehen. Produktreste, Rohstoffreste, Verpackungsreste und organische Abfälle sind deshalb zu vermeiden bzw. zeitnah zu beseitigen. Unhygienische, unordentliche Bereiche, auch selten frequentierte Bereiche im Lebensmit-

telunternehmen können Schädlingen als Rückzugsmöglichkeit dienen. Auch auf entsprechende Sauberkeit im Außenbereich ist zu achten.

Abschließende Anmerkungen

Im Rahmen der Kontrolle wurden sämtliche im Betrieb befindlichen Metalldetektoren auf ihre Funktionsfähigkeit und die Sensitivität hinsichtlich eines reklamierten Fremdkörpers (Az.: SE-2617-300-60-V15: magnetischer Metallspan, ca. 10 mm Länge, ca. 0,5 mm Dicke) überprüft.

Mit den im Betrieb vorhandenen QM-Prüfkörpern (Ferrous, Stainless 316, Non-Ferrous, in verschiedenen Größen zwischen 3,5 und 4,5 mm) ergaben sich keine Auffälligkeiten. Diese wurden ohne Probleme erkannt und ausgeschleust.

Der reklamierte Fremdkörper hingegen wurde von keinem der Prüfgeräte detektiert. Der Versuch wurde dabei mehrfach wiederholt und die Lage, in der der Fremdkörper durchgeschickt wurde, wurde dabei variiert.

sehr kleinen Fremdkörper nicht konkretisiert werden. Generell wurden jedoch mehrere Orte mit beschädigten Metalloberflächen und somit Fremdkörperpotenzial festgestellt. Diese sind vor allem:

- Diverse oberflächlich beschädigte Walzen (Mehlwalzen, Kalibrierwalzen) an der Laminieranlage
- Materialbeschädigungen der rotierenden Messer und Igelwalze
- Die Guillotine für die Apfeltaschen hat einen Klingenschaden. Die Guillotine für die Nussschnecken wurde ebenfalls begutachtet und hatte augenscheinlich keine Beschädigungen, war jedoch leicht verbogen.
- Die Schneckenformung für die Nussschnecken weist Materialabnutzung auf
- Teilweise Drahtschäden der Metall-Förderbänder. Hier wurden auch defekte Kettenglieder festgestellt.

Einige Materialschäden, z. B. die Schäden an den rotierenden Messern und der Igelwalze, sind auf nicht sachgemäßen Umgang des Personals bei Reinigungsarbeiten mit den Utensilien zurückzuführen. Die Fa. Ihle muss dringend ihr Personal bezüglich dem sorgfältigen Umgang mit Ausrüstungsgegenständen schulen. Nur so kann das Risiko eines Fremdkörpereintrages minimiert werden.

Da die Fremdkörper auf der Nussschnecke oben aufliegen, ist es eher wahrscheinlich, dass der Eintrag erst ab der Schneckenformung erfolgte. Ansonsten wären die Metallteilchen aufgrund des Knet- und Walzprozesses im Produkt. Ein potenzieller Fremdkörpereintrag ist ab diesem Prozessschritt zum einen durch die materialbeschädigte Schneckenformung denkbar. Zum anderen ist es aber auch durchaus möglich, dass Metallabrieb der Metallbänder im Gär-, Absteif- oder Frosterturm erfolgte. Diese Türme sind über Metallförderbänder miteinander zu einem System verbunden. Verwendet werden feinmaschige Edelstahlbänder, die in den Spiraltürmen außen auf Kunststoffschienen laufen. Der Antrieb sitzt im jeweiligen Turmkern, der von Kunststoffstreben umgeben ist. An diesen Kunststoffstreben fahren die Metallbänder aufgrund der Auf- und Abwärtsbewegung kontinuierlich entlang. Dieses kontinuierliche Scheuern der Materialien aufeinander birgt ein gewisses Abriebpotenzial, das auch bei gut eingestellten Bändern nicht vollständig verhindert werden kann. Im Frosterturm sind, um Eisbildung zu verhindern, zusätzlich noch Edelstahlschienen im Antrieb verbaut, somit findet dort sogar eine „Metall auf Metall-Reibung“ statt. Dieser potenzielle Eintragsort von Metallfremdkörper kann nur durch regelmäßige Bandkontrollen auf ein vertretbares Risiko minimiert werden.

Im Rahmen der Kontrolle wurde ferner der an der Nussschneckenlinie befindliche Metalldetektor (Linie 1, CCP 1.1) auf seine Funktionsfähigkeit hin überprüft.

Der Check mit den im Betrieb vorhandenen QM-Prüfkörpern (Ferrous, Stainless 316, Non-Ferrous; in verschiedenen Größen zwischen 3,5 und 4 mm) erfolgt am Anfang, in der Mitte und am Ende einer Schicht. Dabei werden die Prüfkörper oben auf den Produktbeutel aufgelegt und durchfahren so das Detektionsgerät. Da der Beutel im Anschluss ohnehin verworfen wird, wird angeregt die Prüfkörper in die Produktbeutel zu geben, um eventuell auftretende Produkteffekte mit zu berücksichtigen.

Beim Testlauf während der Kontrolle wurde der Non-Ferrous Prüfkörper erst beim zweiten Versuch erkannt und ausgeschleust. Beim ersten Versuch erfolgte ein Ausschlag des Metalldetektors auf genau 100 %, die Ware wurde allerdings nicht ausgeschleust. Das durch das Produkt Apfeltasche verursachte Grundsignal lag im Mittel zwischen 20 und 25 %, es besteht also noch gewisser Justierungsspielraum am Gerät. Die QS- Leitung muss daher die Sensitivität des Metalldetektors überprüfen und eventuell nachjustieren, nur so ist eine zuverlässige Überwachung des kritischen Kontrollpunktes möglich. Die reklamierten Fremdkörper wurden erwartungsgemäß aufgrund ihrer Größe, Form und Dicke nicht detektiert. Die Wahrscheinlichkeit einer Detektion derart kleiner Metallteile ist in Verbindung mit dem reklamierten Produkt (Produkteffekt) nach heutigem Stand der Technik auch unter optimalen Bedingungen als sehr gering einzustufen.

Zusammenfassung

Der Eintragsort der Fremdkörper konnte abschließend nicht eindeutig geklärt werden. Die materialbeschädigte Schneckenformung birgt Fremdkörperpotenzial, es ist aber auch ein Fremdkörpereintrag durch Metallabrieb an den Metallbändern in den Türmen denkbar. Prinzipiell ist die Fa. Ihle dazu angehalten verstärkt auf Materialschäden zu achten und dem Personal einen sorgfältigen Umgang mit diversen Ausrüstungsgegenständen anzueignen.

Probeknahme: Im Rahmen der Kontrolle wurde keine Probe entnommen.

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*).

Feststellungen und rechtliche Beurteilung:

Kontrollbereich Produktionslinie Nusschnecke

Teigbereitung, Laminieranlage, Gär-, Absteif- und Frosterturm, Verpackung mit Metallcheck

Teilbereich Laminieranlage

Feststellungen

1. Mehrere Mehlwalzen weisen kleinere Materialverletzungen auf.
2. Die „Schneckenformung“ weist diverse Materialbeschädigungen auf. Am Motor ist eine Kühlrippe deutlich beschädigt.
3. Die Flügelschrauben an der Streifleiste der Nussfüllung sind verrostet und unsachgemäß angeschweißt.
4. Die rotierenden Messer und insbesondere die Igelwalze weisen deutliche Materialbeschädigungen auf. Das fahrbare Gestell zur Lagerung dieser Messer ist aufgrund des Gewichts deutlich durchgebogen, so dass es wahrscheinlich nicht mehr benutzt wird, um diese zur Reinigung zu fahren. Wahrscheinlicher ist, dass die Messer anderweitig und womöglich auf den Klingen liegend transportiert und gereinigt werden, was Beschädigungen deutlich begünstigt.
5. Die Kalibriereinheit ist an der Metalloberfläche z. T. massiv beschädigt. Dies wurde von der Firma durch einen vorausgegangenen Kugellagerschaden bei den im Produktionsprozess vorgeschalteten „Faltern“ erklärt. Die damals betroffene Ware wurde entsorgt.
6. Die Guillotine der Apfeltaschen hat einen Klingenschaden. Anmerkung: Die Guillotine der Nusschnecken ist ohne Mängel.
7. Das Material der Kunststoffführung der Croissantstanze ist abgenutzt. Bei Nicht-Nutzung fahren die dann produzierten Gebäckstücke zwangsläufig immer unter dieser Anlage hindurch.

Beurteilung

1. Bis 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.

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 Fa. Ihle muss kontinuierlich die Anlagen und Anlagenteile auf sich ablösende und beschädigte Bestandteile überprüfen, um die Kontaminationsgefahr für Lebensmittel so gering wie möglich zu halten. Nur so ist es möglich, Fremdkörpervorfälle dieser Art zuverlässig zu vermeiden. Zudem müssen die Mitarbeiter im Umgang mit den Arbeitsmitteln besser unterwiesen werden. Die z.T. massiven Materialbeschädigungen diverser Anlagenteile sind auch auf einen unsachgemäßen Umgang der Geräte durch das Personal z.B. bei der Reinigung zurückzuführen. Es wird auch angeregt eine entsprechend geeignete und leichtgängige Reinigungsvorrichtung für die Messer und Igelwalze zu konstruieren und zu nutzen.

Teilbereich Gär-, Absteif- und Frosterturm

Feststellungen

1. Die Metall-Förderbänder weisen an einigen Stellen beschädigte bzw. ausgerissene Kettenglieder auf. Teilweise sind die entsprechenden Kunststoff-Führungsräder an den Seiten dann ebenfalls abgerieben.
2. Im Bereich der Belaugung (Verbindung zwischen Absteif- und Frosterturm) ist das Förderband teilweise verbogen und weist stellenweise deutlichen Drahtschäden auf.

Beurteilung

1. und 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.

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 Firma Ihle muss kontinuierlich die Anlagen und Anlagenteile auf sich ablösende und beschädigte Bestandteile überprüfen, um die Kontaminationsgefahr für Lebensmittel so gering wie möglich zu halten. Nur so ist es möglich, Fremdkörpervorfälle dieser Art zu vermeiden.

Teilbereich Metalldetektor

Feststellungen

Die gefrorenen Produkte werden nach der Verpackung in Plastikbeutel auf Metallfremdkörper detektiert. Dreimal pro Schicht findet eine Funktionsprüfung der Detektoren mit QM-Prüfkörpern (Ferrous, Stainless 316, Non-

Ferrous, in verschiedenen Größen zwischen 3,5 und 4,0 mm) statt. Hierbei werden die Prüfkörper auf das Produkt gelegt. Bei der Funktionsfähigkeitsprüfung während der Kontrolle wurde der Prüfkörper Non-Ferrous erst im zweiten Durchgang erkannt.

Beurteilung

Die Grundvoraussetzung für eine zuverlässige Detektion der Fremdkörper ist nur durch sorgfältig eingestellte Geräte möglich. Laut Angabe der QS besteht keine geschäftliche Beziehung mehr zwischen der Herstellerfirma der Metalldetektoren und der Firma Ihle. Daher überprüft die QS in eigener Zuständigkeit die Geräte und justiert deren Sensitivität. Die Metalldetektion wurde als kritischer Kontrollpunkt definiert, somit dient die Detektion dazu, die Gefahr durch Metallfremdkörper ab festgelegter Grenzwerte auf ein Minimum zu reduzieren. Dies ist jedoch nur möglich, wenn die Einstellung der Geräte sorgfältig durchgeführt und die Sensitivität dieser in regelmäßigen Abständen überprüft wird. 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. Zudem sind gemäß Art. 5 Abs. 2 f) VO (EG) Nr. 852/2004 regelmäßig durchgeführte Verifizierungsverfahren festzulegen, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis e) entsprochen wird.

Hinweis: Da das zu prüfende Produkt selbst einen gewissen Störeffekt auf das Detektionsergebnis ausüben kann, sollten zur Prüfmittelüberwachung die jeweiligen Prüfkörper im Produkt eingebettet durch die Detektionseinrichtung geschickt werden. Dies gewährleistet eine ordnungsgemäße Überwachung der Detektionseinrichtungen und schließt Produkteffekte mit ein.

Weiterhin ist eine gelegentliche Prüfung der Sicherungseinrichtungen durch das QM mit Fremdkörpern (z. B. andere Maße oder Formen) als den standardisierten Prüfkörpern eine sinnvolle Maßnahme, um die Funktionsfähigkeit und Sensitivität der Detektionseinrichtungen zu testen.

Kontrollbereich Dokumentenprüfung bez. Fremdkörperfund

Es wurden nur die notwendigen Dokumente der Laminieranlage für den Produktionstag geprüft: Reinigung und Desinfektion, Temperaturüberwachung, Personalschulung, Rückverfolgbarkeit, Wareneingangskontrolle, HACCP – Konzept, Warenausgangskontrolle

Bei den überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit



Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
Veterinärstr. 2, 85764 Oberschleißheim

Landratsamt Starnberg
Lebensmittelüberwachung
Strandbadstr. 2
82319 Starnberg

Ihre Nachricht	Unser Aktenzeichen	Ansprechpartner/E-Mail:	Durchwahl / Fax:	Datum
L-STA-00057- 13-SCH	13-0040080 13-0040080-001-01-PBI-325- 1-1			17.04.2013

Befund/Gutachten

Anlagen:

2 Fotos
Kostenmitteilung
Probenniederschrift
Rückantwortschreiben

Probendaten

LGL-Probennummer:	13-0040080-001-01
Einsender/Auftraggeber:	Landratsamt Starnberg, Lebensmittelüberwachung; 82319 Starnberg, Strandbadstr. 2
Einsender-Az:	L-STA-00057-13-SCH
Eingangsdatum (LGL):	27.03.2013
Probenbezeichnung (extern):	Reststück v. Laugenbrezen
Probenmaterial:	171405, Laugenkleingebäck
Probenahmegrund:	Beschwerdeprobe
Probenahmedatum:	26.03.2013
Untersuchungsbeginn:	27.03.2013
Probenmenge:	Reststücke
Entnahmebetrieb:	[REDACTED] 82319 Starnberg
Hersteller / Importeur:	Ihle, Bäckerei; 86316 Friedberg, Dr.-Balthasar-Hubmaier-Str. 6

Untersuchungsergebnisse

Analyse	Ergebnis	Methode
Aussehen	2 Reststücke einer Breze, Unterseite: Lochblechmuster rund, dunkel ausgebacken, nicht gesalzen, kaum Krustenrisse.	Sensorische Prüfung
Geruch	leicht brandig, überwiegend laugig typisch	Sensorische Prüfung
Geschmack	leicht altbacken, laugig; im Nachgeschmack: schwach phenolisch, bzw. iodartig (3 Prüfer)	Sensorische Prüfung

Seite 1 von 3

LGL
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

Telefon: 09131 / 6808 - 0
Telefax: 09131 / 6808 - 2102

LGL, Dienststelle Oberschleißheim
Veterinärstr. 2
85764 Oberschleißheim

Telefon: 09131 / 6808 - 0
Telefax: 09131 / 6808 - 5425

E-Mail und Internet
poststelle@lgl.bayern.de
www.lgl.bayern.de

Anfahrtskizze im Internet
Bahn: S1 Oberschleißheim
Bus: 292 Sonnenstraße
Haltestelle: Veterinärstr.

Bankverbindung
Bayerische Landesbank
Kto. 1279280
BLZ 700 500 00

Analyse	Ergebnis	Methode
Phenolphthalein-Schnelltest	negativ	pH-Indikatortest

Zitierte Rechtsvorschriften und Beurteilungsgrundlagen

LFGB - Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch, (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB), in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. 7. 2009, (BGBl. I S. 2205), zuletzt geändert durch Art. 1 Erste ÄndVO vom 3. 8. 2009 (BGBl. I S. 2630)

Beurteilung:

Zur Beurteilung wurden zwei Teile einer Laugenbreze vorgelegt. Als Beschwerdegrund war ein „chemischer Geschmack“ angegeben worden.

Bei der sensorischen Prüfung durch drei sachverständige Prüfer wurde ein phenolischer, jodartiger Nachgeschmack festgestellt. Reste einer Überdosierung von Brezenlauge waren auf dem Erzeugnis nicht feststellbar.

Aufgrund der festgestellten sensorischen Beschaffenheit (phenolischer, jodartiger Nachgeschmack) weicht das Erzeugnis (Laugenbreze) zum Zeitpunkt der Vorlage derart von der Verkehrsauffassung ab, dass es in seinem Wert, insbesondere in seinem Genusswert, als nicht unerheblich gemindert im Sinne von § 11 Abs. 2 Nr. 2b LFGB beurteilt wird.

Die mit vorgelegte Vergleichsprobe (Probenummer L-STA-00058-13-SCH unser Az.: 13-0040074-001-01) bestand aus vier mit der Beschwerdeprobe äußerlich identischen Laugenbrezen (Hersteller und Bezugsort (Filiale) ebenfalls identisch mit der Beschwerdeprobe). Die Erzeugnisse waren hinsichtlich ihrer sensorischen Eigenschaften und ihrer relevanten chemischen Zusammensetzung von handelsüblicher Beschaffenheit.

SAL-akkreditiertes Prüflaboratorium, Reg.-Nr.: SAL – BY – L 056-08-08.

Hinweise:

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den/die untersuchten Prüfgegenstand/Prüfgegenstände. Dieser Prüfbericht darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht auszugsweise vervielfältigt werden.



Fotos der Beschwerdeprobe:

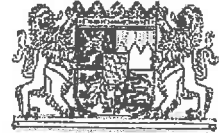


Foto 1



Foto 2

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit



Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
Veterinärstr. 2, 85764 Oberschleißheim

Landratsamt Bad Tölz-Wolfratshausen
Lebensmittelüberwachung
Prof.-Max-Lange-Platz 1
83646 Bad Tölz

Ihre Nachricht L-TÖL-00016-
13-fm
Unser Aktenzeichen 13-0041520
13-0041520-001-01-PBI-325-
1-1

Ansprechpartner/E-Mail:

Durchwahl / Fax:

Datum
11.04.2013

Befund/Gutachten

Anlagen:

Foto(s)
Plastikstreifen
Kostenmitteilung
Probenniederschrift
Rückantwortschreiben

Probendaten

LGL-Probennummer: 13-0041520-001-01
Einsender/Auftraggeber: Landratsamt Bad Tölz-Wolfratshausen, Lebensmittelüberwachung;
83646 Bad Tölz, Prof.-Max-Lange-Platz 1.
Einsender-Az: L-TÖL-00016-13-fm
Eingangsdatum (LGL): 02.04.2013
Probenbezeichnung (extern): **Gourmet Brot**
Probenmaterial: 170301, Weizenmischbrot
Probenahmegrund: Beschwerdeprobe
Probenahmedatum: 02.04.2013
Untersuchungsbeginn: 02.04.2013
Probenmenge: 1/2 Brot
Entnahmebetrieb: Beschwerdeführer
Hersteller / Importeur: Ihle, Bäckerei;
86316 Friedberg, Dr.-Balthasar-Hubmaier-Str. 6

Untersuchungsergebnisse

Analyse	Ergebnis	Methode
Aussehen	1/2 Weizenmischbrot mit Sämereien in der Krume und auf der Kruste, Sesam, Kürbiskerne, Leinsamen, Sonnenblumenkerne. Plastikstreifen ca. 20cm lang, vermutlich Klebeband. Keine weiteren Fremdkörper gefunden.	Sensorische Prüfung
Foto und Farbausdruck	5	
Back/Kochversuch/Präparation	Präparation	

LGL
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

Telefon: 09131 / 6808 - 0
Telefax: 09131 / 6808 - 2102

LGL, Dienststelle Oberschleißheim
Veterinärstr. 2
85764 Oberschleißheim

Telefon: 09131 / 6808 - 0
Telefax: 09131 / 6808 - 5425

E-Mail und Internet
poststelle@lgl.bayern.de
www.lgl.bayern.de

Anfahrtsskizze im Internet
Bahn: S1 Oberschleißheim
Bus: 292 Sonnenstraße
Haltestelle: Veterinärstr.

Bankverbindung
Bayerische Landesbank
Kto. 1279280
BLZ 700 500 00

Seite 1 von 2

Beurteilung

Die Beschwerdeprobe wurde mit der Begründung vorgelegt, in der Probe sei ein Fremdkörper festgestellt worden.

Wie oben beschrieben und auf den Fotos ersichtlich, befand sich lt. Beschwerdeführer in der im Brot der beigefügte Fremdkörper.

Es handelt sich dabei um einen ca. 20 cm langen, durchsichtigen Plastikstreifen. Es ist vermutlich Teil eines Klebebandes; eine Seite ist glatt, während die andere Seite trübe und klebrig ist.

Die sensorische Prüfung wurde von drei sachverständigen Personen i. S. d. § 64 LFGB durchgeführt.

Fertigpackungen, die Verunreinigungen in Form von solchen Fremdkörpern enthalten, werden als Ekel erregend, als nicht sichere Lebensmittel und als für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet i. S. des Art. 14 Abs. 2b VO (EG) 178/2002 beurteilt.

Beurteilungsgrundlagen und verwendete Rechtsvorschriften (zitiert in der jeweils aktuell gültigen Fassung):

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 (ABl. Nr. L 31 S. 1)

LFGB - Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch vom 01.09.2005 (BGBl. I.S. 2617)

SAL-akkreditiertes Prüflaboratorium, Reg.-Nr.: SAL – BY – L 056-08-08.

Hinweise:

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den/die untersuchten Prüfgegenstand/Prüfgegenstände. Dieser Prüfbericht darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht auszugsweise vervielfältigt werden.



Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit



Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
Veterinärstr. 2, 85764 Oberschleißheim

Landeshauptstadt München
KVR - BI Ost
Lebensmittelüberwachung
Trausnitzstr. 33
81671 München

Ihre Nachricht S-M-01753-13-
Odi
Unser Aktenzeichen 13-0060371
13-0060371-001-01-PBI-325-
1-3

Ansprechpartner/E-Mail:

Durchwahl / Fax:

Datum
29.07.2013

Gutachten

Anlagen:
Kostenmitteilung
Probenniederschrift
Rückantwortschreiben

Probendaten

LGL-Probennummer: 13-0060371-001-01
Einsender/Auftraggeber: Landeshauptstadt München, KVR - BI Ost;
81671 München, Trausnitzstr. 33
Einsender-Az: S-M-01753-13-Odi
Eingangsdatum (LGL): 14.05.2013
Probenbezeichnung (extern): **Brotzeitweckerl**
Probenmaterial: 170301, Weizenmischbrot
Probenahmegrund: Beschwerdeprobe
Probenahmedatum: 14.05.2013
Untersuchungsbeginn: 14.05.2013
Probenmenge: Restmenge 1/4
Entnahmebetrieb: Beschwerdeführer
Hersteller / Importeur: Ihle, Bäckerei;
86316 Friedberg, Dr.-Balthasar-Hubmaier-Str. 6

Untersuchungsergebnisse

Analyse	Ergebnis	Methode	Labor
Aussehen	kleines Eckstück eines Weizenmischbrotes, Unterseite: glatt, Oberseite leicht bemehlt, leichte Krustenrisse. In der Krume Sonnenblumenkerne. Schnittflächen leicht angeschimmelt.	Sensorische Prüfung	325
Geruch	mild säuerlich, leicht mehlig.	Sensorische Prüfung	325
Geschmack	auffallend süßlich , mehlig, untypisch (4 Prüfer)	Sensorische Prüfung	325

Dienstszitz:
LGL
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

Telefon: 09131 / 6808 - 0
Telefax: 09131 / 6808 - 2102

Dienststelle:
LGL, Dienststelle Oberschleißheim
Veterinärstr. 2
85764 Oberschleißheim

Telefon: 09131 / 6808 - 0
Telefax: 09131 / 6808 - 5425

E-Mail und Internet
poststelle@lgl.bayern.de
www.lgl.bayern.de

Anfahrtsskizze im Internet
Bahn: S1 Oberschleißheim
Bus: 292 Sonnenstraße
Haltestelle: Veterinärstr.

Bankverbindung
Bayerische Landesbank
Kto. 1279280
BLZ 700 500 00

Seite 1 von 2

Analyse	Ergebnis	Einheit	Methode	Labor
D-Glucose	5,72*	g/100g	Saccharose / D-Glucose / D-Fructose / Inulin (enzymatisch)	351
D-Fructose	6,40*	g/100g	Saccharose / D-Glucose / D-Fructose / Inulin (enzymatisch)	351
Saccharose	n.n. (< 0,2)	g/100g	Saccharose / D-Glucose / D-Fructose / Inulin (enzymatisch)	351

Legende: * Mittelwert einer Doppelbestimmung
325 - Backwaren (OSH), verantwortlich Dr. [Name redacted]
351 - Enzymatik (OSH), verantwortlich [Name redacted]

Zitierte Rechtsvorschriften und Beurteilungsgrundlagen

LFGB - Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch, (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB), in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. 7. 2009, (BGBl. I S. 2205), in der aktuellsten Fassung

Beurteilung:

Die hier untersuchte Probe wurde aufgrund einer Verbraucherbeschwerde vorgelegt. Beschwerdegrund war der „sehr süßliche Geschmack“.

Die von der Beschwerdeführerin angeführten geschmacklichen Abweichungen konnten bei der sensorischen Untersuchung durch vier sachverständige Prüfer bestätigt werden.

Die chemische Untersuchung der Probe ergab einen auffallenden hohen Gehalt an Glucose und Fructose. Saccharose war in der Probe nicht nachweisbar. Damit setzt sich die Probe deutlich von der allgemeinen Verkehrsauffassung und auch von der nachträglich vorgelegten Vergleichsprobe ab, in der der Glucose- und Fructose-Gehalt etwa nur ein Zehntel des hier bestimmten Wertes ausmachten.

Aufgrund der festgestellten Beschaffenheit weicht das Erzeugnis zum Zeitpunkt seiner Vorlage derart von der Verkehrsauffassung ab, dass es in seinem Wert, insbesondere in seinem Genusswert, als nicht unerheblich gemindert im Sinne von § 11 Abs. 2 Nr. 2b LFGB beurteilt wird.

Die am 21.05.2013 vorgelegte Vergleichsprobe (Probenummer: S-M-01814-13-OEB; unser Az. Nr. 13-0064310-001-01) bestand aus einem Weizenmischbrot, das eine mit der Beschwerdeprobe vergleichbare Zusammensetzung aufwies. Das Erzeugnis war hinsichtlich seiner sensorischen Eigenschaften und der hier untersuchten chemischen Parameter von handelsüblicher Beschaffenheit.

SAL-akkreditiertes Prüflaboratorium, Reg.-Nr.: SAL – BY – L 056-08-08.

Hinweise:

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den/die untersuchten Prüfgegenstand/Prüfgegenstände. Dieser Prüfbericht darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht auszugsweise vervielfältigt werden.



Geruch	Vanille, fruchtartig		dto	325
Geschmack	süß, fruchtig, saftig		dto	325
Überweisung	durchgeführt			325
Konservierungsstoffe	MW aus 1. und 2. Aufarbeitung		§ 64 LFGB L.00.00-9, L.00.00-10	326
Sorbinsäure	314	mg/kg	§ 64 LFGB L.00.00-9, L.00.00-10	326
Messunsicherheit (Sorbinsäure)	17	mg/kg		326

Legende: 325 - Backwaren (OSH), verantwortlich Dr. [REDACTED]
326 - Fisch und -erzeugnisse (OSH), verantwortlich Dr. [REDACTED]

Beurteilung

Die vorgelegte Probe wurde u. a. auf Konservierungsstoffe untersucht.

Bei der Analyse der Konservierungsstoffe wurde ein Sorbinsäure-Gehalt von 314 mg/kg festgestellt.

Gemäß § 9 Abs. 1 Nr. 2 ZZuIV in Verbindung mit § 9 Abs. 6 Nr. 3 ZZuIV ist ein Zusatz von Sorbinsäure durch die Angabe „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ kenntlich zu machen.

Diese Kenntlichmachung lag beim vorgelegten Produkt lt. Niederschrift nicht vor.

Der Höchstgehalt lt. Anlage 5 ZZuIV bei feinen Backwaren für Sorbinsäure liegt bei 2000 mg/kg und ist somit eingehalten.

Beurteilungsgrundlagen und verwendete Rechtsvorschriften (zitiert in der jeweils aktuell gültigen Fassung):

ZZuIV - Zusatzstoff-ZulassungsV vom 29.01.1998 (BGBl. Teil I Nr. 8, I S. 230) zuletzt geänd. durch Art. 1 Zweite VO zur Änd. der Zusatzstoff-ZulassungsVO und and. lebensmittelrecht. VO v. 30.01.2008 (BGBl. I S. 132)

SAL-akkreditiertes Prüflaboratorium, Reg.-Nr.: SAL – BY – L 056-08-08.

Hinweise:

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den/die untersuchten Prüfgegenstand/Prüfgegenstände. Dieser Prüfbericht darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht auszugsweise vervielfältigt werden.



Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit



Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
Veterinärstr. 2, 85764 Oberschleißheim

LGL
Oberschleißheim
Lebensmittelmikrobiologie
Veterinärstr. 2
85764 Oberschleißheim

Ihre Nachricht Unser Aktenzeichen
LGL-OSH- 14-0098595
00002-14-WOM 14-0098595-001-01-PBI-325-
1-1

Ansprechpartner/E-Mail:

Durchwahl / Fax:

Datum
02.07.2014

Befund/Gutachten

Anlagen:

Foto(s)
Kostenmitteilung
Probenniederschrift
Rückantwortschreiben

Probandaten

LGL-Probennummer: 14-0098595-001-01
Einsender/Auftraggeber: LGL, Oberschleißheim;
85764 Oberschleißheim, Veterinärstr. 2
Einsender-Az: LGL-OSH-00002-14-WOM
Eingangsdatum (LGL): 23.06.2014
Proben-Nr. des Einsenders: LGL-OSH-00002-14-W
Probenbezeichnung (extern): **Vitalis-Semmel**
Probenmaterial: 171808, Brötchen aus Vollkornmehlmischungen
Probenahmegrund: Beschwerdeprobe
Probenahmedatum: 22.06.2014
Untersuchungsbeginn: 26.06.2014
Untersuchungsende: 30.06.2014
Entnahmebetrieb: [REDACTED] SE2
Hersteller / Importeur: Landbäckerei, Ihle GmbH;
86316 Friedberg, Dr.-Balthasar-Hubmaier-Str. 6

Untersuchungsergebnisse

Analyse	Ergebnis	Methode
Aussehen	aufgeschnittene Vitalissemmel (Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesamsamen) ohne sichtbaren Fremdkörper, isoliertes Kunststofffolienstück, 1cm Durchmesser beigelegt.	Sensorische Prüfung
Geruch	-	
Geschmack	nicht geprüft	
Foto und Farbausdruck	5	

Dienststz:
LGL
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

Telefon: 09131 / 6808 - 0
Telefax: 09131 / 6808 - 2102

Dienststelle:
LGL, Dienststelle Oberschleißheim
Veterinärstr. 2
85764 Oberschleißheim

Telefon: 09131 / 6808 - 0
Telefax: 09131 / 6808 - 5425

E-Mail und Internet
poststelle@lgl.bayern.de
www.lgl.bayern.de

Anfahrtskizze im Internet
Bahn: S1 Oberschleißheim
Bus: 292 Sonnenstraße
Haltestelle: Veterinärstr.

Bankverbindung
Bayerische Landesbank
IBAN: DE31 7005 0000 0001 2792 80
BIC: BYLADEMM

Seite 1 von 2

Beurteilung

Die Beschwerdeprobe wurde mit der Begründung vorgelegt, in der Probe sei ein Fremdkörper festgestellt worden.

Wie oben beschrieben und auf den Fotos ersichtlich, befand sich lt. Beschwerdeführer in der Semmel der beigefügte Fremdkörper.
Es handelt sich dabei um ein ca. 1 cm Durchmesser großes, durchsichtiges Plastikfolienstück.
Die sensorische Prüfung wurde von drei sachverständigen Personen i. S. d. § 64 LFGB durchgeführt.

Lebensmittel mit Verunreinigungen in Form von solchen Fremdkörpern werden als Ekel erregend, als nicht sichere Lebensmittel und deshalb als für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet i. S. des Art. 14 Abs. 2b VO (EG) 178/2002 beurteilt.

Die vorgelegten Vergleichsproben des Landratsamts Landsberg (LÜ-Nr. L-LL-00055-14-Ebe) waren einwandfrei, ohne Fremdkörper und nicht zu beanstanden.

Beurteilungsgrundlagen und verwendete Rechtsvorschriften (zitiert in der jeweils aktuell gültigen Fassung):

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 (ABl. Nr. L 31 S. 1)

LFGB - Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch vom 01.09.2005 (BGBL. I.S. 2617)

DAkKS-akkreditiertes Prüflaboratorium, Reg.-Nr.: D-PL-19082-02-00

Hinweise:

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den/die untersuchten Prüfgegenstand/Prüfgegenstände.
Dieser Prüfbericht darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht auszugsweise vervielfältigt werden.



Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit



Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
Veterinärstr. 2, 85764 Oberschleißheim

Landratsamt Augsburg
Lebensmittelüberwachung
Prinzregentenplatz 4
86150 Augsburg

Ihre Nachricht	Unser Aktenzeichen	Ansprechpartner/E-Mail:	Durchwahl / Fax:	Datum
L-A-00105-14- BER	14-0157761 14-0157761-001-01-PBI-325- 1-1			30.09.2014

Befund/Gutachten

Anlagen:

4 Fotos
Kostenmitteilung
Probenniederschrift
Rückantwortschreiben

Probendaten

LGL-Probennummer:	14-0157761-001-01
Einsender/Auftraggeber:	Landratsamt Augsburg, Lebensmittelüberwachung; 86150 Augsburg, Prinzregentenplatz 4
Einsender-Az:	L-A-00105-14-BER
Eingangsdatum (LGL):	17.09.2014
Probenbezeichnung (extern):	Krustenbrot
Probenmaterial:	170301, Weizenmischbrot
Probenahmegrund:	Beschwerdeprobe
Probenahmedatum:	16.09.2014
Untersuchungsbeginn:	18.09.2014
Untersuchungsende:	30.09.2014
Entnahmebetrieb:	Beschwerdeführer
Hersteller / Importeur:	Ihle, Bäckerei; 86316 Friedberg, Dr.-Balthasar-Hubmaier-Str. 6

Dienststz:
LGL
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

Telefon: 09131 / 6808 - 0
Telefax: 09131 / 6808 - 2102

Dienststelle:
LGL, Dienststelle Oberschleißheim
Veterinärstr. 2
85764 Oberschleißheim

Telefon: 09131 / 6808 - 0
Telefax: 09131 / 6808 - 5425

E-Mail und Internet
poststelle@lgl.bayern.de
www.lgl.bayern.de

Anfahrtsskizze im Internet
Bahn: S1 Oberschleißheim
Bus: 292 Sonnenstraße
Haltestelle: Veterinärstr.

Bankverbindung
Bayerische Landesbank
IBAN: DE31 7005 0000 0001 2792 80
BIC: BYLADEMM

Seite 1 von 4

Untersuchungsergebnisse

Analyse	Ergebnis	Methode
Aussehen	halber Wecken Weizenmischbrot, sowie drei Teilstücke des gleichen Brotes. In einem Teilstück ist ein hellblauer, kunststoffartiger Fremdkörper eingebacken. Brotreste bereits stark vertrocknet. Im Rest des Brotes waren keine Fremdkörper feststellbar	Sensorische Prüfung
Geruch	mild säuerlich, typisch	Sensorische Prüfung
Geschmack	-	-
Identifizierung	Teile einer blau gefärbten Kunststoffolie	mikroskopische Prüfung

Beurteilungsgrundlage:

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 (ABl. Nr. L 31 S. 1) EU-Dok.-Nr. 3 2002 L 0178, in der aktuellen Fassung

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. Nr. L 139 S. 1, gesamte Vorschrift ber. ABl. Nr. L 226 S. 3 und ABl. 2008 Nr. L 46 S. 51, ber.ABl.2009 Nr. L58 S.3) in der aktuellen Fassung

Beurteilung:

Die vorgelegte Beschwerdeprobe bestand aus vier Teilen eines angeschnittenen Weckens Weizenmischbrot. Als Beschwerdegrund war angegeben worden, dass „beim Verzehr ein fremdfarbener Gegenstand festgestellt“ wurde.

In einem der kleineren Stücke des vorgelegten Brotes war ein Teil einer blauen Kunststoffolie mit eingebacken (s. makroskopische und mikroskopische Fotos im Anhang). In den restlichen Teilen des Brotes waren keine weiteren Fremdkörper feststellbar.

Der mit eingebackene Fremdkörper im vorgelegten Erzeugnis ist als Ekel erregend anzusehen. Damit ist das Lebensmittel für den Verzehr durch den Menschen inakzeptabel geworden im Sinne von Art. 14 Abs. 5 VO (EG) 178/2002 und damit als nicht sicher im Sinne von Art. 14 Abs. 2b VO (EG) 178/2002 zu beurteilen.

Auf die Bestimmungen von Kapitel II Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II, Kapitel IX Nr. 3 VO (EG) 852/2004 (analog zu § 3 LMHV) wird verwiesen.

Eine Vergleichsprobe wurde nicht vorgelegt.

DAkKS-akkreditiertes Prüflaboratorium, Reg.-Nr.: D-PL-19082-02-00

Hinweise:

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den/die untersuchten Prüfgegenstand/Prüfgegenstände. Dieser Prüfbericht darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht auszugsweise vervielfältigt werden.



Fotos der Probe:



Bild 1



Bild 2



Bild 3

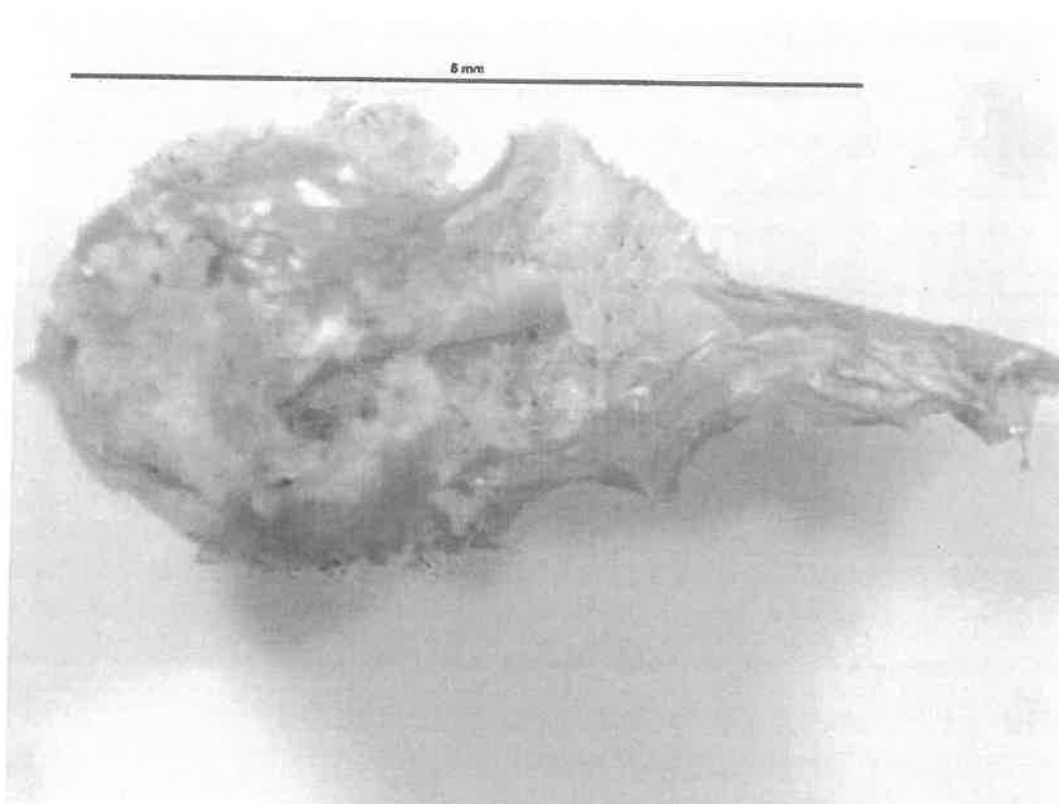


Bild 4

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit



Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
Veterinärstr. 2, 85764 Oberschleißheim

Stadt Augsburg
Amt für Verbraucherschutz
und Marktwesen (LMÜ)
Fuggerstr. 12 a
86150 Augsburg

Ihre Nachricht S-A-00004-15-
mma
Unser Aktenzeichen 15-0009513
15-0009513-001-01-PBI-325-
1-1

Ansprechpartner/E-Mail:

Durchwahl / Fax:

Datum
02.02.2015

Befund/Gutachten

Anlagen:
Kostenmitteilung
Probenniederschrift
Rückantwortschreiben

Probendaten

LGL-Probennummer: 15-0009513-001-01
Einsender/Auftraggeber: Stadt Augsburg, Amt für Verbraucherschutz;
86150 Augsburg, Fuggerstr. 12 a
Einsender-Az: S-A-00004-15-mma
Eingangsdatum (LGL): 15.01.2015
Probenbezeichnung (extern): **Schokocroissant**
Probenmaterial: 181212, Croissant auch mit Füllung
Probenahmegrund: Beschwerdeprobe
Probenahmedatum: 14.01.2015
Untersuchungsbeginn: 15.01.2015
Untersuchungsende: 16.01.2015
Probenmenge: 2 Stück
Entnahmebetrieb: Ihle Backshop im Marktkauf Berginsstr 1 86199 Augsburg
Hersteller / Importeur: Bäckerei, Ihle; Friedberg

Untersuchungsergebnisse

Analyse	Ergebnis	Methode
Aussehen	2 Croissants, an den Enden Schokoüberzug, Füllung Schokocreme, KEIN Wurm gefunden	Sensorische Prüfung
Geruch	nach Schokolade, fettig	dto
Geschmack	nicht geprüft	dto
Bemerkung	kein Wurm (Larve) gefunden	
Messerprobe	Kuvertüre	

Dienststz:
LGL
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

Dienststelle:
LGL, Dienststelle Oberschleißheim
Veterinärstr. 2
85764 Oberschleißheim

E-Mail und Internet
poststelle@lgl.bayern.de
www.lgl.bayern.de

Anfahrtskizze im Internet
Bahn: S1 Oberschleißheim
Bus: 292 Sonnenstraße
Haltestelle: Veterinärstr.

Bankverbindung
Bayerische Landesbank
IBAN: DE31 7005 0000 0001 2792 80
BIC: BYLADE33

Seite 1 von 2

Telefon: 09131 / 6808 - 0
Telefax: 09131 / 6808 - 2102

Telefon: 09131 / 6808 - 0
Telefax: 09131 / 6808 - 5425

Beurteilung

Die Beschwerdeprobe wurde mit der Begründung vorgelegt, in den Schokocroissants sei ein Wurm gefunden worden.

Auf den von der Beschwerdeführerin vorgelegten Fotos ist neben einem Gebäckstück eine Larve (Made) zu sehen.

Bei den hier vorgelegten Schokocroissants der Beschwerde- als auch der Vergleichsproben (S-A-00005-15-15-mma) wurden jedoch keinerlei Larven gefunden.
Der genaue Sachverhalt der Kontamination mit einem Insekt lässt sich von hier nicht beurteilen.

Die sensorische Prüfung wurde von drei sachverständigen Personen i. S. d. § 64 LFGB durchgeführt.

Lebensmittel, die Verunreinigungen in Form Insekten wie Würmern oder Larven enthalten, werden als Ekel erregend, als nicht sichere Lebensmittel und daher als für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet i. S. des Art. 14 Abs. 2b VO (EG) 178/2002 beurteilt.

Eine Kostenmitteilung wird vorsorglich beigelegt.

Beurteilungsgrundlagen und verwendete Rechtsvorschriften (zitiert in der jeweils aktuell gültigen Fassung):

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 (ABl. Nr. L 31 S. 1)

LFGB - Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch vom 01.09.2005 (BGBl. I.S. 2617)

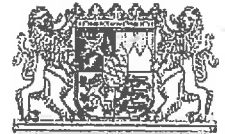
DAkKS-akkreditiertes Prüflaboratorium, Reg.-Nr.: D-PL-19082-02-00

Hinweise:

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den/die untersuchten Prüfgegenstand/Prüfgegenstände.
Dieser Prüfbericht darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht auszugsweise vervielfältigt werden.



Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit



Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
Veterinärstr. 2, 85764 Oberschleißheim

Landeshauptstadt München
KVR - BI Süd
Lebensmittelüberwachung
Implerstr. 9
81371 München

Ihre Nachricht Unser Aktenzeichen
S-M-00703-15- 15-0100764
SBS 15-0100764-001-01-PBI-325-
1-1

Ansprechpartner/E-Mail:

Durchwahl / Fax:

Datum
19.05.2015

Befund/Gutachten

Anlagen:

Foto(s)
verkohlte Fremdkörper
Kennzeichnungsmaterial
Kostenmitteilung
Probenniederschrift
Rückantwortschreiben

Probendaten

LGL-Probennummer: 15-0100764-001-01
Einsender/Auftraggeber: Landeshauptstadt München, KVR - BI Süd;
81371 München, Implerstr. 9
Einsender-Az: S-M-00703-15-SBS
Eingangsdatum (LGL): 11.05.2015
Probenbezeichnung (extern): eine leere Verpackung Knödelbrot der Fa.
Ihle
Probenmaterial: 172004, Knödelbrot
Probenahmegrund: Beschwerdeprobe
Probenahmedatum: 05.05.2015
Untersuchungsbeginn: 12.05.2015
Untersuchungsende: 12.05.2015
Mindesthaltbarkeitsdatum: 09.05.15
Entnahmebetrieb: [REDACTED] München
Hersteller / Importeur: Landbäckerei, Ihle GmbH;
86316 Friedberg, Dr.-Balthasar-Hubmaier-Str. 6

Dienstszitz:
LGL
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

Telefon: 09131 / 6808 - 0
Telefax: 09131 / 6808 - 2102

Dienststelle:
LGL, Dienststelle Oberschleißheim
Veterinärstr. 2
85764 Oberschleißheim

Telefon: 09131 / 6808 - 0
Telefax: 09131 / 6808 - 5425

E-Mail und Internet
poststelle@lgl.bayern.de
www.lgl.bayern.de

Anfahrtskizze im Internet
Bahn: S1 Oberschleißheim
Bus: 292 Sonnenstraße
Haltestelle: Veterinärstr.

Bankverbindung
Bayerische Landesbank
IBAN: DE31 7005 0000 0001 2792 80
BIC: BYLADE33

Seite 1 von 2

Untersuchungsergebnisse

Analyse	Ergebnis	Methode
Aussehen	schwarze, teilweise hellbraune Brösel bzw. Brocken, größter Brocken ca. 1 cm groß	Sensorische Prüfung
Geruch	-	
Geschmack	-	
Bemerkung	verkohlte Backware	
Foto und Farbausdruck	4	

Beurteilung

Die Beschwerdeprobe wurde mit der Begründung vorgelegt, in der Probe Knödelbrot seien schwarze, gesteinsähnliche Fremdkörper festgestellt worden.

Wie oben beschrieben, in der Anlage und auf den Fotos ersichtlich, befanden sich lt. Beschwerdeführer in den aufgeschnittenen Semmeln die beigefügten Fremdkörper. Es handelt sich dabei nach ihrer Konsistenz und dem mikroskopischen und augenscheinlichen Aussehen nach zu schließen um verkohlte, verbackene Brot- oder Knödelreste.

Die sensorische Prüfung wurde von drei sachverständigen Personen i. S. d. § 64 LFGB durchgeführt.

Lebensmittel mit Verunreinigungen in Form von verkohlten Backresten werden als unappetitlich, als nicht sichere Lebensmittel und deshalb als für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet i. S. des Art. 14 Abs. 2b VO (EG) 178/2002 beurteilt.

Beurteilungsgrundlagen und verwendete Rechtsvorschriften (zitiert in der jeweils aktuell gültigen Fassung):

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 (ABl. Nr. L 31 S. 1)

LFGB - Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch vom 01.09.2005 (BGBl. I.S. 2617)

DakS-akkreditiertes Prüflaboratorium, Reg.-Nr.: D-PL-19082-02-00

Hinweise:

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den/die untersuchten Prüfgegenstand/Prüfgegenstände. Dieser Prüfbericht darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht auszugsweise vervielfältigt werden.



EINGEGANGEN AM 11. APR. 2016



LANDRATSAMT
AICHACH-FRIEDBERG

Az.: 30-5142-5/2

Landratsamt Aichach-Friedberg • Postfach 13 40 • 86544 Aichach

foodwatch e. V.
vertreten durch den Vorstand Dr. Thilo Bode
Brunnenstr. 181
10119 Berlin

Aktenzeichen:
30-5142-5/2

Aichach, 5. April 2016

Ansprechpartner:
Martin Schönberger

Zimmer: 240

Tel.: 08251/92-212
Fax: 08251/92-184

E-Mail:
martin.schoenberger@lra-aic-
fdb.de

www.lra-aic-fdb.de

BETREFF Vollzug des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG)
HIER Ihre Anfrage bzgl. Großbäckereien
BEZUG Landbäckerei Ihle GmbH & Co. KG
Übersicht über Kontrollen
ANLAGE Übersicht über Proben
Schreiben der Firma Ihle

Sehr geehrter Herr Dr. Bode,

nachdem unsere Entscheidung zur Informationserteilung nach dem VIG bestandskräftig geworden ist, erhalten Sie nun alle von uns vorgesehenen Informationsunterlagen.

Für fachliche Fragen bezüglich der fraglichen Kontrollen, können Sie sich an unsere Lebensmittelüberwachung wenden:

Frau Petra Frey

Tel. 08251 / 92-364

petra.frey@lra-aic-fdb.de

Bei rechtlichen Fragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir hoffen, Ihnen hiermit gedient zu haben und verbleiben

mit freundlichen Grüßen

Martin Schönberger

Münchener Straße 9
86551 Aichach

Öffnungszeiten:

Mo., Di. und Mi.
7.30 – 12.30 Uhr und
14.00 – 16.00 Uhr

Do. 7.30 – 12.30 Uhr
und 14.00 – 18.00 Uhr

Fr. 7.30 – 12.30 Uhr

Wir empfehlen Ihnen,
Termine zu vereinbaren.

Kontrollen der Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Aichach-Friedberg mit Maßnahmen der Verwaltung

Datum	Anlass	Kontrollbereich	Ergebnis	Maßnahme: Art	Bußgeldhöhe
18.11.2015	planmäßige Routinekontrolle	Kellerräume, Lehrlingsbackstube	geringe Mängel im Bereich der Betriebshygiene	mündliche Belehrung	
22.10.2015	planmäßige Routinekontrolle	Halle 1, 2, 3 und Kistenwaschanlage	geringe Mängel im Bereich der Betriebshygiene	mündliche Belehrung	
23.03.2015	Routinekontrolle sowie anlassbezogene Kontrolle aufgrund Fremdkörperfund mit der Spezialeinheit	kompletter Betrieb	Mangel wurde als noch geringfügig beurteilt	mündliche Anordnung	
26.01.2015	Nachkontrolle	Halle 2 und 3	mittelgradige Mängel im Bereich des baulichen Zustandes, Schädlingsfund	Anordnung zur Mängelbeseitigung - bauliche Maßnahmen	5.000,00 und 10.000,00 € § 130 OWiG
22.10.2014	Nachkontrolle mit der Spezialeinheit	Halle 1, 2, 3 und Anlieferungsbereich	geringe Mängel im Bereich des baulichen Zustandes, mittelgradige Mängel im Bereich der Betriebs- und Prozesshygiene sowie beim Eigenkontrollsystem, gravierender Mangel aufgrund Schädlingsbefall an einem Gärtunnel	Bußgeldverfahren gegen Mitarbeiter freiwillige vorübergehende Stilllegung von Betriebsteilen Bußgeldverfahren gegen die Geschäftsleitung	400,00 €
05.06.2014	Routinekontrolle mit der Spezialeinheit	kompletter Betrieb	geringe Mängel im Bereich des baulichen Zustandes, mittelgradige Mängel im Bereich der Betriebs- und Prozesshygiene sowie beim Eigenkontrollsystem	Anordnung mit Zwangsmittelandrohung	
11.12.2013	planmäßige Routinekontrolle	Konditorei und Versand sowie Wareneingang Halle 3	geringe Mängel im Bereich der Betriebshygiene aufgrund Fliesenschäden an Wänden und am Boden sowie der Grundhygiene	mündliche Belehrung	
08.10.2013	planmäßige Routinekontrolle	Halle 1 und Sozialtrakt	geringe Mängel im Bereich der Betriebshygiene aufgrund defekter oder fehlender Verfugungen und der Grundhygiene	mündliche Belehrung	
16.05.2013	planmäßige Routinekontrolle	Halle 3	geringe Mängel im Bereich der Betriebshygiene aufgrund Fliesenschäden an Wänden und am Boden sowie der Grundhygiene	mündliche Belehrung	
05.04.2013	anlassbezogene Kontrolle mit der Spezialeinheit aufgrund Fremdkörperfund	Halle 2 und Dokumentation	mittelgradiger Mangel im Bereich des Hygiene- und Fremdkörpermanagements	Bußgeldverfahren gegen Mitarbeiter	100,00 €

Eine Information der Öffentlichkeit über diese Kontrollergebnisse erfolgte nach pflichtgemäßem Ermessen nicht.

Probenbeanstandungen mit Maßnahmen der Verwaltung

Datum	Anlass	Bezeichnung des Lebensmittels	Beurteilung der Probe	Maßnahme: Art	Bußgeldhöhe
26.04.2015	Verbraucherbeschwerde mit Probenabgabe beim Landratsamt Starnberg	Reststück einer Laugenbreze	geschmackliche Abweichung von der Verbrauchererwartung	Anhörung/Einstellung	
17.09.2014	Verbraucherbeschwerde mit Probenabgabe beim Landratsamt Augsburg	Krustenbrot	ekelerregend aufgrund Fremdkörpereintrag	Anhörung/Einstellung	
30.05.2014	Planprobe, entnommen durch das Landratsamt Miesbach	Liebeskrapfen	Mangel bei der Kennzeichnung	Bußgeldverfahren gegen Mitarbeiter	100,00 €
14.05.2013	Verbraucherbeschwerde mit Probenabgabe bei der Stadt München	Brotzeitweckerl	geschmackliche Abweichung von der Verbrauchererwartung	Anhörung/Einstellung	
18.04.2013	Verbraucherbeschwerde mit Probenabgabe bei der Stadt München	Kürbisbrot	undefinierbarer Fremdkörper	Anhörung/Einstellung	

Eine Information der Öffentlichkeit über diese Erkenntnisse erfolgte nach pflichtgemäßem Ermessen nicht.

Landbäckerei Ihle GmbH & Co. KG • Postfach 1363 • 86303 Friedberg

Landbäckerei Ihle GmbH & Co. KG
Dr.-Balthasar-Hubmaier-Straße 6
Postfach 13 63
D-86303 Friedberg

Sitz: Friedberg
Registergericht Augsburg
HRA 11644

Telefon: 08 21/6 60 07-0 (Zentrale)
Telefax: 08 21/6 60 07- 9 99

Bankverbindung:
Stadtsparkasse Augsburg
BIC/SWIFT: AUGSDE77
IBAN: DE48 7205 0000 0000 1416 22

Komplementär:
Landbäckerei Ihle Verw. GmbH
D-86303 Friedberg

Sitz: Friedberg
Registergericht Augsburg HRB 9905

Geschäftsführer:
Wilhelm Peter Ihle
Alexander Ihle

Steuer-Nr.: 102 / 167 / 00800
USt-ID: DE 127337382

Foodwatch
Brunnenstraße 181
10119 Berlin

Unsere Zeichen

Datum
04.03.2016

Stellungnahme der Landbäckerei Ihle GmbH Co. KG – Entwicklungen seit 2014 bis heute

Sehr geehrte Damen und Herren,

als Bäckereibetrieb unterliegen wir kontinuierlichen Lebensmittelkontrollen der Überwachungsbehörden. Im Jahr 2014 wurden bei diesen Kontrollen in unserer Produktionsstätte in Friedberg geringfügige Mängel des baulichen Zustandes und mittelgradige Mängel der Betriebs- und Prozesshygiene sowie des Eigenkontrollsystems festgestellt. Diese Mängel weichen selbstverständlich von unseren firmeninternen Qualitätsansprüchen ab, weshalb wir umgehend zahlreiche Maßnahmen zur Mängelbeseitigung eingeleitet haben. Die Kontrollen im Jahr 2015 bestätigen, dass nicht nur die von uns konkret getroffenen Gegenmaßnahmen greifen, sondern auch ein langfristiges Konzept entwickelt wurde, um die Produktion in Friedberg wieder auf den neuesten Hygiene- und Qualitätsstandard zu heben. Durch die konsequente und verantwortungsbewusste Beseitigung der festgestellten Mängel und den zukunftsorientierten Umbau in der Produktionsstätte gewährleisten wir auch weiterhin die einwandfreie Qualität unserer Produkte.

Im Folgenden finden Sie eine Auflistung der bereits ergriffenen Maßnahmen sowie die Darstellung der Eckpfeiler unseres Fremdkörpermanagements:

Inhaltsverzeichnis

1. Hygienekonzept
2. Schädlingsbekämpfung
3. Bauliche Investitionen
4. Anlageninvestitionen
5. Fremdkörpermanagement

1. Hygienekonzept

Unsere Betriebshygiene gliedert sich in Grob-, Fein- und Spezialreinigung und wurde ganzheitlich überprüft. Schwachstellen wurden systematisch identifiziert und mit Investitionen in Material und Fachpersonal behoben.

Dazu bildet das zentrale Hygienecenter mit Bandwaschanlage, Blechwaschanlage, Nasszelle mit Niederdruckreinigungsstation die Basis für die fachgerechte Reinigung sämtlicher Betriebsmittel. Zusätzlich wurde im Jahr 2014/2015 in ein eigenes Entsorgungszentrum mit separater Nasszelle, zur Reinigung der Abfallbehälter, investiert und in Betrieb genommen.

Nachfolgend stellen wir unsere Reinigungspyramide mit den wichtigsten Neuerungen vor:

a) Grobreinigung

Die Anlagengrobreinigung wird ausschließlich durch die im Prozess beschäftigten Mitarbeiter durchgeführt. Dazu wurden die Grobreinigungspläne der acht Herstellabteilungen überprüft und den Anforderungen angepasst. Unterstützend wurden Reinigungsräumlichkeiten in allen Produktionshallen eingerichtet.

b) Feinreinigung

Für die Durchführung der Feinreinigung wurde die betriebseigene Reinigungsabteilung personell mit einer neuen Führungskraft (Gebäudereinigermeister mit langjähriger Berufserfahrung im Medizin- und Lebensmittelbereich) und mit qualifizierten Reinigungsfachkräften aufgestockt. Zusätzlich wurde der Reinigungsmaschinenpark erneuert und erweitert.

Budget: 200.000 €

c) Spezialreinigung

Die Spezialreinigung erfolgt risikoorientiert bis zu viermal im Jahr in jeder Herstellungsabteilung. Im Zuge dieser Reinigung werden alle Maschinen einer Herstellabteilung mit einem hausinternen qualifizierten Team komplett demontiert, gereinigt und gewartet.

Die konsequente Einhaltung der Reinigungspyramide dient gleichzeitig der Schädlingsprophylaxe.

2. Schädlingsbekämpfung

Das Schädlingsbekämpfungssystem basiert auf den Grundlagen der integrierten Schädlingsbekämpfung. Dabei wird durch das gezielte Zusammenspiel von physikalischen, biologischen und chemischen Bekämpfungsmaßnahmen der Schädling getilgt. Hier steht grundsätzlich die Minimierung bzw. Substitution mit biologischen Verfahren und Schädlingsbekämpfungsmitteln im Vordergrund.

Als prophylaktische Schutzmaßnahme wurde im Juni 2015 die bereits vom Gebäude ausgelagerte Altbrotentsorgung auf ein vollständig externes Gelände verlegt. Damit werden keine Retouren auf dem Betriebsgelände angeliefert.

Das gesamte Betriebsgebäude wurde an den Zugangsbereichen wie Wareneingang, Warenausgang, Personaleingang, durch ein Schleusensystem, in welchen Abfangsysteme für einen evtl. Schädlingseintrag installiert wurden, abgesichert.

Weiterhin wird der gesamte Betrieb inkl. Außengelände mit einem risikoorientierten Schädlingsmonitoringsystem durch eine Fachfirma im monatlichen Kontrollzyklus überwacht.

Über ein Schädlingsmeldesystem werden evtl. Schädlingsvorkommen von den regelmäßig geschulten Mitarbeitern sofort gemeldet. Ein eigens ausgebildeter sachkundiger Schädlingsbekämpfer führt bei Vorkommen entsprechende Sofortmaßnahmen in Abstimmung mit der externen Fachfirma durch.

In täglichen Hygienebegehungen wird das betriebliche Hygienekonzept nach dem installierten HACCP-Konzept gesteuert und bewertet.

Abschließend wird das Schädlingsmonitoring durch einen externen, öffentlich bestellten und vereidigten Sachverständigen zweimal jährlich verifiziert.

3. Bauliche Investitionen

a. Entsorgungsrampe

Der Bereich der bisherigen Müllentsorgung in Halle 1 wurde kernsaniert. Dazu wurden die bisherigen vier Rampenkühlungen abgerissen, wodurch insgesamt eine Grundfläche von ca. 280 qm für das neue Entsorgungskonzept entstanden ist. Der gesamte Boden wurde ausgebrochen und mit einem Entwässerungssystem versehen.

Baubeginn:	20.11.2014
Bauabschluss:	30.04.2015
Budget:	230.000 €

b. Deckensanierung DMA-Froster

Der DMA-Froster in Halle 1 wurde abgerissen und der Bodenbereich komplett (Deckendurchbrüche verschlossen, neuer Estrich, neuer Fliesenboden) saniert.

Baubeginn:	01.09.2015
Bauabschluss:	30.09.2015
Budget:	50.000 €

4. Anlageninvestitionen

a. Semmelanlage

Zur Verschlinkung der Prozesslandschaft wurde die SB-Semmelproduktionsanlage inkl. Verpackungstechnik komplett demontiert und durch eine neue Produktionsanlage mit Ableerstation ersetzt.

Bauabschluss:	31.07.2015
Budget:	700.000 €

b. Gärschränke

Die vier vorhandenen Gärschränke in Halle 2 wurden komplett abgerissen und gegen neue Gärschränke aus Edelstahl mit Epoxidharzboden und Bodenabflüssen ausgetauscht, welche zur Schaumreinigung geeignet sind.

Bauabschluss:	30.11.2015
Budget:	400.000 €

c. Netzbandofen

Die Brotbackstrasse inkl. Netzbandofen in Halle 2 wurde im Zuge der Prozessverschlinkung komplett demontiert. Die Brotproduktion wird über einen auf Stelzen stehenden Etagennetzbandofen umgesetzt.

Bauabschluss:	31.08.2015
Budget:	50.000 €

5. Fremdkörpermanagement

Im betrieblichen Lebensmittelsicherheitskonzept ist ein umfangreiches System zur Fremdkörpererkennung und -lenkung etabliert. Alle Prozesse in der Wertschöpfungskette werden anhand von Gefahrenanalysen risikoorientiert auf mögliche physikalische Gefahren bewertet und mit vorbeugenden Maßnahmen abgesichert.

Auszug aus dem Fremdkörpermanagementsystem:

a) Rohstoffbeschaffung

Alle Lieferanten werden vor einer möglichen Einlistung nach den internen Hygiene- und Qualitätsvorgaben auditiert. Weiterhin erfolgt nach einer Einlistung eine risikoorientierte Lieferantenkontrolle in Form von unangekündigten Audits. Grundsätzlich werden die eingesetzten Ölsaaten vor Verarbeitung mit Farbausleser und X-Ray nachgereinigt, wodurch eine Reinheit von 99,9 % erreicht wird.

b) Wareneingang

Die eingehenden Rohstoffe werden bei Wareneingang auf die in den Rohstoffspezifikationen vorgeschriebenen Parameter überprüft. Der gesamte Mehleingang wird über mehrere Siebmaschinen auf Besatz kontrolliert. In einem risikoorientierten Monitoring werden die eingesetzten Rohstoffe auf Einhaltung von chemischen, biologischen und physikalischen Grenzwerten durch externe akkreditierte Labore untersucht.

c) Lagerhaltung

Die gesamte Warenanlieferung und Lagerhaltung von Rohstoffen und Verpackungsmaterial findet auf Kunststoffpaletten statt, damit ein Eintrag von Holzsplittern in die Produktion ausgeschlossen werden kann.

d) Arbeitsvorbereitung

Die im Herstellungsprozess benötigten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien, werden durch geschulte Fachkräfte der betrieblichen Arbeitsvorbereitung, von der Umverpackung außerhalb der Produktionsumgebung befreit und in speziellen, einheitlichen Gebinden in der richtigen Menge, zur richtigen Zeit, in den Produktionsprozess verbracht. Somit wird ein Eintrag von Verpackungsmaterialien, als mögliche Fremdkörperquellen, auf ein Minimum reduziert.

e) Herstellungsprozess

Alle Mitarbeiter der einzelnen Herstellabteilungen werden regelmäßig auf Fremdkörpererkennung und -lenkung geschult. Mit ständigen visuellen Kontrollen (Glas-, Kunststoffbruch, Messerkontrolllisten etc.) der Fachkräfte im Prozess und zusätzlichen Kontrollgängen des Qualitätsmanagements, nach den Vorgaben des betrieblichen Lebensmittelsicherheitskonzepts, wird ein funktionales Fremdkörpermanagement gewährleistet. Im Jahr 2015 wurden alle Holzgärgutträger (Brotkörbe, Holzdielen) gegen waschbare und bruch sichere Kunststoffgärgutträger ausgetauscht.

f) Verpackung

Aktuell werden 70% der handwerklich hergestellten Backwaren nach dem Verbringen in die entsprechende Transportverpackung, über einen Metalldetektor detektiert. Dieses zusätzliche

Kontrollsystem wird bis Jahresende 2016 auf alle Produkte ausgeweitet. Dazu werden Detektoren mit Multi-Spektrum Technologie für maximale Kompensation des Produkteffekts eingesetzt.

Das Fremdkörpermanagementsystem wird in regelmäßigen Schulungen durch interne und externe Trainer, bei den einzelnen Mitarbeitern, in den Herstellungsprozessen, nachhaltig verankert. Zusätzlich findet eine regelmäßige Bewertung durch einen externen Sachverständigen statt.

Fazit: Die in der Produktionsstätte Friedberg im Jahr 2014 entstandenen Mängel haben wir erkannt und haben deren Beseitigung entsprechend unserer Unternehmensphilosophie entschlossen und nachhaltig in Angriff genommen.

Im Zuge unserer Öffentlichkeitsarbeit zeigen wir regelmäßig interessierten Besuchergruppen aus dem Raum Augsburg unsere Produktionsstätte. Gerne dürfen Sie sich in diesem Rahmen persönlich vom Zustand unserer Produktionsstätte überzeugen.

Mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Alexander Ihle'.

Alexander Ihle
Geschäftsführer

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Timo Strauß'.

i.A. Timo Strauß
Leitung Qualitätsmanagement

EINGEGANGEN AM 10. APR. 2017



LANDRATSAMT
AICHACH-FRIEDBERG

Az.: 30-5142-5/2

Landratsamt Aichach-Friedberg • Postfach 13 40 • 86544 Aichach

Postzustellungsurkunde

foodwatch e. V.
vertreten durch den Vorstand Dr. Thilo Bode
Brunnenstr. 181
10119 Berlin

Aktenzeichen:
30-5142-5/2

Aichach, 3. April 2017

Ansprechpartner:
Sven Mayr

Zimmer: 240

Tel.: 08251/92-212
Fax: 08251/92-184

E-Mail:
sven.mayr@lra-aic-fdb.de
www.lra-aic-fdb.de

BETREFF Vollzug des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG)
Ihre Anfrage bzgl. Großbäckereien
BEZUG Landbäckerei Ihle GmbH & Co. KG

ANLAGE Übersicht über Kontrollen
Übersicht über Proben

Sehr geehrter Herr Dr. Bode,

nachdem unsere Entscheidung zur Informationserteilung nach dem VIG bestandskräftig geworden ist, erhalten Sie nun alle von uns vorgesehenen Informationsunterlagen.

Für fachliche Fragen bezüglich der Kontrollen, können Sie sich an unsere Lebensmittelüberwachung wenden:

Frau Petra Frey Tel. 08251 / 92-364 petra.frey@lra-aic-fdb.de

Bei rechtlichen Fragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir hoffen, Ihnen hiermit weitergeholfen zu haben und verbleiben

mit freundlichen Grüßen

Sven Mayr

Münchener Straße 9
86551 Aichach

Öffnungszeiten:

Mo., Di. und Mi.
7.30 – 12.30 Uhr und
14.00 – 16.00 Uhr

Do. 7.30 – 12.30 Uhr
und 14.00 – 18.00 Uhr

Fr. 7.30 – 12.30 Uhr

Wir empfehlen Ihnen,
Termine zu vereinbaren.

Kontrollen der Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Aichach-Friedberg mit Maßnahmen der Verwaltung

Datum	Anlass	Kontrollbereich	Ergebnis	Maßnahme: Art	Bußgeldhöhe
25.02.2016	Schwerpunktkontrolle, Nachkontrolle der bei der Kontrolle vom 02.12.2015 festgestellten Mängel	Halle 1	alle Mängel waren beseitigt worden	keine	
25.02.2016	planmäßige Routinekontrolle zusammen mit der Regierung von Schwaben	Halle 1, 2 und Versand	geringe Mängel im Bereich der Betriebshygiene	Kontrollbericht, mündliche Belehrung	
31.05.2016	planmäßige Routinekontrolle	Halle 2, 3 und Kistenwaschanlage	geringe Mängel im Bereich der Betriebshygiene und im Bereich des baulichen Zustandes	mündliche Belehrung	
07.09.2016	planmäßige Routinekontrolle	Halle 1, Kistenwaschanlage und Lehrbackstube	geringe Mängel im Bereich der Betriebshygiene	mündliche Belehrung	
14.09.2016	Kontrolle bei Probenahme	Versand	keine Mängel	keine	
14.10.2016	Schwerpunktkontrolle Dokumentation und Hotspots für Schädlingsbefall	Dokumentation, Halle 1 und 2, Kistenwaschanlage	keine Mängel	keine	
14.11.2016	anlassbezogene Ermittlungen aufgrund einer Fremdprobe mit Fremdkörperfund	QM	keine Mängel	keine	

Eine Information der Öffentlichkeit über diese Kontrollergebnisse erfolgte nach pflichtgemäßem Ermessen nicht.

Probenbeanstandungen mit Maßnahmen der Verwaltung

Datum	Anlass	Bezeichnung des Lebensmittels	Beurteilung der Probe	Maßnahme: Art	Bußgeldhöhe
10.02.2016	Verdachtsprobe aufgrund Mitteilung der Fa. Ihle	Fladenbrot	Nicht zum Verzehr geeignet	Abgabe an die für den Hersteller zuständige Behörde	
12.02.2016	Verdachtsprobe aufgrund Mitteilung der Fa. Ihle	Fladenbrot	Nicht zum Verzehr geeignet	Abgabe an die für den Hersteller zuständige Behörde	
14.09.2016	Monitoring-Planprobe	Röggli	ohne Beanstandung	keine	

Eine Information der Öffentlichkeit über diese Erkenntnisse erfolgte nach pflichtgemäßem Ermessen nicht.

Landbäckerei Ihle GmbH & Co. KG • Postfach 1363 • 86303 Friedberg

Foodwatch e.V.

Herr Heeg

Brunnenstr. 181

10119 Berlin

Landbäckerei Ihle GmbH & Co. KG
Dr.-Balthasar-Hubmaier-Straße 6
Postfach 13 63
D-86303 Friedberg

Sitz: Friedberg
Registergericht Augsburg
HRA 11644

Telefon: 08 21/6 60 07- 0 (Zentrale)
Telefax: 08 21/6 60 07- 9 99

Bankverbindung:
Stadtsparkasse Augsburg
BIC/SWIFT: AUGSDE77
IBAN: DE48 7205 0000 0000 1416 22

Komplementär:
Landbäckerei Ihle Verw. GmbH
D-86303 Friedberg

Sitz: Friedberg
Registergericht Augsburg HRB 9905

Geschäftsführer:
Wilhelm Peter Ihle
Alexander Ihle

Steuer-Nr.: 102 / 18 / 00800
USt-ID: DE 127337382

Ihre Zeichen

Ihre Nachricht vom

Unsere Zeichen

Datum
23.02.2017

Stellungnahme der Landbäckerei Ihle GmbH Co. KG

betreffend Probenahme und Befund in Bezug auf das Fladenbrot

Sehr geehrter Herr Heeg,

zur besseren Verständlichkeit geben wir Ihnen im Folgenden eine ergänzende Erläuterung der Hintergründe zu den Befunden des LGL vom 19.02.2016 in Bezug auf das Fladenbrot sowie den ersten beiden Verdachtsproben der Auflistung der Probenbeanstandungen des Landratsamt Aichach-Friedberg.


Das Fladenbrot wurde zum damaligen Zeitpunkt von einer anderen Bäckerei zugekauft. Bei der Wareneingangsprüfung der betreffenden Fladenbrote stellten unsere geschulten Mitarbeiter auf der Unterseite der Fladenbrote befindliche Metallspäne fest. Daraufhin wurde die Ware umgehend gesperrt und die Behörde rein vorsorglich über den Vorfall informiert.

Zu keinem Zeitpunkt bestand eine Gefahr für die Lebensmittelsicherheit bzw. Verbraucher, denn die Ware gelangte nicht in den Verkauf, weshalb auch ein Verzehr durch Verbraucher ausgeschlossen war.

Der Vorfall dokumentiert die einwandfreie Funktionalität unseres internen Qualitätsmanagement- und Qualitätssicherungssystems. Des Weiteren nehmen wir unsere Verpflichtungen als Lebensmittelunternehmer sehr ernst, weshalb wir auch die Behörde überobligatorisch über den Vorfall informierten, um eine Ursachenanalyse beim Hersteller zu ermöglichen.

Abschließend weisen wir darauf hin, dass der betreffende Lieferant in der Zwischenzeit von uns ausgelistet wurde, folglich die Landbäckerei Ihle GmbH & Co. KG nicht mehr beliefert.

Mit freundlichen Grüßen


i.A. Timo Strauß

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit



Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
Veterinärstr. 2, 85764 Oberschleißheim

Landratsamt Aichach-Friedberg
Lebensmittelüberwachung
Münchener Str. 9
86551 Aichach

Ihre Nachricht	Unser Aktenzeichen	Ansprechpartner/E-Mail:	Durchwahl / Fax:	Datum
L-AIC-00008- 16-PFR	16-0036197 16-0036197-001-01-PBI-325- 1-2	[REDACTED] [REDACTED]	[REDACTED] [REDACTED]	19.02.2016

Befund/Gutachten

Anlagen:

20 Fotos
Kostenmitteilung
Probenniederschrift
Rückantwortschreiben

Probendaten

LGL-Probennummer:	16-0036197-001-01
Einsender/Auftraggeber:	Landratsamt Aichach-Friedberg, Lebensmittelüberwachung; 86551 Aichach, Münchener Str. 9
Einsender-Az:	L-AIC-00008-16-PFR
Eingangsdatum (LGL):	15.02.2016
Proben-Nr. des Einsenders:	L-AIC-00008-16-PFR
Probenbezeichnung (extern):	Fladenbrot
Probenmaterial:	170707, Fladenbrot
Probenahmegrund:	Verdachtsprobe
Probenahmedatum:	11.02.2016
Untersuchungsbeginn:	15.02.2016
Untersuchungsende:	17.02.2016
Probenmenge:	2 Stück
Entnahmebetrieb:	Landbäckerei Ihle Dr-Balth-Hubm.-Str 86316 Friedberg
Hersteller / Importeur:	[REDACTED] [REDACTED]

Dienstszitz:
LGL
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

Telefon: 09131 / 6808 - 0
Telefax: 09131 / 6808 - 2102

Dienststelle:
LGL, Dienststelle Oberschleißheim
Veterinärstr. 2
85764 Oberschleißheim

Telefon: 09131 / 6808 - 0
Telefax: 09131 / 6808 - 5425

E-Mail und Internet
poststelle@lgl.bayern.de
www.lgl.bayern.de

Anfahrtsskizze im Internet
Bahn: S1 Oberschleißheim
Bus: 292 Sonnenstraße
Haltestelle: Veterinärstr.

Bankverbindung
Bayerische Landesbank
IBAN: DE31 7005 0000 0001 2792 80
BIC: BYLADEMM

Seite 1 von 13

Untersuchungsergebnisse

Analyse	Ergebnis	Methode
Aussehen	2 über die Langseite halbierte Fladenbrote, längliche Form; Oberseite eingeschnitten und kräftig mit Sesam und Schwarzkümmel bestreut; an der Unterseite beider Brote an mehreren Stellen schmierfettartige, schwarze Verunreinigungen feststellbar, die silbrig glänzende Metallspäne enthalten	Sensorische Prüfung
Geruch	typisch, unauffällig	Sensorische Prüfung
Geschmack	-	-
Identifizierung	Schmierfetrückstände mit Metallabrieb im Größenbereich von 0,1 bis 1 Millimeter	mikroskopische Prüfung

Beurteilungsgrundlage:

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 (ABl. Nr. L 31 S. 1) EU-Dok.-Nr. 3 2002 L 0178, in der aktuellen Fassung

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. Nr. L 139 S. 1, gesamte Vorschrift ber. ABl. Nr. L 226 S. 3 und ABl. 2008 Nr. L 46 S. 51, ber.ABl.2009 Nr. L58 S.3) in der aktuellen Fassung

Beurteilung:

Die vorgelegte Verdachtsprobe bestand aus zwei ganzen Fladenbrotten. Als Verdachtsgrund für die Probenahme wurden „Metallsplitter am Boden“ angegeben.

Bei der sensorischen Untersuchung wurden auf der Unterseite beider Brote schwarzgraue, ölig-schmierige Verunreinigungen festgestellt, in denen mehrere, verschieden große Metallspäne festgestellt wurden (s. Fotos). Die mikroskopische Untersuchung bestätigte den sensorischen Befund, wonach es sich dabei um ölig glänzende Verunreinigungen, vermutlich um Schmierfett, handelte, in denen Metallspäne im Größenbereich von 0,1 bis 1 mm eingeschlossen waren (s. Fotos).

Zusätzlich wurde ein ca. 5 mm großer Schmieröklumpen in der Krume eines Brotes knapp unterhalb der Kruste festgestellt. Dies lässt darauf schließen, dass die Verunreinigung noch vor dem Backprozess, vermutlich beim Wirk- oder Knetprozess des ungebackenen Teiges stattgefunden haben muss.

Einzelne Fäden aus dem zusätzlich mit vorgelegten Knäuel Stahlwolle (s. Foto 20) wurden als Vergleich zu den aus der Probe isolierten Verunreinigungen mikroskopiert und fotografiert (Fotos Nr. 6 und 15). In nur einem Fall (s. Foto Nr. 15) ist der Metallspan ähnlich breit und ähnlich geformt wie das beiliegende Muster der Stahlwolle. In allen anderen Fällen deuten die gedrehte Form der Späne eher auf einen abgespanten Abrieb von Maschinenteilen hin. Die Breite der in der Probe festgestellten Metallspäne ist hier zudem deutlich geringer als die der als Vergleich hinzugelegten Stahlwollfäden.

Die Verunreinigungen in den vorgelegten Erzeugnissen sind als Ekel erregende Kontaminationen anzusehen. Das Lebensmittel ist damit als nicht sicher im Sinne von Art. 14 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2b und Abs. 5 der VO (EG) Nr. 178/2002 und für den Verzehr durch den Menschen als ungeeignet zu beurteilen.

Auf die Bestimmungen von Kapitel II Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II, Kapitel IX Nr. 3 VO (EG) 852/2004 (analog zu § 3 LMHV) wird verwiesen.

Am 17.02. wurde zusätzlich eine Verdachtsprobe des gleichen Erzeugnisses und desselben Herstellers vorgelegt (s. unser Az.Nr. 16-0038138-001-01).

Dr. [REDACTED]
Prüfleiter, staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker

DAkS-akkreditiertes Prüflaboratorium, Reg.-Nr.: D-PL-19082-02-00



Hinweise:

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den/die untersuchten Prüfgegenstand/Prüfgegenstände.
Dieser Prüfbericht darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht auszugsweise vervielfältigt werden.

Fotos der Verdachtsprobe:



Foto 1: Oberseiten beider Fladenbrote



Foto 2: Unterseite beider Fladenbrote

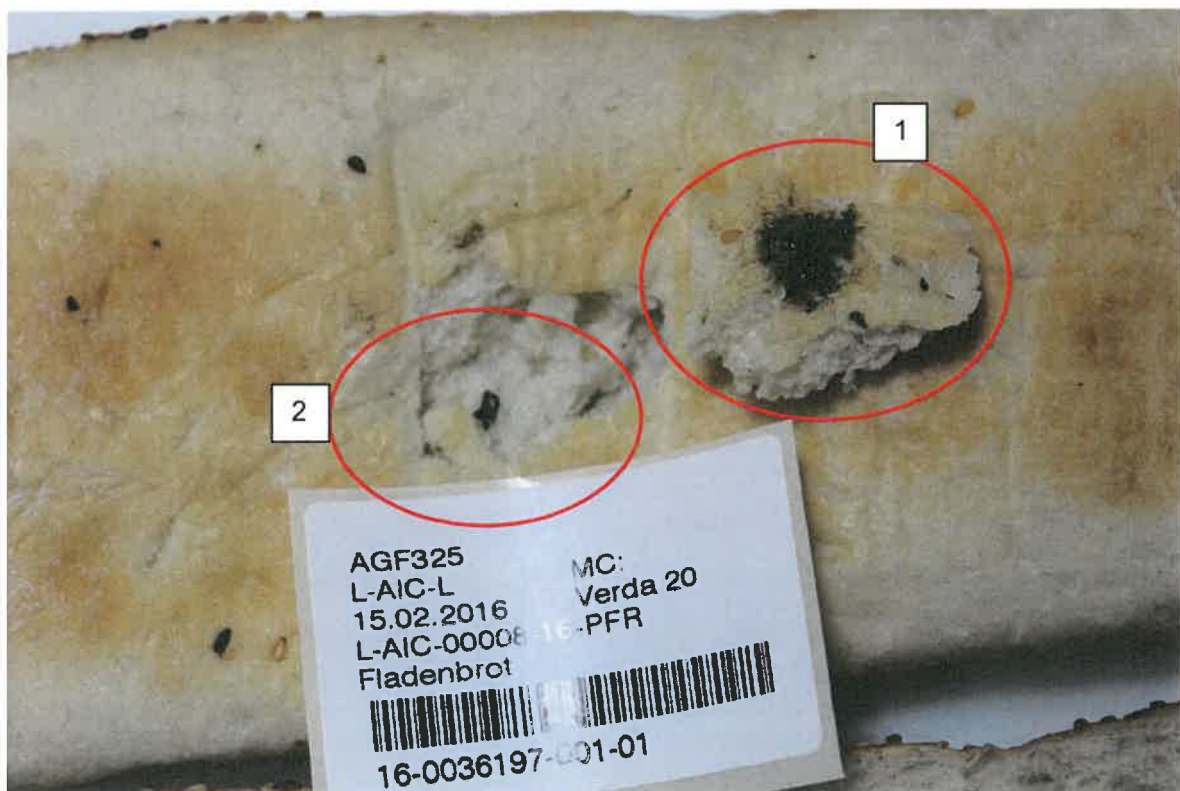


Foto 3: Unterseite von Fladenbrot A mit zwei auffälligen Verunreinigungen 1 und 2



Foto 4: Vergrößerung von Verunreinigung 1 auf Brot A

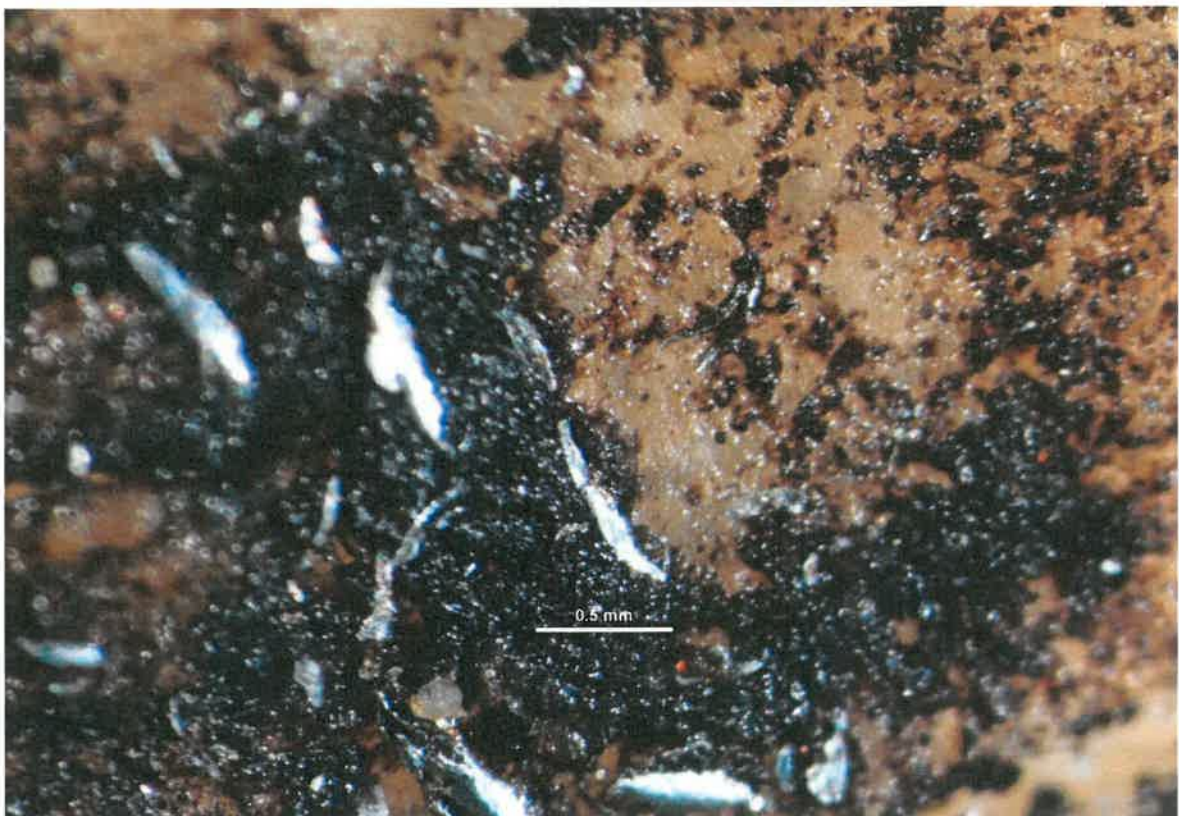


Foto 5: Vergrößerung von Verunreinigung 1 auf Brot A



Foto 6: Vergrößerung von Verunreinigung 1 auf Brot A im Vergleich zu hinzugefügtem Metallfaden der Stahlwolle



Foto 7: Verunreinigung 2 in der Krume von Brot A



Foto 8: Vergrößerung von Verunreinigung 2 in der Krume von Brot A

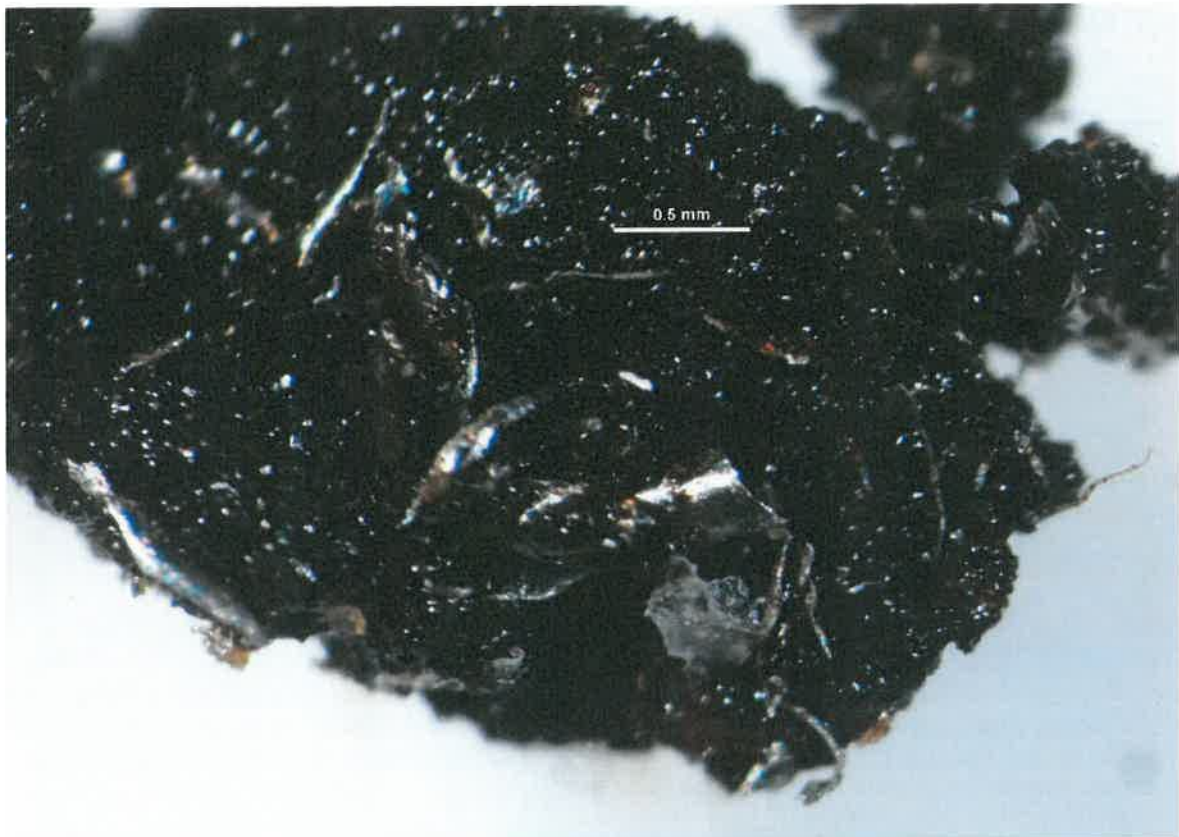


Foto 9: Vergrößerung von Verunreinigung 2 in der Krume von Brot A mit deutlich erkennbaren Metallspänen

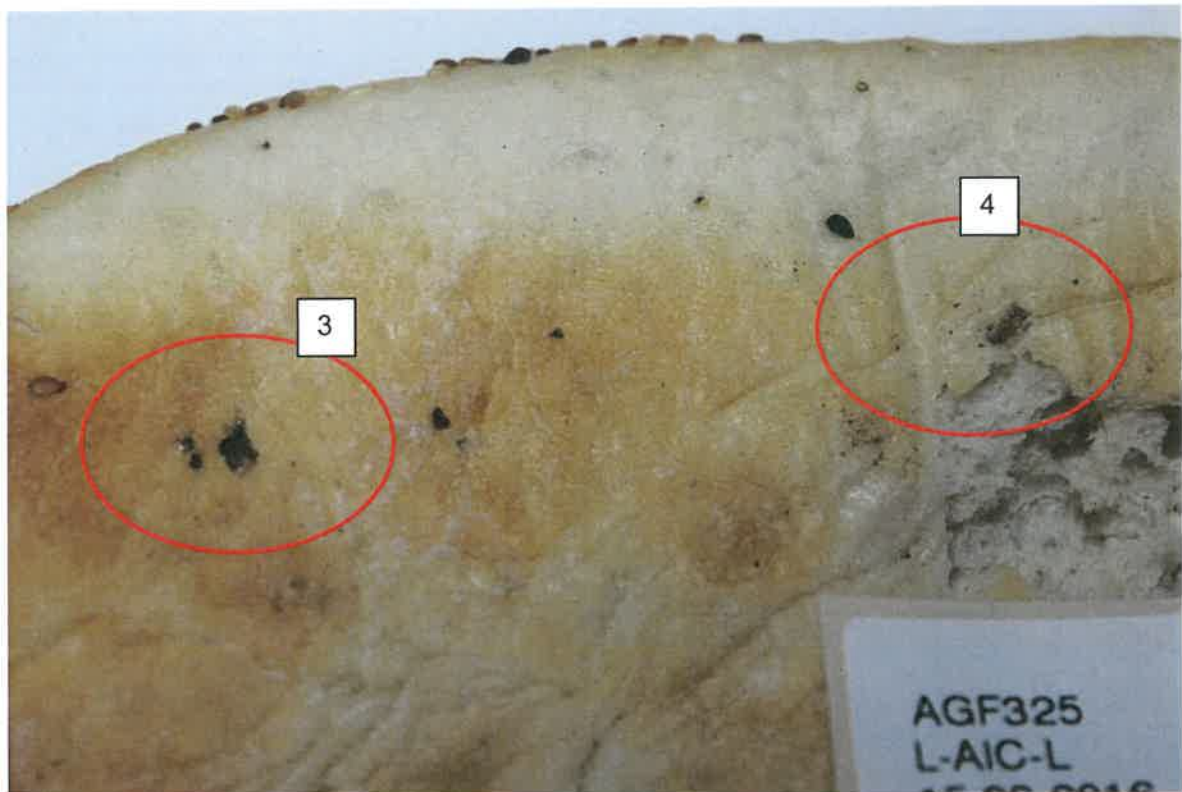


Foto 10: Unterseite von Fladenbrot A mit weiteren Verunreinigungen 3 und 4

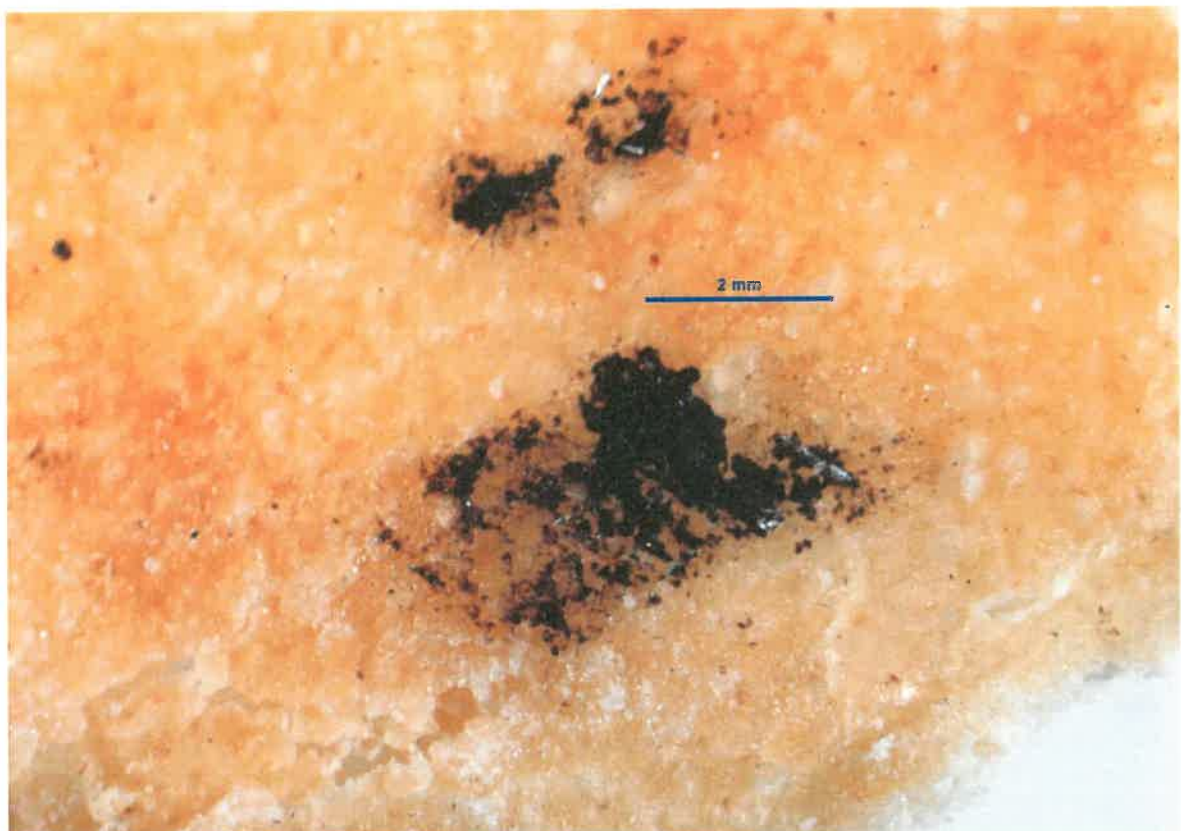


Foto 11: Vergrößerung von Verunreinigung 3 auf der Unterseite von Brot A



Foto 12: Vergrößerung von Verunreinigung 3 auf der Unterseite von Brot A

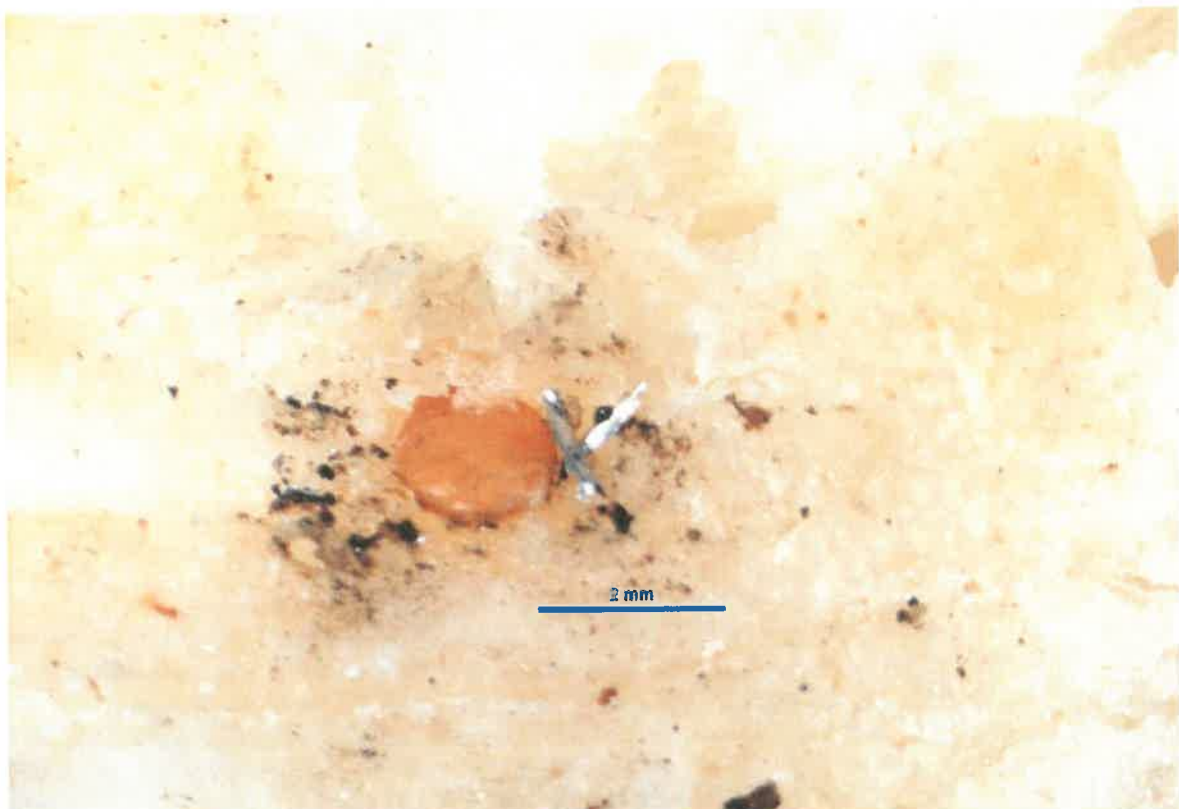


Foto 13: Vergrößerung von Verunreinigung 4 auf der Unterseite von Brot A



Foto 14: Vergrößerung von Verunreinigung 4 auf der Unterseite von Brot A

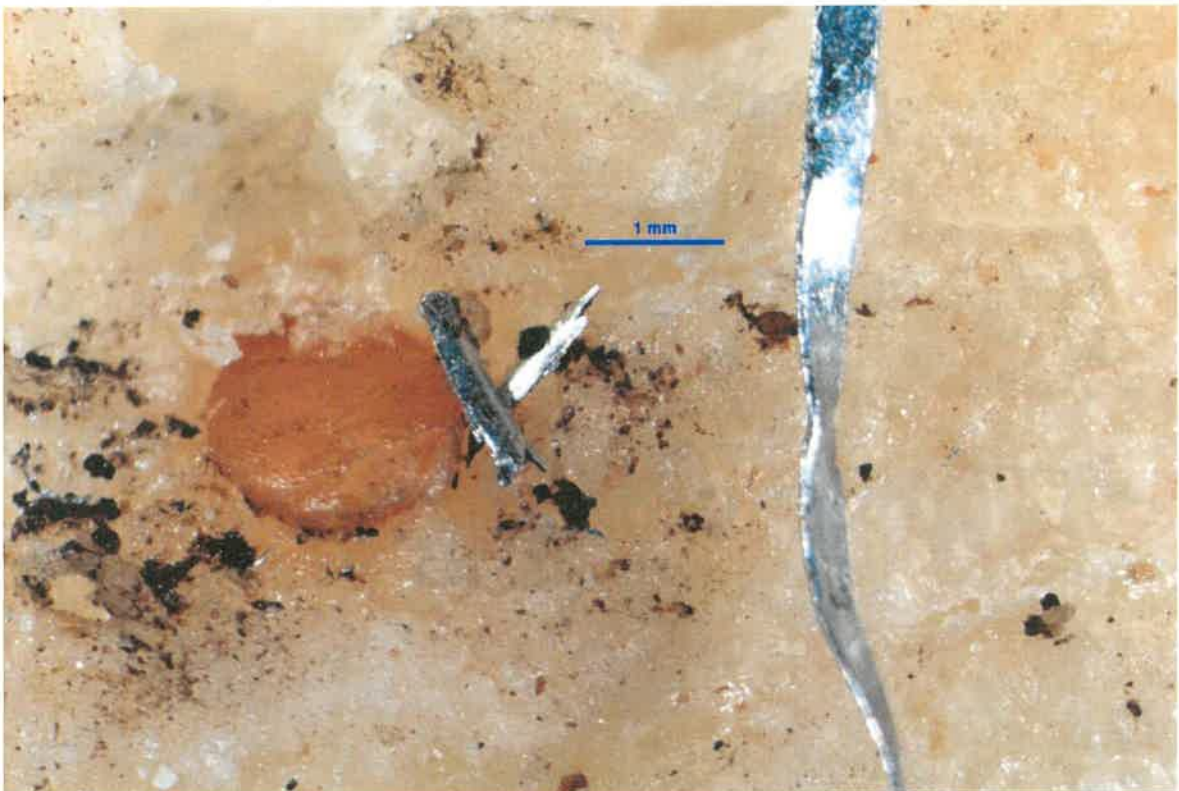


Foto 15: Vergrößerung von Verunreinigung 4 auf der Unterseite von Brot A im Vergleich zu hinzugelegtem Metallfaden der Stahlwolle

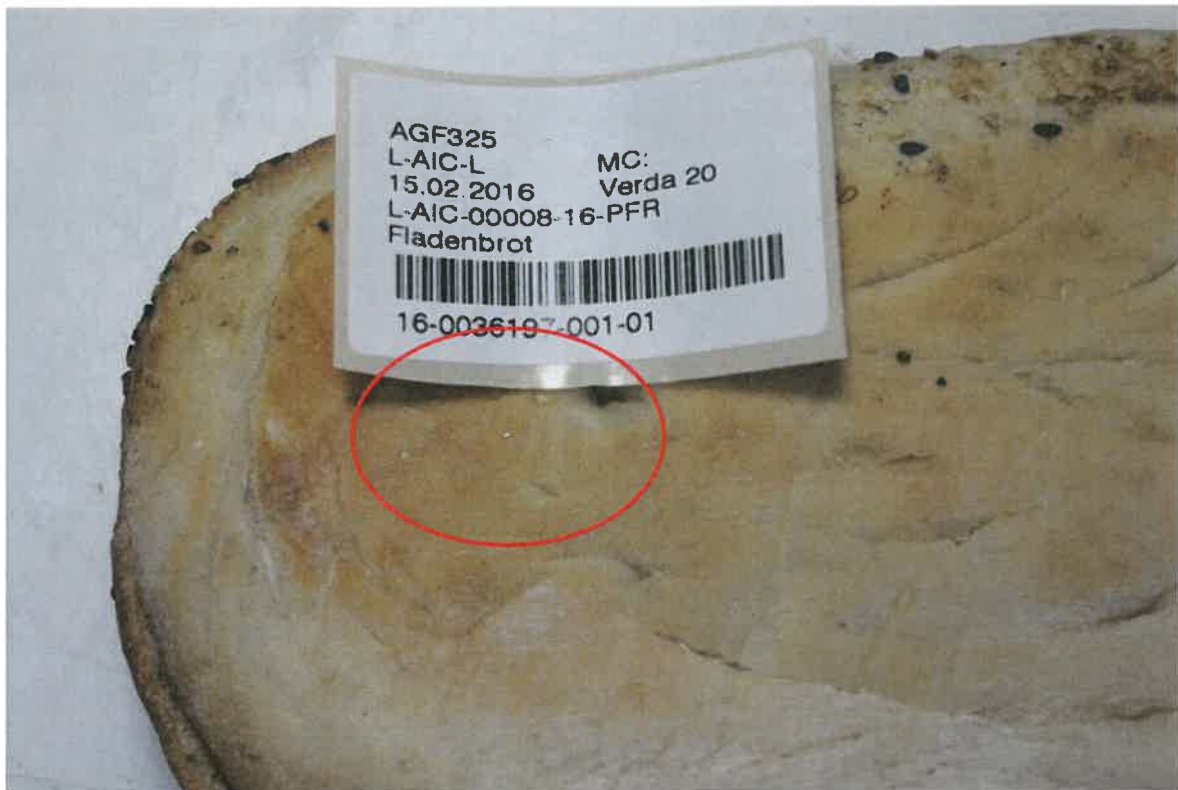


Foto 16: Unterseite von Fladenbrot B mit einer metallisch glänzenden Verunreinigung



Foto 17: Unterseite von Fladenbrot B mit einer metallisch glänzenden Verunreinigungen



Foto 18: Vergrößerung der Verunreinigung auf Fladenbrot B



Foto 19: Vergrößerung der Verunreinigung auf Fladenbrot B



Foto 20: Übersicht: mit vorgelegte Stahlwolle (oben) sowie Probenisolate mit beiliegendem einzelnen Faden der Stahlwolle (Petrischale unten)

Untersuchungsergebnisse

Analyse	Ergebnis	Methode
Aussehen	länglich ovales Fladenbrot; Oberseite kräftig mit Sesam und Schwarzkümmel bestreut; an der Unterseite an mehreren Stellen schmierfettartige, schwarze Verunreinigungen feststellbar, die silbrig glänzende Metallspäne enthalten	Sensorische Prüfung
Geruch	unauffällig	Sensorische Prüfung
Geschmack	arteigen	Sensorische Prüfung
Identifizierung	Metallspäne in schmierfettartigen Verunreinigungen in der Größenordnung von ca. 0,1 mm Dicke und bis zu ca. 2 mm Länge	mikroskopische Prüfung

Beurteilungsgrundlage:

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 (ABl. Nr. L 31 S. 1) EU-Dok.-Nr. 3 2002 L 0178, in der aktuellen Fassung

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. Nr. L 139 S. 1, gesamte Vorschrift ber. ABl. Nr. L 226 S. 3 und ABl. 2008 Nr. L 46 S. 51, ber.ABl.2009 Nr. L58 S.3) in der aktuellen Fassung

Beurteilung:

Die vorgelegte Verdachtsprobe bestand aus einem ganzen Fladenbrot. Als Verdachtsgrund für die Probenahme wurden „Metallsplitter am Boden“ angegeben (s.a. zweite Probe vom 15.02.2016 unser Az.Nr. 16-0036197-001-01).

Bei der sensorischen Untersuchung wurden auf der Unterseite des Brotes schwarzgraue, ölig-schmierige Verunreinigungen festgestellt, in denen mehrere, kleinere Metallspäne festgestellt wurden (s. Fotos). Die mikroskopische Untersuchung bestätigte den sensorischen Befund, wonach es sich dabei um ölig glänzende Verunreinigungen, vermutlich um Schmierfett, handelte, in denen Metallspäne im Größenbereich von 0,1 mm Dicke und maximal ca. 2 mm Länge eingeschlossen waren (s. Fotos).

Die Verunreinigungen in den vorgelegten Erzeugnissen sind als Ekel erregende Kontaminationen anzusehen. Das Lebensmittel ist damit als nicht sicher im Sinne von Art. 14 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2b und Abs. 5 der VO (EG) Nr. 178/2002 und für den Verzehr durch den Menschen als ungeeignet zu beurteilen.

Auf die Bestimmungen von Kapitel II Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II, Kapitel IX Nr. 3 VO (EG) 852/2004 (analog zu § 3 LMHV) wird verwiesen.

Dr. [REDACTED]
Prüfleiter, staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker

DAkKS-akkreditiertes Prüflaboratorium, Reg.-Nr.: D-PL-19082-02-00

Hinweise:
Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den/die untersuchten Prüfgegenstand/Prüfgegenstände.
Dieser Prüfbericht darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht auszugsweise vervielfältigt werden.



Fotos der Probe:



Foto 1: Unterseite des Fladenbrot

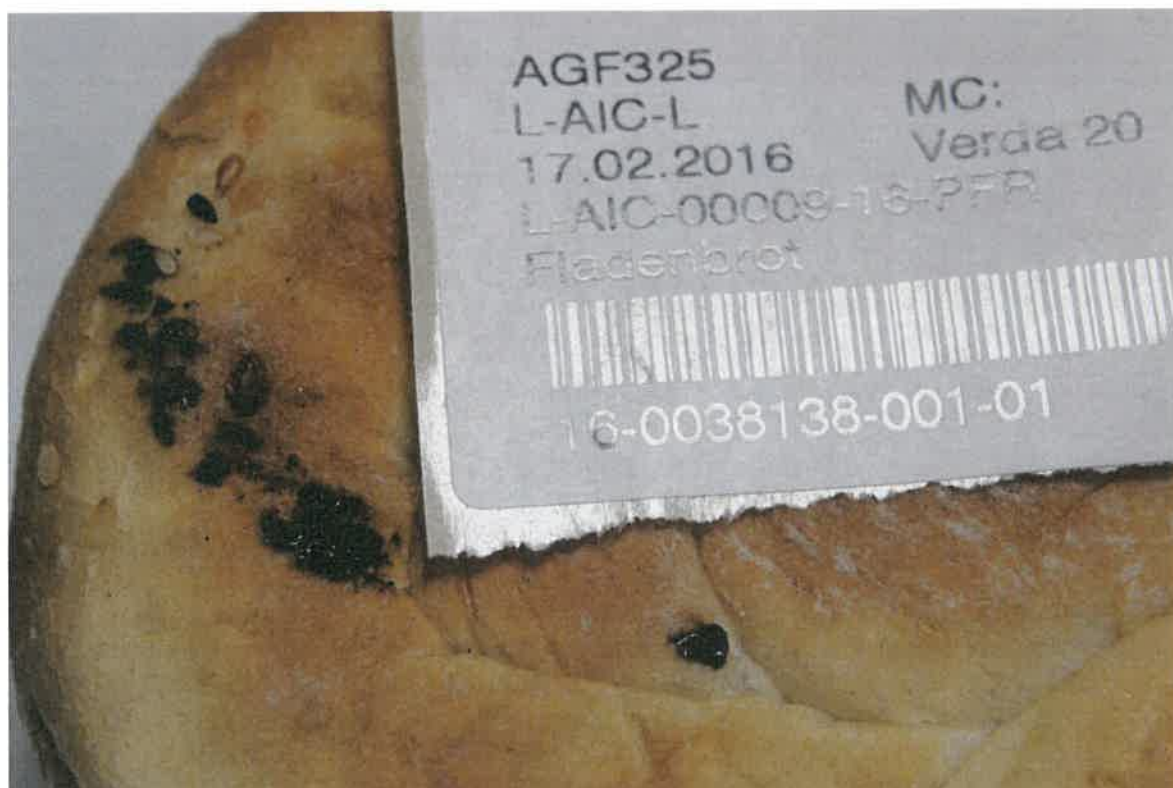


Foto 2: Verunreinigungen auf der Unterseite des Fladenbrot



Foto 3: Isolierung der Verunreinigungen auf der Unterseite des Fladenbrotes

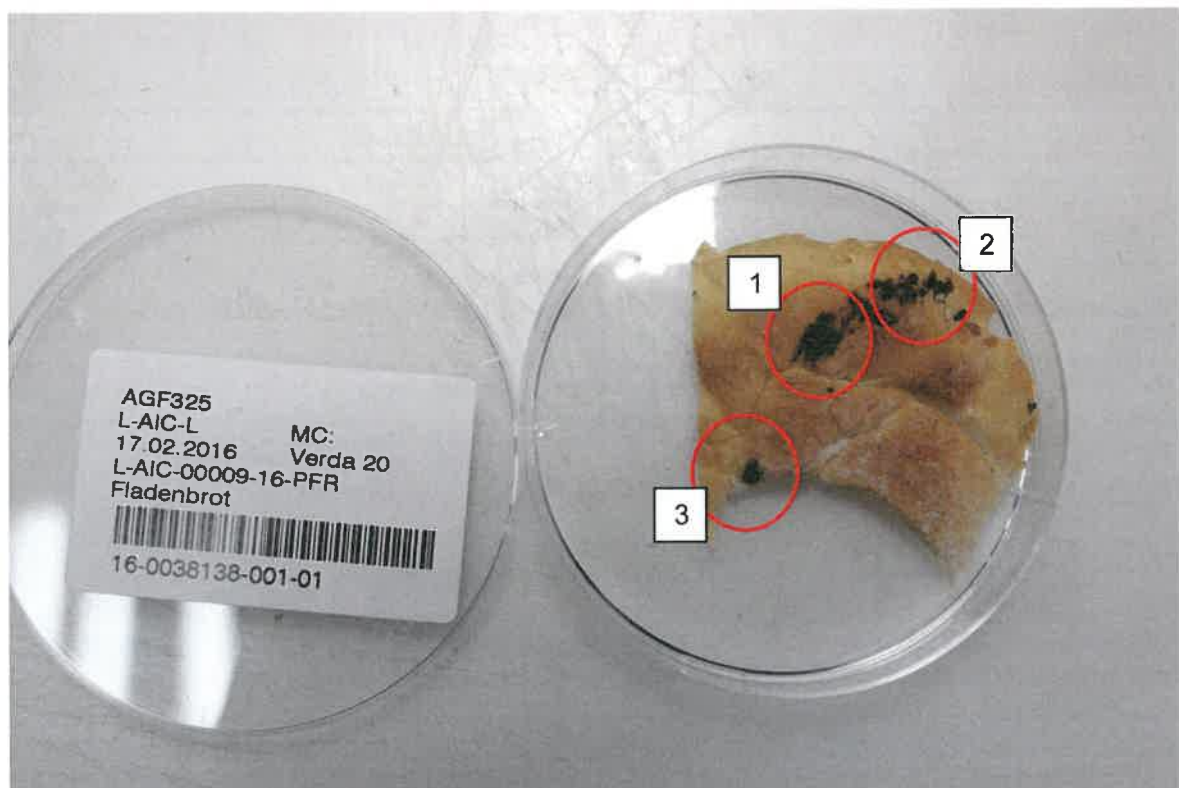


Foto 4: diese drei Felder wurden näher mikroskopisch untersucht

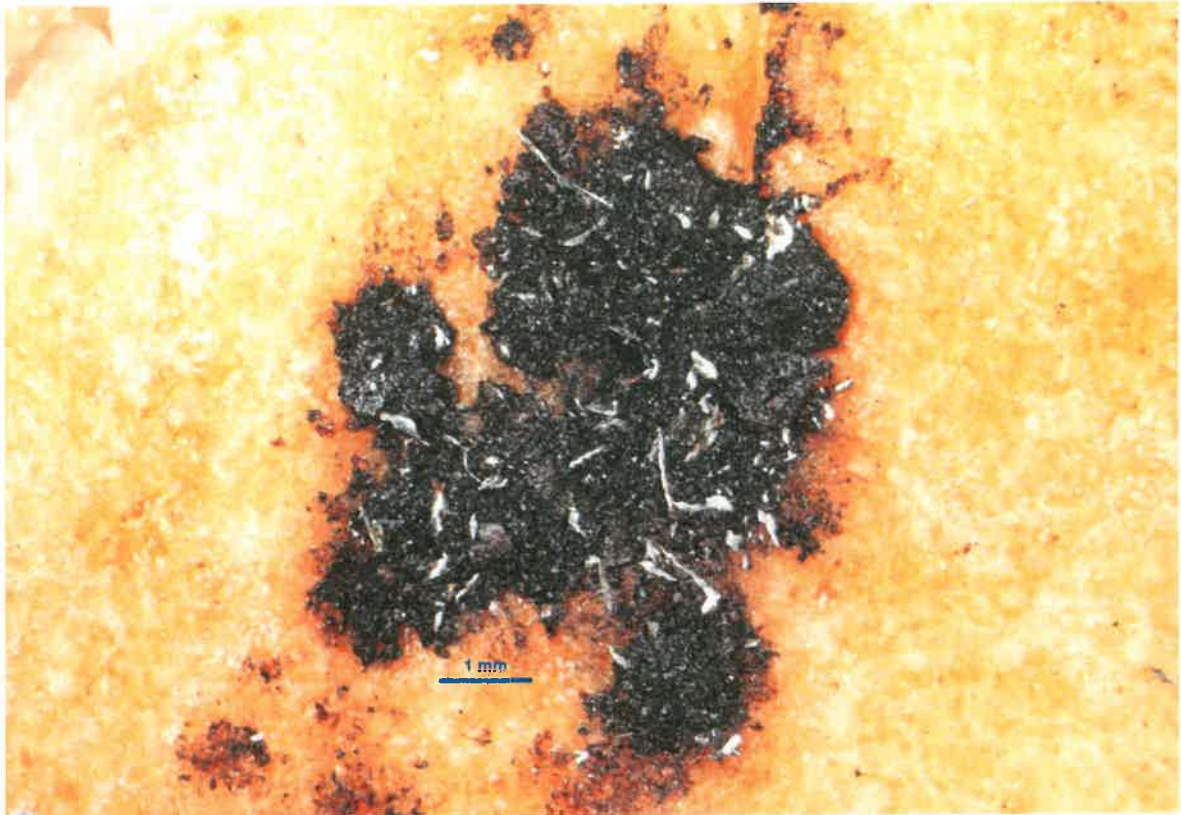


Foto 5: Verunreinigungen in Feld 1

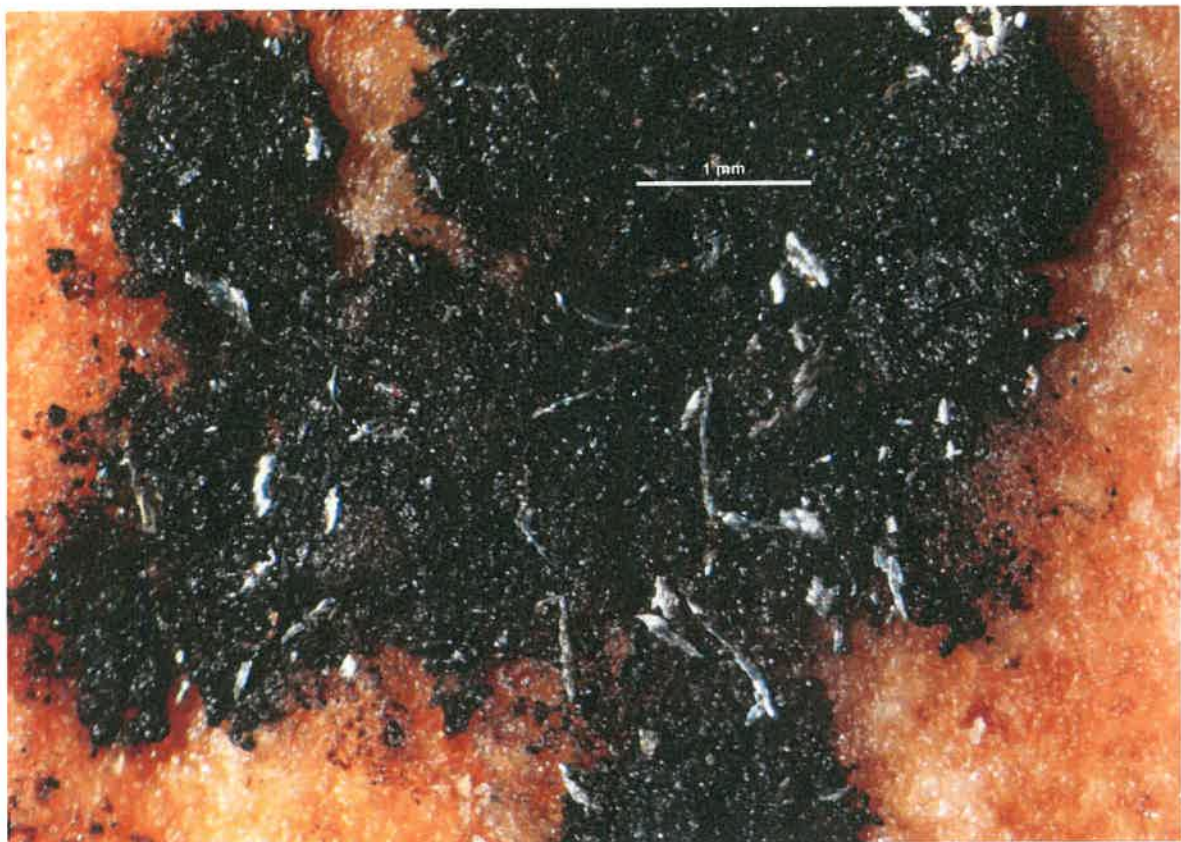


Foto 6: Verunreinigungen in Feld 1

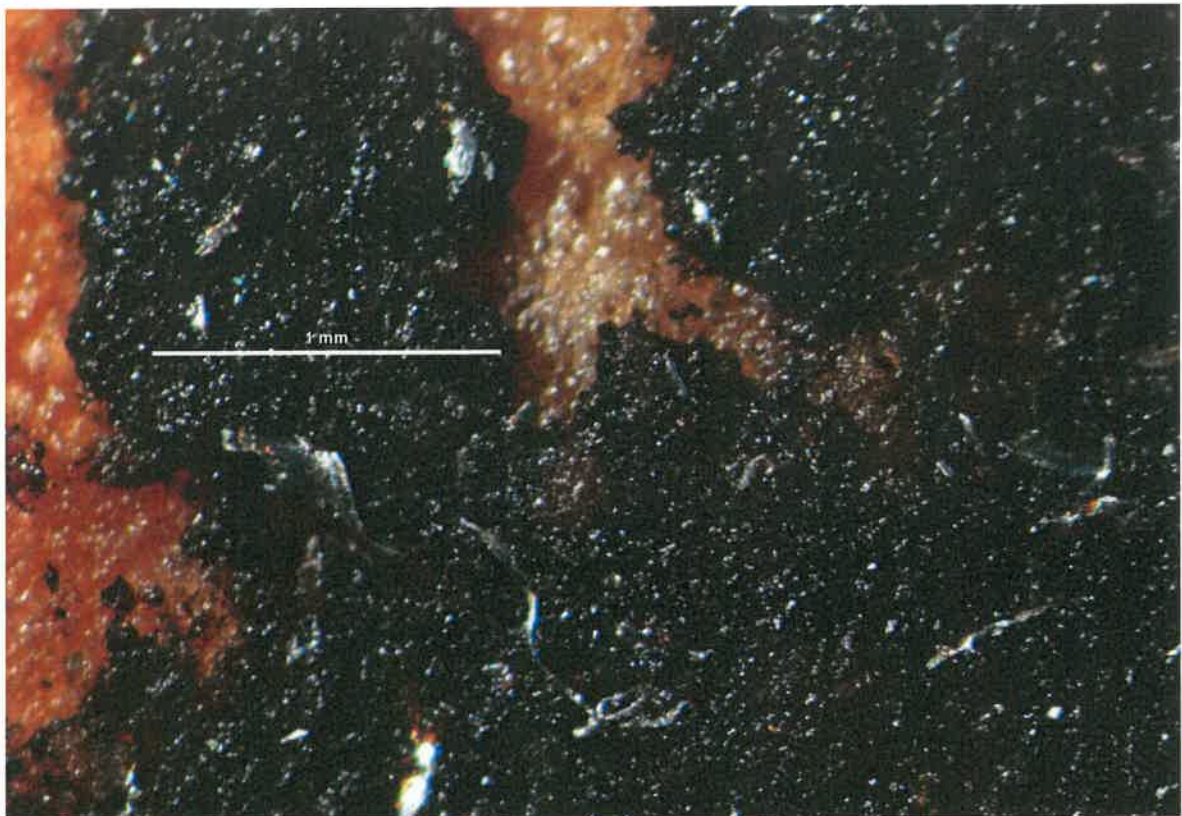


Foto 7: Verunreinigungen in Feld 1 mit deutlich erkennbaren gedrillten Metallspänen

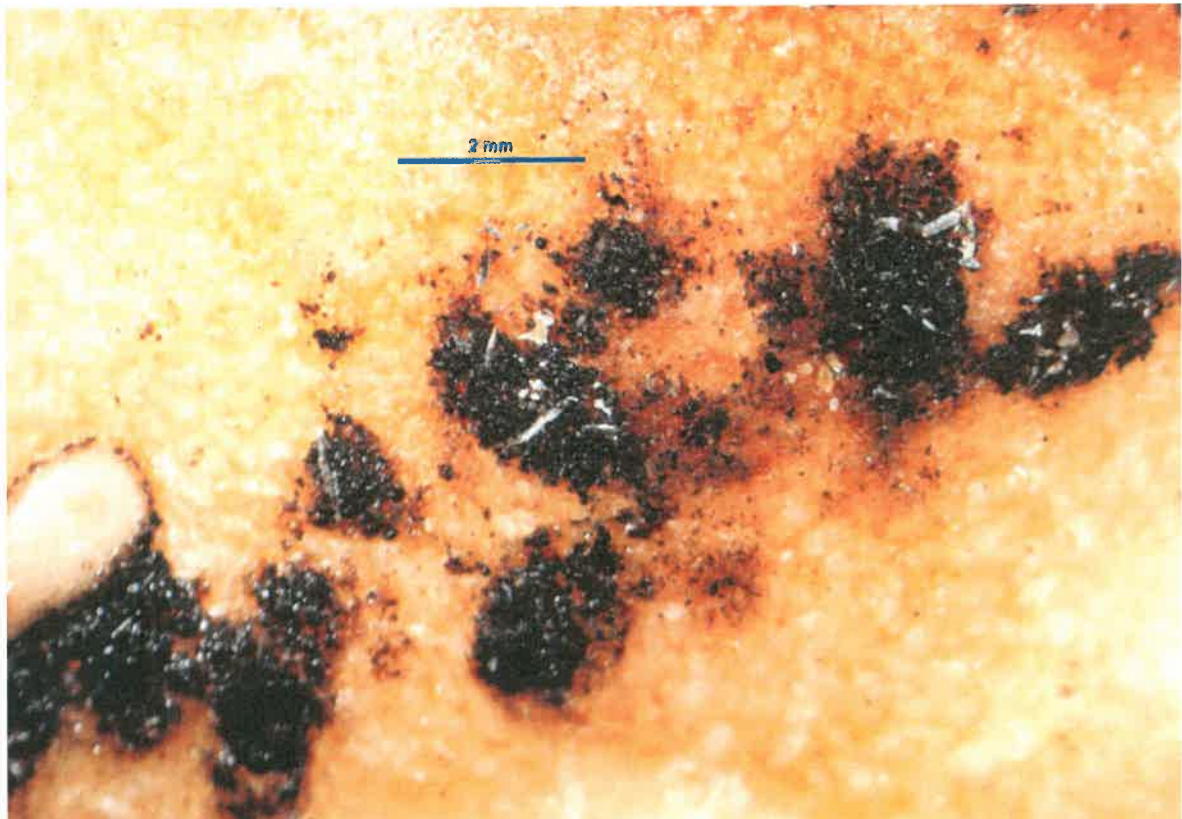


Foto 8: Verunreinigungen in Feld 2

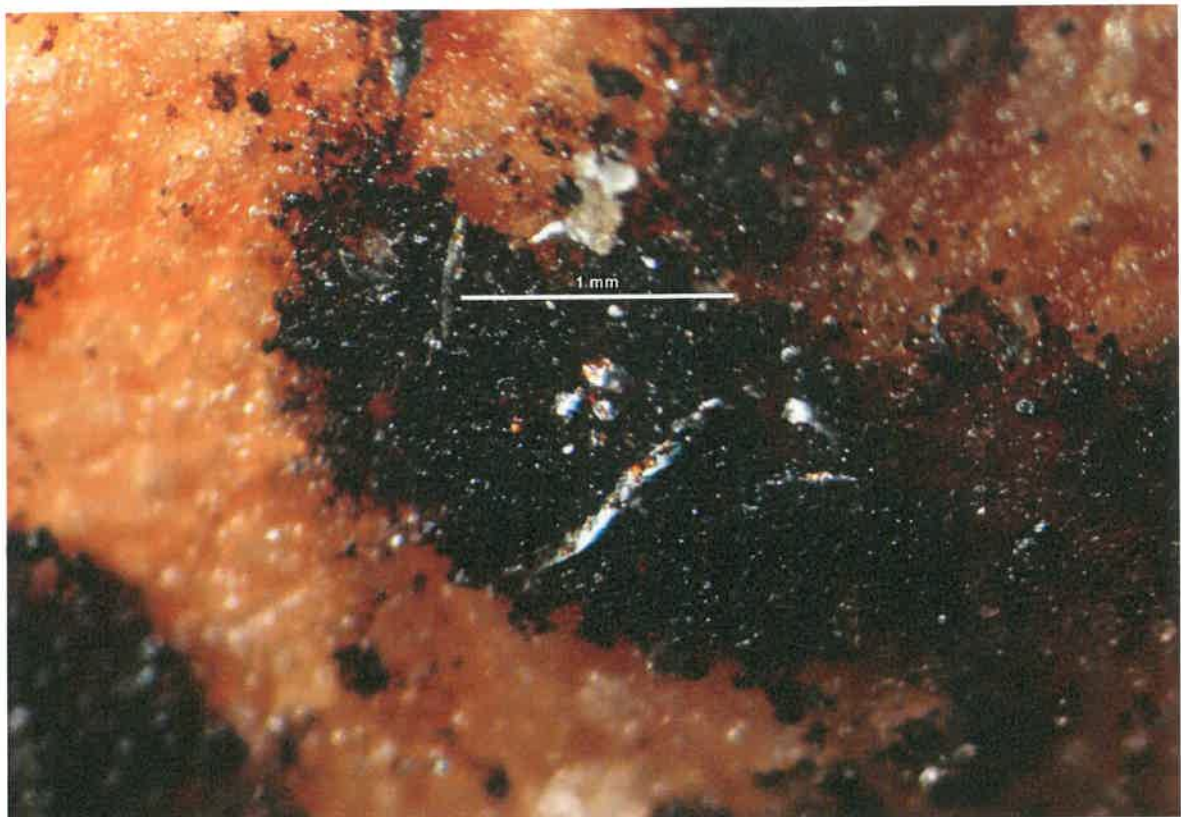


Foto 9: Verunreinigungen in Feld 2



Foto 10: Verunreinigungen in Feld 3

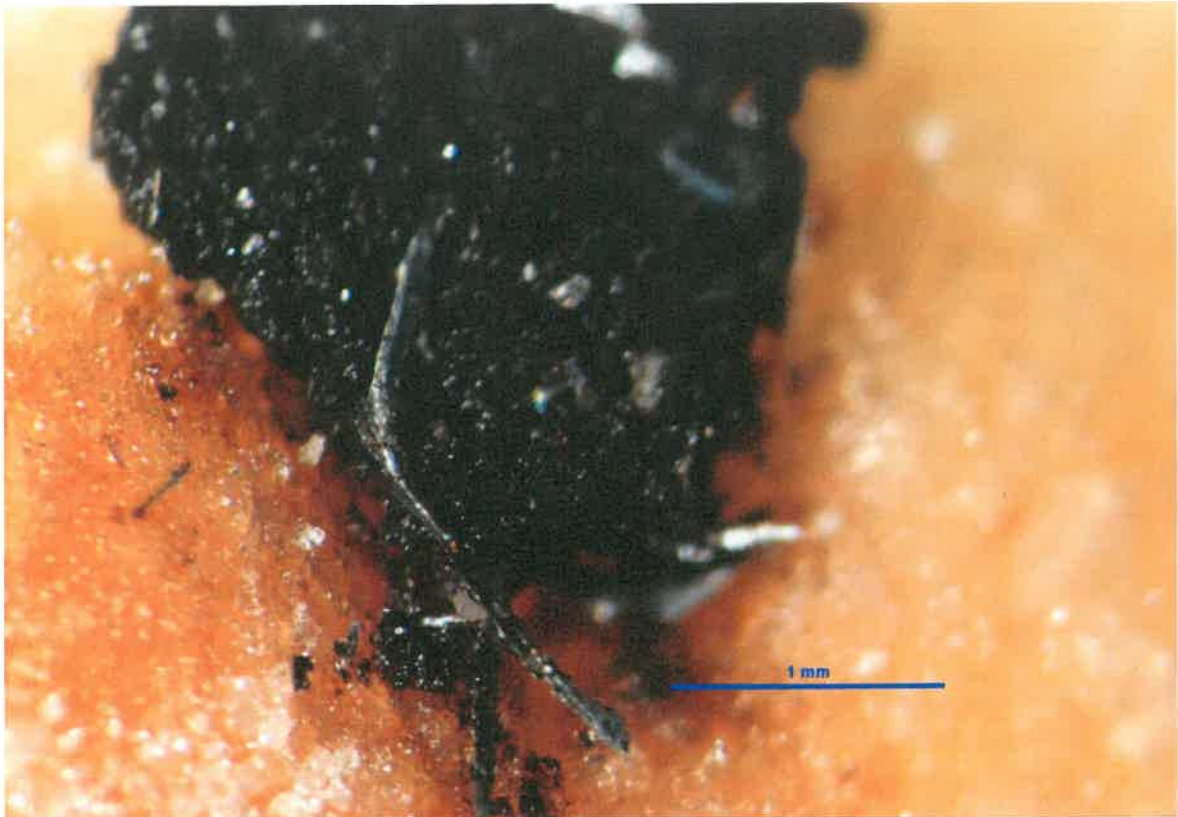


Foto 11: Verunreinigungen in Feld 3