

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

Quellenverzeichnis zur Bäckerei Bachmeier

Seite (PDF-Dokument)	Art der Quelle	Im foodwatch-Bericht zitierte Stellen
3-6	Bescheid des LGL an foodwatch, 15.03.2016	
7-17	Kontrollbericht vom 11.06.2015	<p>„eine eingebackene Schabe im Brot“ (Seite 7)</p> <p>„gravierende Mängel“ aufgrund von Schädlingsbefall (Seite 7)</p> <p>„verunreinigte Mehlsäcke (...) wurden unverzüglich gestoppt“ (Seite 7)</p> <p>„Mäusekot, Mäuse-Urin und Fraßspuren deutlich sichtbar“ (Seite 8)</p> <p>Käfer im Gärschrank, Kot- und Fraßspuren, in den Ecken am Boden der Bäckerei z.T. Mäusekot (Seite 9)</p> <p>„tote Schabe am Boden/Ecke und eine lebende Schabe an der Wand“ (Seite 10)</p> <p>Schwarzschimmel im Sahneraum (Seite 11)</p> <p>Auf Kuchen tropfendes Kondenswasser (Seite 14)</p> <p>„Die Mitarbeiter sind offensichtlich bezüglich Schädlingsproblematik nicht ausreichend geschult“ (Seite 16)</p>
18-20	Kontrollbericht vom 18.11.2015	„Insgesamt werden die Mängel als geringfügig eingestuft.“ (Seite 18)
21-23	LGL-Gutachten vom 11.08.2015 zu „Quarkzopf“	
24-25	LGL-Gutachten vom 21.03.2016 zu „Quarkzopf“	„brandig und bitter“ (Seite 25)

26-30	LGL-Gutachten vom 16.12.2016 zu „Gebäckmischungen“	„auf dem Gebäck sowohl Fraßspuren erkennbar (...), als auch Nagerkot“ (Seite 30)
-------	----------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Pressekontakt:

Andreas Winkler

E-Mail: presse@foodwatch.de

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



EINGEGANGEN AM 17. MRZ. 2016

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

foodwatch e.V.
Brunnenstr. 181
10110 Berlin

Per Einschreiben
mit Rückschein

Ihre Nachricht	Unser Aktenzeichen	Ansprechpartner/E-Mail:	Durchwahl und Fax:	Datum
	K1-8505-VIG-01-16- V5-U1-D6442/2016	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 Bäckerei Bachmeier GmbH&Co.KG

Sehr geehrte Damen und Herren,

mit Schreiben vom 13.01.2015 beim Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) in Erlangen 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 Bäckerei Bachmeier GmbH&Co.KG, 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 Rottal-Inn, weitergeleitet.

Mit Schreiben vom 19.02.2016 wurde der Betrieb gemäß § 5 Abs. 1 S. 1 VIG zur beabsichtigten Informationserteilung angehört. Mit Schreiben vom 26.02.2016 hat er eine Stellungnahme übersandt und darin mitgeteilt, dass er der beabsichtigten Informationserteilung nicht zustimmt und dies näher begründet.

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 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 11.06.2015
Feststellungen zum Betrieb vom 18.11.2015
Gutachten an das LRA Fürstenfeld-Bruck vom 11.09.2015

Personenbezogene Daten und Daten, die das Betriebs-und Geschäftsgeheimnis betreffen, werden zuvor geschwärzt.
- III. Der Ausschnitt der Stellungnahme des Betriebs vom 26.02.2016 zum Gutachten vom 11.09.2015 wird dem Antragsteller zusammen mit den unter Ziffer II genannten Informationen 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 das o.g. Gutachten des LGL Informationen zu festgestellten nicht zulässigen Abweichungen von den in den Feststellungen und dem Gutachten im Einzelnen aufgeführten 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 Rottal-Inn weitergeleitet, da dem LGL zu diesen Fragen keine Informationen vorliegen.

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

Insbesondere steht das Betriebs- und Geschäftsgeheimnis des Betrieb der Informationserteilung nicht entgegen, da gemäß § 3 Ziffer 2 S. 5 VIG der Zugang zu Informationen zu unzulässigen Abweichungen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften nicht unter Berufung auf das Betriebs- und Geschäftsgeheimnis abgelehnt werden kann.

Auf die einzelnen Einwendungen des Betriebs wird in dem gesonderten Bekanntgabeschreiben an den Betrieb eingegangen.

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.

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

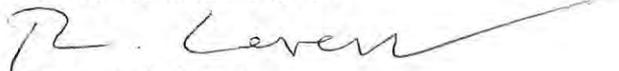
Rechtsbehelfsbelehrung:

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 beigefügt werden. Der Klage und allen Schriftsätzen sollen Abschriften für die übrigen Beteiligten beigefügt werden.

Mit freundlichen Grüßen



Rosemarie Leven
Regierungsdirektorin

Feststellungen zum Betrieb Bäckerei Bachmeier GmbH & Co KG, Eggenfelden

Betrieb: Bäcker Bachmeier GmbH & Co. KG
Lauterbacherstraße 55
84307 Eggenfelden

Aktenzeichen: SE-2617-300-21-V7

Datum der Kontrolle: 11.06.2015

Beginn: 09.30 Uhr

Ende: 16.00 Uhr

Zusammenfassung

Die Kontrolle der Bäckerei Bachmeier erfolgte aufgrund einer Verbraucherbeschwerde vom 30.03.2015 über eine eingebackene Schabe im Brot. Laut Gutachten des LGLs vom 04.05.2015 (LGL-Probennummer: 15-0070584-002-01) handelt es sich um eine in „Mühlengold Klassisch Krusten-Schnitten“ eingebackene Deutsche Schabe. Ein Brot mit eingebackenen Schädlingen ist als zum Verzehr durch den Menschen ungeeignet anzusehen (Art. 14 Abs. 1 i. V. m. Abs. 2 b und Abs. 5 VO (EG) 178/2002) Die Vor-Ort Kontrolle ergab in den Bereichen der Herstellung, Zubereitung und Verpackung für die Mühlengold Krustenschnitten keine Hinweise auf einen Schabenbefall. Auch die Begehungsprotokolle/Schädlingsmonitoring in diesem Zeitraum ergaben keine Hinweise auf einen Schabenbefall.

Baulich ist der Betrieb in einem guten Zustand und daher mit geringfügigen Mängeln zu beurteilen. Im Biowarenlager, Lebensmittel- und Verpackungslager (Petex) und in Bereichen der Bäckerei ist Schädlingsbefall (Mäuse und Käfer) festzustellen. Die Schädlingsproblematik in den Lagern wurde von der Fa. Bachmeier schon erkannt und entsprechend wurde die Bekämpfung in diesen Bereichen intensiviert. Die Betriebs- und Prozesshygiene ist in diesen Bereichen daher mit gravierenden Mängeln einzustufen. In den übrigen Bereichen ist die Betriebs- und Prozesshygiene mit geringfügigen Mängeln zu bewerten.

Die Überprüfung des Eigenkontrollsystems erfolgte nur schwerpunktmäßig in den Bereichen Schädlingsbekämpfung und Rückverfolgbarkeit. Aufgrund der Defizite in der Schädlingsbekämpfung werden die Mängel im Eigenkontrollsystem als mittelgradig eingestuft.

Baulicher Zustand: geringfügige Mängel

Betriebs- und Prozesshygiene: gravierende Mängel im Bereich Biowarenlager, LM- und Verpackungslager (Petexlager) und in Bereichen der Bäckerei aufgrund von Schädlingsbefall, ansonsten geringfügige Mängel

Eigenkontrollsystem: mittelgradige Mängel, aufgrund der Reinigungsdefizite und Defizite in der Schädlingsbekämpfung.

Insgesamt werden die Mängel in den o. g. Teilbereichen als gravierend, die Mängel des restlichen Betriebes als mittelgradig eingestuft.

Eingeleitete Maßnahmen:

Die mit Mäusekot und Fraßspuren verunreinigten Mehlsäcke im Lager und der Produktion wurden unverzüglich gesperrt. Ferner wurde der Warenumfang ermittelt, der

am 11.06.2015 mit den betroffenen Artikeln produziert wurde. Die Fa. Bachmeier entsorgte die betroffenen Säcke sowie die damit am 11.06.2015 produzierte Ware freiwillig.

Zudem wurden zwei Paletten mit Verpackungsmaterial freiwillig entsorgt. Es handelt sich hierbei um eine Palette im Plunderbereich. Dort wurde zwischen den Lagen Mäusekot gefunden. Die andere Palette (Verpackung/Petexlager) wies Fraßspuren an der Kartonunterseite auf.

Die Entsorgung wurde von der zuständigen KVB beaufsichtigt.

Weitere/s Maßnahmen/Vorgehen:

Intensivierung der Schädlingsbekämpfung
Verkürzung des Kontrollintervalls der KVB

Probenahme: Im Rahmen der Kontrolle erfolgte keine Probenahme.

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 Lager, Bäckerei, Plunderproduktion, Versand, Tiefkühlung, Verpackung und Lager (Petex)

Lager (Hauptlager, Tageslager, Biowarenlager), Bäckerei, Plunderproduktion, Blechreinigung, Versand, Verpackung und Lager (Petex)

Teilbereich Lager (Hauptlager, Tageslager, Biowarenlager)

Feststellungen

1. Im Hauptlager steht während der Begehung das Außentor/Rolltor offen.
2. Im Hauptlager ist in der linken Ecke am Betonsockel im Bereich Außentor, Mäusekot feststellbar.
3. Es stehen nicht ausreichend verschlossene Säcke mit Lebensmitteln in den Lagern.
4. Im Bio Warenlager sind auf und an den Säcken mit Roggenvollkornmehl Mäusekot, Mäuseurin und Fraßspuren deutlich sichtbar. Die Schädlingsbekämpfung wird bereits durch Schlagfallen intensiviert.
5. Das Kühlaggregat im Kühlraum „Bio Warenlager“ ist mit dunklen Belägen behaftet.

6. Die Gabel des Gabelstaplers, welcher in der Schleuse für die Abfallentsorgung steht und auch in der Produktion genutzt wird, ist sichtbar verunreinigt.

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. Um den Zugang für Schädlinge/Schadnager zu erschweren, sollte das Außentor alsbaldig wieder geschlossen werden.
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. 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.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist. 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.
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. 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 Bäckerei

Feststellungen

1. Der Wasserzulauf für einen Teigmischer ist außen mit schwärzlichen Belägen und innen mit schleimigen Belägen verunreinigt.
2. Im WP-Gärschrank sind Käfer, vermutlich Reismehlkäfer, in dem nicht produktberührenden Bereich festzustellen. Weiterhin sind Verunreinigungen z.B. in Kabelkanälen ersichtlich.
3. Die Beleuchtung im gesamten Bereich des WP- Gärschranks ist nicht ausreichend, es ist ohne Hilfsmittel, wie z.B. einer Taschenlampe, keine ausreichende Inspektion möglich.
4. In der Produktion sind mit deutlichen Kotspuren und Fraßspuren verunreinigte Mehlsäcke (Bio-Weizenmehl 550) festzustellen.
5. Die Krapfenanlage wird in einem nicht ausreichend gereinigten Zustand gelagert.
6. In den Ecken am Boden ist z.T. Mäusekot festzustellen.
7. Im Produktionsbereich/Treppenabgang Bereich WP-Gärschrank (nicht pro-

duktberührender Bereich) sind eine tote Schabe am Boden/Ecke und eine lebende Schabe an der Wand festzustellen. Weiterhin sind im Deckenbereich/Treppe Gespinste sichtbar.

8. An mehreren Transportbändern ist Verschleiß (z.B. Materialausbrüche) festzustellen.
9. Im Waschraum, Bereich Spülecke, sind Fliesen- und Wandschäden sichtbar. Ferner ist die Reinigung z.B. in den Ecken am Boden und im Bereich unter dem Ablaufgitter nicht ausreichend erfolgt. In diesem Bereich werden Bedarfsgegenstände wie Eimer und Wannen gereinigt, welche dann wieder direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.
10. In der Betriebstoilette für Herren ist ein Urinal defekt, das Spülwasser läuft nicht mehr ab.

Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion müssen so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. 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.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 7 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist. 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.
5. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion müssen so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. Nicht ausreichend gereinigte Gerätschaften und Anlagen können eine Nahrungsquelle und damit auch Rückzugsgebiete für Schädlinge sein.
6. 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. 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.
7. 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. 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.
8. 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 Lebensmit-

tel in Berührung kommen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

9. 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.
10. 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. Um der Forderung nach einem hohen Maß an persönlicher Sauberkeit Rechnung tragen zu können, müssen sich auch die Toilettenanlagen, in einem hygienisch einwandfreien Zustand befinden.

Teilbereich Plunderproduktion

Feststellungen

1. Auf einer Palette mit Verpackungskartonagen ist auf der Kartonunterlage Mäusekot festzustellen.
2. Im Auslaufbereich des Frosterlöst sich im Deckenbereich an den Rohren der Anstrich blättrig ab.
3. Der Boden des Kühlraumes 4 ist verunreinigt.

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

Feststellungen

Es wird der Trennwachscontainer unmittelbar neben Reinigungsmittelcontainer gelagert.

Anmerkung: Die Blehreignungsmaschine wurde durch eine neue Anlage ersetzt.

Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 10 VO (EG) Nr. 852/2004 dürfen Reinigungs- und Desinfektionsmittel nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Teilbereich Verpackung (Petexlager) und Petexlager

Feststellungen

1. In der Verpackung (Petexlager) sind an der Kartonunterlage, auf einer Palette mit Verpackungsmaterial, Schadnagerkot und -fraßspuren festzustellen.
2. Im Petexlager sind am Boden und in den Ecken sowie an und auf Paletten Mäusekot festzustellen. In diesem Bereich wurde die Schädlingsbekämpfung durch Schlagfallen intensiviert.

Beurteilung

1. und 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. 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 Verpackungs- und Materiallager

Feststellungen

Die Außentore sind im Bodenbereich zum Teil nicht dichtschießend.

Beurteilung

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

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

Teilbereichsübergreifende Feststellungen

Feststellungen

1. Es sind diverse Fliesenschäden insb. im Bodenbereich feststellbar.
2. An Griffen und im Bereich von Griffen z.B. an Kühlhaustüren sind deutliche Verunreinigungen sichtbar.
3. Zum Teil sind Kabelkanäle insb. im Innenbereich verunreinigt.

Beurteilung

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

zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.

2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein. Kabelkanäle könnten Rückzugsgebiete für Schädlinge sein, deshalb sollten den Kabelkanälen ein besonderes Augenmerk geschenkt werden.

Kontrollbereich Konditorei , Semmel- und Brezenproduktion

Eierkühlung, Warme Konditorei, Sahnekühlung, Formenlager, Muffinanlage, Kommissionierung, Kalte Konditorei inkl. Kühlräume, Kühltunnel für Schokolade, Verpackungsbereich Schnittkuchen, Mürbeteig-/Blätterteigraum, Spülraum, Scherbeneismaschine, Produktionslinie Körnersemmel, Semmelanlage, Gärvollautomat, Stikkenofen, Schockfrostartunnel, Blechputzmaschine, Kistenwaschanlage, Brezenschlinganlage, Belagungsanlage, Spiralfroster, Verpackungslinie

Teilbereich Warme Konditorei

Feststellungen

1. Einige Schlag- und Rührmaschinen im Verarbeitungsbereich weisen an bestimmten Stellen starke Korrosion auf. Im Bereich der Rührbesenhalterungen blättert der Lack ab und es sind Altverschmutzungen feststellbar.

Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Zudem sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des 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.

Teilbereich Kalte Konditorei inkl. Kühlräume

Feststellungen

1. Im Sahneraum befindet sich in unmittelbarer Nähe zum Deckenkühlaggregat Schwarzsimmel. Es ist ein intensiver Geruch nach chlorhaltigem Reinigungsmittel in diesem Produktionsbereich wahrnehmbar.

2. In der Sahnetortenkühlung steht ein mobiler Sahnebläser. Dieser wurde umgehend durch die Konditoreileitung, Herrn [...] entfernt. Im Kühlraum wird Ware in Umverpackungen aus Karton neben offenen Torten gelagert.
3. An den Außenseiten der Abtropfwannen der Kühlaggregate in den Kuchenkühlungen ist übermäßige Kondenswasserbildung feststellbar. Dieses tropft u. a. auf die darunter stehenden Kuchen. Teilweise werden in einigen Kühlungen die Kuchen auf den Stikkenwagen mit einer Abdeckhaube versehen bzw. werden Bleche als Tropfschutz verwendet. Einige Ablaufrohre sind behelfsmäßig repariert.
4. Die Transportbandunterseite des Kühltunnels der Schokoladenüberzugsanlage weist Stockflecken und Rückstände von Reinigungsmitteln auf.

Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1c) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden. In der Raumluft umherfliegende Schimmelsporen können zu einer Kontamination von Lebensmitteln führen.
2. Lebensmittel sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre. Durch die ungeschützte Lagerung von Sahneartikeln in unmittelbarer Nähe zu Rohstoffumverpackungen und Arbeitsmaschinen besteht die Möglichkeit einer Kontamination der Fertigerzeugnisse
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 instand gehalten sein. Zudem müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 2b) VO (EG) Nr. 852/2004 Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdteilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird. Dazu zählen auch die Kühlräume.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1a), b) VO (EG) 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 und so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist

Teilbereich Mürbeteig-/Blätterteigraum

Feststellungen

1. Beim Heizkörper zwischen Fenster und Arbeitstisch blättert der Lack ab.

Beurteilung

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

Teilbereich Semmel- und Brezenproduktion

Feststellungen

1. Auswechselbare, gereinigte Gärgutträger der Semmelanlagen weisen am Metallstift in der Mitte Korrosion auf.
2. Ein Handhubwagen im Rohstofftageslager ist altverschmutzt. Es ist ein säuerlicher Geruch wahrnehmbar. Auf und um den Hubwagen sitzen und schwirren kleine Fliegen.
3. Im Gärvollautomat sind die Außenseiten der Leitungen die in Höhe der Zwischendecke verlaufen, verunreinigt.
4. In der Brezenproduktionshalle wird sehr viel Verpackungsmaterial aus Karton für die Verpackungslinie vorrätig gehalten.

Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1b) VO (EG) 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. V Nr. 1a) VO (EG) 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. Durch verschmutzte Handhubwagen besteht die Gefahr einer Verschleppung von Schädlingen in andere Produktionsbereiche.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre. Kartonnagen stellen, da sie nur unzureichend zu reinigen sind, eine Kontaminationsquelle für ungeschützte Lebensmittel dar und müssen außerhalb des Produktionsraumes gelagert werden.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

Kontrollbereich Eigenkontrollsystem

Schädlingsbekämpfung, Rückverfolgbarkeit,

Teilbereich Schädlingsbekämpfung

Feststellungen

1. Im Petex-Lager und im Biolager werden Schädnerfraßspuren und Mäusekot festgestellt. Insbesondere im Biolager gibt es Hinweise auf einen deutlichen Mäusebefall: Auf diversen Mehlsäcken befinden sich zahlreiche und unübersehbare Mäusekot- und Fraßspuren. Auch in der Produktion sind diese mit deutlichen Kotspuren verunreinigten Mehlsäcken wiederzufinden. Im WP-Gärschrank wurden zudem Käfer vermutlich Reismehlkäfer gefun-

den (nicht produktberührender Bereich).

Die Schädlingsbekämpfung wird durch den externen Dienstleister BIO Tech durchgeführt. Laut den vorgelegten Unterlagen findet das Monitoring auf Ratten, Mäuse, Schaben und Motten im Abstand von 2 Wochen statt. Diese Kontrollen werden dokumentiert. Zusätzlich führen interne Mitarbeiter regelmäßig Sichtkontrollen, wie z.B. des WP-Gärschranks, durch. Diese werden nicht dokumentiert. Als Bekämpfungsmaßnahmen werden regelmäßig auch Schlagfallen ausgelegt, diese werden täglich von einem Verantwortlichen kontrolliert, ebenfalls ohne Dokumentation. Die Durchsicht der letzten Berichte der Fa. [...] ergab immer wieder Mäusebefall, insbesondere im Außenbereich, aber auch in den Produktionsräumen.

2. Die Mitarbeiter sind offensichtlich bezüglich Schädlingsproblematik nicht ausreichend geschult bzw. sensibilisiert: In der Produktion wurden von den Mitarbeitern Mehlsäcke zur Verarbeitung bereitgestellt, die massiv und unübersehbar mit Mäusekot verunreinigt waren. Die Reismehlkäfer im WP-Gärschrank wurden von dem für diesen Bereich verantwortlichen Mitarbeiter nicht bemerkt.

Auch stand im Hauptlager während der Begehung das Rolltor offen. Auf das Anraten der Kontrolleure, das Rolltor zu schließen, um weiteren Mäuseeintrag zu vermeiden, wurde nicht reagiert.

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.

Das Schädlings Monitoring wird zwar sehr häufig durchgeführt, aber weder seitens der Schädlingsbekämpfungsfirma noch des Betriebes werden effektive Maßnahmen eingeleitet, um den Schädlingsbefall dauerhaft zu reduzieren. Die Kommunikation zwischen QS und Schädlingsbekämpfungsfirma ist offensichtlich nicht nachhaltig genug. Das 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 Lebensmittelunternehmen können Schädlingen als Rückzugsmöglichkeit dienen. Auch auf entsprechende Sauberkeit im Außenbereich ist zu achten.

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

Mitarbeiter, die die regelmäßigen Sichtkontrollen durchführen, aber auch die Produktionsmitarbeiter müssen bezüglich Schädlingsprävention intensiv geschult werden. Schädlingsbefall muss von den Mitarbeitern zuverlässig erkannt und umgehend an die QS gemeldet werden, nur so ist es möglich, den Befall auf ein akzeptables Niveau dauerhaft zu senken. Zudem ist unbedingt die Kontrolle im Wareneingang zu optimieren: Mäuse werden auch über die angelieferten Paletten eingetragen. Das Personal muss dahinge-

hend sensibilisiert werden, angelieferte Ware gründlich auf Kot- und Fraßspuren hin zu überprüfen damit kontaminierten Paletten nicht in den Betrieb kommen.

Feststellungen zum Betrieb Bäckerei Bachmeier GmbH & Co KG, Eggenfelden

Betrieb: Bäcker Bachmeier GmbH & Co. KG
Lauterbachstraße 55
84307 Eggenfelden
Aktenzeichen: SE-2617-300-21-V8
Datum der Kontrolle: 18.11.2015
Beginn: 09.15 Uhr
Ende: 12.30 Uhr

Zusammenfassung

Die Kontrolle der Bäckerei Bachmeier ist eine Nachkontrolle aufgrund der festgestellten Mängel, anlässlich der gemeinsamen Kontrolle (KVB, Regierung von Niederbayern und SE) vom 11.06.2015.

Baulich ist der Betrieb in einem guten Zustand und daher mit geringfügigen Mängeln zu beurteilen. Im Biowarenlager, Lebensmittel- und Verpackungslager (Petex) und in Bereichen der Bäckerei ist kein Schädlingsbefall mehr festzustellen. Aufgrund der festgestellten Schädlingsproblematik wurde die Bekämpfung in allen Bereichen intensiviert und die Schädlingsbekämpfung an einen anderen Anbieter vergeben. Die Betriebs- und Prozesshygiene ist mit geringen Mängeln einzustufen.

Die Überprüfung des Eigenkontrollsystems erfolgte schwerpunktmäßig in dem Bereich Schädlingsbekämpfung. Die Dokumentation wurde auf eine EDV Dokumentation umgestellt, diese ist sehr detailliert und nachvollziehbar. Die Dokumentation im Bereich der Schädlingsbekämpfung wird ohne Mängel eingestuft.

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

Insgesamt werden die Mängel 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 Lager, Bäckerei, Plunderproduktion, Versand, Tiefkühlung, Verpackung und Lager (Petex)

Lager (Hauptlager, Tageslager, Biowarenlager), Bäckerei, Plunderproduktion, Blechreinigung, Versand, Verpackung und Lager (Petex)

Teilbereich Lager (Hauptlager, Tageslager, Biowarenlager)

Feststellungen

Bio Warenlager wurde aufgelöst

Teilbereich Bäckerei

Feststellungen

An den beschichteten Teigkesseln sind deutliche Ablösungen sichtbar.

Beurteilung

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.

Teilbereich Plunderproduktion

Feststellungen

Das Handwaschbecken ist an der rechten Ecke (Metallrahmen ist eingerissen) defekt. Ferner sind am Abwasserrohr und an Schrauben in diesem Bereich Rostansätze sichtbar.

Beurteilung

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

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

Teilbereichsübergreifende Feststellungen

Feststellungen

Kabelkanäle sind zum Teil insbesondere im Innenbereich 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. Kabelkanäle könnten Rückzugsgebiete für Schädlinge sein, deshalb sollten den Kabelkanälen ein besonderes Augenmerk geschenkt werden.

Kontrollbereich Konditorei , Semmel- und Brezenproduktion

Eierkühlung, Warme Konditorei, Sahnekühlung, Formenlager, Muffinanlage, Kommissionierung, Kalte Konditorei inkl. Kühlräume, Kühl tunnel für Schokolade, Verpackungsbereich Schnittkuchen, Mürbeteig-/Blätterteigraum, Spülraum, Scherbeneismaschine, Produktionslinie Körnersemmel, Semmelanlage, Gärvollautomat, Stikken-

ofen, Schockfrostartunnel, Blechputzmaschine, Kistenwaschanlage, Brezenschlinganlage, Belagungsanlage, Spiralfroster, Verpackungslinie

Teilbereich Semmel- und Brezenproduktion

Feststellungen

Die Gärgutträger der Semmelanlage/Kopfmaschine weisen dunkle Beläge auf.

Beurteilung

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

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

Kontrollbereich Dokumentenprüfung, Eigenkontrollsystem

Bei der Überprüfung mit dem Schwerpunkt Schädlingsbekämpfung ergaben sich keine Beanstandungen.

Bayerisches Landesamt für
Gesundheit und Lebensmittelsicherheit



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

Landratsamt Fürstenfeldbruck
Lebensmittelüberwachung
Hans-Sachs-Str. 9
82256 Fürstenfeldbruck

Ihre Nachricht	Unser Aktenzeichen	Ansprechpartner/E-Mail:	Durchwahl / Fax:	Datum
L-FFB-00015- 15-Pla	15-0211496 15-0211496-001-01-PBI-325- 1-1			11.08.2015

Befund/Gutachten

Anlagen:

Foto(s)
Büroklammerbruchstück
Kostenmitteilung
Probenniederschrift
Rückantwortschreiben

Probendaten

LGL-Probennummer:	15-0211496-001-01
Einsender/Auftraggeber:	Landratsamt Fürstenfeldbruck, Lebensmittelüberwachung; 82256 Fürstenfeldbruck, Hans-Sachs-Str. 9
Einsender-Az:	L-FFB-00015-15-Pla
Eingangsdatum (LGL):	27.08.2015
Proben-Nr. des Einsenders:	L-FFB-00015-15-Pla
Probenbezeichnung (extern):	Quarkzopf
Probenmaterial:	181216, Feine Backware aus leichtem Feinteig mit Hefe und süßer Füllung
Probenahmegrund:	Beschwerdeprobe
Probenahmedatum:	26.08.2015
Untersuchungsbeginn:	27.08.2015
Untersuchungsende:	01.09.2015
Probenmenge:	1
Entnahmebetrieb:	[REDACTED]
Hersteller / Importeur:	Bäckerei Bachmeier GmbH & Co. KG; 84307 Eggenfelden, Lauterbachstr. 55

Dienstort:
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: BYLADEM33

Seite 1 von 2

Untersuchungsergebnisse

Analyse	Ergebnis	Methode
Aussehen	angeschnittener Quarkzopf, Quarkfüllung, Zuckerguß. Isoliert beigefügt: abgebrochene verzinkte Hefklammer	Sensorische Prüfung
Geruch	Backaroma, nach Quark	
Geschmack	nicht geprüft	
Foto und Farbausdruck	2	

Beurteilung

Die Beschwerdeprobe wurde mit der Begründung vorgelegt, im Quarkzopf sei ein Fremdkörper aus Metall eingebacken gewesen.

Wie oben beschrieben, in der Anlage und auf den Fotos ersichtlich, war der Probe ein isoliertes spitzes Metallteilchen beigelegt. Es handelt sich hierbei offensichtlich um das Bruchstück einer verzinkten Büroklammer.

Die übrigen Reste des Zopfes enthielten keinerlei Metallteilchen.

Wie das Drahtstück in die Backware gelangte, lässt sich von hier nicht feststellen.

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

Bei Backwaren, welche spitze Metallteilchen 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.

In der vorgelegten Vergleichsprobe (L-FFB-00016-15-Pla) wurden keinerlei Drahtreste gefunden.

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.

DAKKS
Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-19082-02-00

Zu Anlage 2 – Befund / Gutachten – Probenbezeichnung Quarkzopf

Gemäß diesem Gutachten wird uns vorgeworfen, dass sich entsprechend der Kundenreklamation im Quarkzopf MHD 25.08.2015 (L11 232 10 00) eine Tackerklammer befunden hat.

Zwar kam es zu dieser Feststellung, dennoch möchten wir drauf verweisen, dass es sich um eine handelsübliche Tackerklammer handelt und es vielfältige Möglichkeiten für den Eintrag des Fremdkörpers gibt, zumal diese Art von Klammern in unseren Produktionsräumen in keinerlei Hinsicht Verwendung findet. Dies bestätigte auch die vor Ort Kontrolle der Lebensmittelüberwachung Rottal-Inn am 29.09.2015.

Die Eintragsquelle für diese Art von Fremdkörper konnte in den Produktionsräumen nicht identifiziert werden. In Folge einer internen Begehung wurde das Umfeld auf mögliche Eintragsquellen begutachtet und zudem die Metalldetektion geprüft.

Das Corpus Delicti wurde unter Aufsicht des Amtes getestet. Die Metalldetektion war aktiv und in Ordnung, das bestätigte das akustische Signal im Zuge des Tests, die besagte Tackerklammer wurde in verschiedenen Positionen vom Metalldetektor eindeutig erkannt. Die vorgegebenen Ausschleuse-Mechanismen (Alarm, Bandstopp) haben einwandfrei funktioniert.

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit



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

Landratsamt Regensburg
Lebensmittelüberwachung
Sedanstr. 1
93055 Regensburg

Ihre Nachricht	Unser Aktenzeichen	Ansprechpartner/E-Mail:	Durchwahl / Fax:	Datum
L-R-00019-16- BEE	16-0038725 16-0038725-001-01-PBI-321- 1-1	██████████ ██████████	██████████	21.03.2016

Befund/Gutachten

Anlagen:

Probenniederschrift
Fotos
Kennzeichnungsmaterial (Kopie)
Kostenmitteilung
Rückantwortschreiben

Probendaten

LGL-Probennummer:	16-0038725-001-01
Einsender/Auftraggeber:	Landratsamt Regensburg, Lebensmittelüberwachung; 93055 Regensburg, Sedanstr. 1
Einsender-Az:	L-R-00019-16-BEE
Eingangsdatum (LGL):	17.02.2016
Proben-Nr. des Einsenders:	L-R-00019-16-BEE
Probenbezeichnung (extern):	██████████ Quarkzopf 500g
Probenmaterial:	Quarkstuten/-zopf
Probenahmegrund:	(ROP) Risikoorientierte Planprobe
Probenahmedatum:	15.02.2016
Untersuchungsbeginn:	19.02.2016
Untersuchungsende:	02.03.2016
Verpackung:	transparenter Kunststoffbeutel (Fertigpackung)
Probenmenge:	500 g
Mindesthaltbarkeitsdatum:	19.02.16
Externe Probenkennung (Chargennummer Herstellungsposten Losnummer):	L 13045 08
Entnahmebetrieb:	██████████ ████████████████████████████████████████
Hersteller / Importeur:	Bäckerei Bachmeier GmbH & Co. KG; 84307 Eggenfelden, Lauterbachstr. 55

Dienstsitz:
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

Untersuchungsergebnisse

Analyse	Ergebnis	Methode
Aussehen/ Konsistenz	Zopf, ca. 32 cm lang, 15 cm breit, 6 cm hoch, mit gelblichen und einigen schwarzbraunen Stellen, Oberseite an zahlreichen Stellen verbrannt; hellgelbe Krume, einige braune Streusel	Sensorisches Prüfverfahren § 64 LFGB L 00.90-6, QSA-O-0127-01; Feststellungen durch 4 Prüfer
Geruch	brandig, verbrannt	
Geschmack	verbrannte Stellen bitter, brandig, Rest: leicht süß, leicht milchsauer, nach Quark	

Verantwortlich für die sensorische Analyse: Dr. [REDACTED] Prüfleiterin, staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin

Beurteilungsgrundlagen

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), zuletzt geändert durch Art. 48 ÄndVO (EU) 652/2014 v. 15.05.2014 (ABl. Nr. L 189 S. 1)

Beurteilung

Die vorgelegte Probe wies zahlreiche verbrannte Stellen auf (siehe auch beiliegende Fotos). Sie roch und schmeckte in diesen Bereichen brandig und bitter. Aufgrund der festgestellten Beschaffenheit weicht das Erzeugnis 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.

Dr. [REDACTED]
Prüfleiterin, staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin

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.



Kennzeichnungsmaterial (eingescannt):

Feines Weihnachtsgebäck

Mischung aus Gebäck zum Teil mit kakaohaltiger Pflanzenfettglasur

Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, Puderzucker, **Butter**, **Mandeln**, **Weizenstärke**, Glukose-Fruktose-Sirup, Kakaomasse, Kakaobutter, **Schlagsahne**, **Vollei**, **Magermilchpulver**, Palmfett, **Vollmilchpulver**, Johannisbeeren, Rapsöl, Wasser, **Butterfett**, geröstete **Haselnüsse**, **Erdnusskerne**, Honig, Invertzuckersirup, **Walnusskerne**, fettarmer Kakao, **Hühnereineiweiß**, Emulgator: E322 (**Soja**), E471; Aprikosen, Geliermittel: E440, **Süßmolkenpulver**, Orangeat (Orangenschalen, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Säuerungsmittel: E330), Zitronat (grüne Zitronenschalen, gelbe Zitronenschalen, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Säuerungsmittel: E330), Kokosflocken, Gewürzmischung (Zimt, Nelken, Muskatblüte, Ingwer, Kardamom), Orangensaftkonzentrat, Verdickungsmittel: E1422, E407, E410; Säuerungsmittel: E330, Karamell, Salz, natürliches Vanillearoma, **Hühnereineiweißpulver**, Orangenschalen, Farbstoff: E101, E120, E160a, E100; Bourbon Vanille, färbendes Lebensmittel: Rote-Beete-Saft, **Laktose**, Aroma.

Kann in Spuren andere Nuss- und Schalenfrüchte enthalten.
Trocken lagern und vor Wärme schützen.

Energie- und Nährstoffgehalt	
	Pro 100 g
Energie	1948 kJ 466 kcal
Fett	24,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	11,6 g
Kohlenhydrate	53,5 g
- davon Zucker	35,6 g
Ballaststoffe	4,1 g
Eiweiß	6,9 g
Salz	0,25 g

Mindestens haltbar bis:
15.01.2017

Bäcker Bachmeier 1000 g 

Bäcker Bachmeier GmbH & Co. KG - Lauterbachstraße 55 - D-84307 Eggenfelden

4011753081204



©2016 Bäcker Bachmeier - Feines Weihnachtsgebäck - 500 g - 091116_MM

Untersuchungsergebnisse

Analyse	Ergebnis	Methode
Aussehen	Plätzchenmischung auf ca. 30x40cm großer Kartonschale. Teilweise mit Fraßspuren, vereinzelt Nagerkot	QSA-O-1344-02 Sensorische Prüfung
Geruch	nach Weihnachtsgebäck	
Geschmack	nicht verkostet	
Mikroskopie	Mikroskopisches Bild: Nagerkot, gestreifte Nagerhaare	QSA-O-1441-02 Mikroskopie am Stereomikroskop
Fotografie der Probe	Siehe Foto	

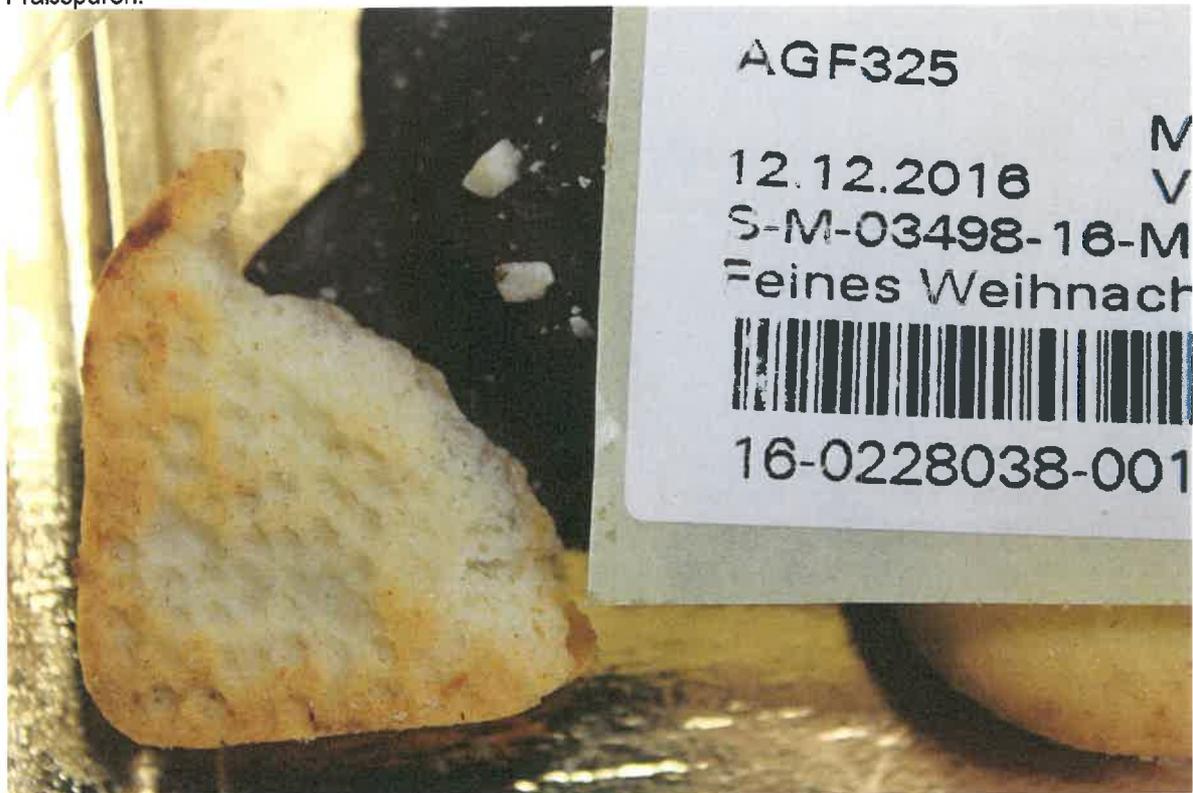
Fotografie der Probe:



Fraßspuren:



Fraßspuren:



Mikroskopie der Probe (Stereomikroskopie, Auflicht):



Nagerkot mit Nagerhaaren



Beurteilung:

Die Verdachtsprobe „Feines Weihnachtsgebäck“ wurde mit der Begründung vorgelegt, es würden sich „Mäusespuren“ darauf befinden.

Bei der sensorischen Untersuchung zeigte, dass auf dem Gebäck sowohl Fraßspuren erkennbar waren, als auch Nagerkot. Die mikroskopische Untersuchung bestätigte diese Vermutung, der Nagerkot konnte anhand der gestreiften Nagerhaare identifiziert werden.

In diesem Zustand ist die Gebäckmischung ekelerregend und wird als nicht zum Verzehr geeignet i.S. des Art.14 Abs.2 b VO (EG) 178/2002 beurteilt.

Verunreinigungen durch Nagerkot lassen auf erhebliche hygienische Mängel im Hersteller- bzw. Entnahmebetrieb schließen. Wo es zu dieser Verunreinigung kam, kann von hier aus nicht geklärt werden, da die Probe in geöffnetem Zustand vorgelegt wurde. Eine Betriebskontrolle erscheint dringend angezeigt.

Beurteilungsgrundlagen:

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. Zuletzt geändert durch Art. 48 ÄndVO (EU) 652/2014 v. 15.5.2014 (ABl. Nr. L189 S.1)

Dr. [REDACTED]
Prüfleiterin, staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin

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.

