

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

## Quellenverzeichnis zur Bäckerei Heinz

Seite (PDF-Dokument)	Art der Quelle	Im foodwatch-Bericht zitierte Stellen
3-6	Bescheid des LGL an foodwatch, 10.03.2016	Übermittlung von drei Kontrollberichten aus 2013 und 2014 (Seite 5)
7-11	Kontrollbericht vom 12.09.2013	Schon 2012 „im baulichen und vor allem im hygienischen Bereich gravierende Mängel“; Mängel bei dieser Kontrolle als geringfügig eingestuft (Seite 7) Mäusekot neben den Umkleideräumen; „deutliche Verschmutzungen“ in der Hygieneschleuse; ungeschützte Ware in Gitterkisten werden auf verschmutzter Holzpalette abgestellt (Seite 8)
12-16	Kontrollbericht vom 12.09.2013	Mängel als geringfügig eingestuft; lebende Motten (Seite 12) Lose abgedeckte Abflussrinne, fäkaler Geruch (Seite 13)
17-20	Kontrollbericht vom 10.04.2014	Verbraucherbeschwerde über Fremdkörper in Brötchen, der als Nagerkot identifiziert wurde; „nagerkotähnliche Verschmutzungen“ neben dem Mehlsilo; keine wesentlichen Anhaltspunkte für einen systematischen Eintrag von Schadnagerkot in die Backware“; Bewertung der Mängel als geringfügig (Seite 17)
21-22	LGL-Gutachten vom 03.03.2014 zu „Schwarzwälder Kirschtorte“	Beanstandung wegen Kennzeichnungsmängeln (Seite 22)
23-25	LGL-Gutachten vom 27.07.2016 zu „Himbeerkuchen“	Farbstoffe nicht mit dem Hinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ gekennzeichnet (Seite 25)
26	Schreiben des Landratsamts Erding an foodwatch vom 05.04.2017	Bußgeldverfahren wegen Kennzeichnungsmangel bei Himbeerkuchen; keine Information der Öffentlichkeit (Seite 26)

27	Schreiben des Landratsamts Landshut an foodwatch vom 07.04.2017	Zwei Kontrollen von Heinz-Filialen im Jahr 2016, „sowohl geringgradige als auch mittelgradige Hygienemängel“; kein Anlass, die Öffentlichkeit zu informieren (Seite 27)
----	---	--

**Pressekontakt:**

Andreas Winkler

E-Mail: [presse@foodwatch.de](mailto:presse@foodwatch.de)

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

Bayerisches Landesamt für  
Gesundheit und Lebensmittelsicherheit



14. 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  
13.01.2016

Unser Aktenzeichen  
K1-8505-VIG-01-16-  
V7-U1-D6437/2016

Ansprechpartner/E-Mail:  
Rosemarie Leven  
Rosemarie.Leven@lgl.bayern.de

Durchwahl und Fax:  
+49 (9131) 6808 2166  
+49 (9131) 6808 2119

Datum  
10.03.2016

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

**Grundverwaltungsakt bzgl. der Bäckerei-Konditorei Heinz 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.

Seite 1 von 5

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

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-Konditorei Heinz 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 Landshut, weitergeleitet.

Mit Schreiben vom 19.02.2016 wurde der Betrieb gemäß § 5 Abs. 1 S. 2 VIG i.V.m Art. 28 BayVwVfG zur beabsichtigten Informationserteilung angehört. Mit Telefaxschreiben vom 8.3.2016 hat er der beabsichtigten Informationserteilung zugestimmt und darauf hingewiesen, dass der Betrieb seit Februar 2015 nach IFS zertifiziert sei.

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:
  1. LGL-Feststellungen zum Betrieb (Bernsteinstraße 31, 84032 Altdorf) vom 12.09.2013 und vom 10.04.2014
  2. LGL-Feststellungen zum Betrieb (Hauptstraße 3, 84079 Bruckberg - OT Gündelkofen) vom 12.09.2013
  3. LGL-Gutachten an das LRA Landshut vom 03.03.2014

Personenbezogene Daten und Daten, die das Betriebs-und Geschäftsgeheimnis betreffen, werden zuvor geschwärzt.
- III. Im Falle einer Antragstellung nach § 80 Abs. 5 VwGO durch den von der Informationserteilung betroffenen Betrieb 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.

### **B e g r ü n d u n g**

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 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)<sup>1</sup>.

Bezüglich der Fragen 2 und 3 wurde der Antrag gemäß § 6 Abs. 2 VIG an die zuständige Kreisverwaltungsbehörde, das Landratsamt Landshut, 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 Betriebs der Informationserteilung nicht entgegen. Dies ergibt aus § 3 Ziff.2. S. 2 VIG, da der Betrieb der Informationserteilung zugestimmt hat.

2. 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.
3. Der Bescheid ergeht gemäß § 7 Abs. 1 S. 2 VIG kostenfrei, da der Verwaltungsaufwand unter dem Betrag von 1.000,-- Euro liegt.
4. 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.


---

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

Hinweise zur Rechtsbehelfsbelehrung:

- Durch das Gesetz zur Änderung des Gesetzes zur Ausführung der Verwaltungsgerichtsordnung vom 22.06.2007 (GVBI S. 390) wurde das Widerspruchsverfahren im Bereich des VIG abgeschafft. Es besteht keine Möglichkeit, gegen diesen Bescheid Widerspruch einzulegen.
- Die Klageerhebung in elektronischer Form (z.B. durch E-Mail) ist unzulässig.
- Kraft Bundesrechts ist in Prozessverfahren vor den Verwaltungsgerichten seit 01.07.2004 grundsätzlich ein Gebührevorschuss zu entrichten.

Mit freundlichen Grüßen



Rosemarie Leven  
Regierungsdirektorin

# **Feststellungen zum Betrieb Bäckerei Heinz KG, Altdorf**

**Betrieb:** Bäckerei Heinz KG  
Bernsteinstr. 31  
84032 Altdorf  
**Aktenzeichen:** SE-2617-300-221-V5  
**Datum der Kontrolle:** 12.09.2013  
**Beginn:** 07:45 Uhr  
**Ende:** 12:45 Uhr

## **Zusammenfassung**

Der Betrieb ist seit 2011 im Kontrollprogramm Säule 1 aufgenommen und wurde zuletzt mit der Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit am 21.09.2012 kontrolliert. Dabei wurden im baulichen und vor allem im hygienischen Bereich gravierende Mängel festgestellt.

Bei der aktuellen Kontrolle zeigte sich der Betrieb in allen Bereichen deutlich verbessert. So wurden im Obergeschoss als bauliche Maßnahmen neue Decken und Böden installiert. Darüber hinaus wurden ältere und beanstandete Produktionsanlagen durch Neue ersetzt.

Im Erdgeschoß sind weiterhin geringfügige bauliche Mängel feststellbar. Auch innerhalb der Prozesshygiene gibt es eine Anzahl kleinerer Mängel zu beanstanden. Das Eigenkontrollsystem mit Dokumentation ist im Allgemeinen in Ordnung und an manchen Stellen noch optimierbar.

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

Insgesamt werden die Mängel des Betriebs als geringfügig eingestuft.

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 Produktionsräume**

Personalräume 1. und 2. OG, Produktionshalle 1. OG, Produktion EG, Außenbereich  
Versand einschl. Außenfroster und Außenkühlung, Kistenwaschanlage

### **Teilbereich Personalräume 1. und 2. OG**

#### **Feststellungen**

1. Der Flur- und Treppenhausbereich, sowie die Toiletten und Duschen sind zum Zeitpunkt der Kontrolle noch nicht gereinigt worden.
2. Die Fenster im Vorraum zur Herrendusche zeigen Farbabblätterungen und Schimmelansätze an den Fugen.

3. Neben den Umkleideräumen 2 OG (ehem. Squash-Plätze) befindet sich in den Ecken am Flur und in den nicht genutzten Räumen Mäusekot.

#### 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 Produktionshalle 1. OG**

##### Feststellungen

1. Die Hygieneschleuse zum Zugang in die Produktion zeigt im Bereich der Schuhsohlenreinigung deutliche Verschmutzungen.
2. Der Splittereisbereiter zeigt im Bereich des Wasservorratsbehälters und Eisauswurfs Verschmutzungen.
3. Der Wasserzulauf zum Handwaschbecken neben dem Splittereisbereiter ist abgeschaltet, da aufgrund eines sanitären Fehlers ständig das Wasser in das Becken laufen würde.
4. Die Getränkeflaschenhalterung ist innen verschmutzt.
5. Hinter den Backöfen ist eine Leitung des Kondensatablaufes undicht und die Sockelleiste löst sich von der Wand.
6. Im Produktionsbereich befinden sich verschmutzte und rostende Rollcontainer und Hubwagen.
7. Ungeschützte Waren in Transportkörben mit durchbrochenem Boden (Gitterkisten) werden direkt auf den Boden bzw. verschmutzter Holzpalette abgestellt.
8. Die Kühl- und Frostereinrichtungen sind z.T. im Bodenbereich leicht verschmutzt und beschädigt. Teilweise stehen unzureichend geschützte Waren direkt neben Waren, die in Kartons verpackt sind.
9. Die Verflüssiger der Kühlcontainer sind derzeit auf den Containern in der Halle platziert. Aufgrund der groß dimensionierten Verflüssigerventilatoren und der räumlich nicht getrennten Bereiche Produktion und Lager/Abpackung können Luftströmungen Schmutzpartikel in der ganzen Halle verteilen.
10. An den Wänden der Aufzugstüre sind leichte bauliche Schäden 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. 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.
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.



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

3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
5. siehe 4.
6. siehe 4.
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.
8. siehe 4. und 7.
9. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 5 VO (EG) Nr. 852/2004 muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden.
10. siehe 4.

## **Teilbereich Produktion EG**

### **Feststellungen**

1. Im Abstellbereich der angelieferten Rohwaren ist der Rammschutz nicht allseitig ummantelt und die Decke zeigt leichte Schäden.
2. An der Körnerbrötchenmaschine ist der Filz an der Seitenführung verschlissen.
3. Im Produktionsraum ist eine verschmutzte und an der Rundbürste bzw. Saugleiste verschlissene Bodenreinigungsmaschine abgestellt.
4. Im Gebäckkühlraum ist das Kälteaggregat vereist und dessen Kondensatablauf verschmutzt.
5. Im Semmelfroster ist der Lamellenvorhang defekt und der Bodenbereich schadhaft.
6. Die Tür zum Gärraum ist beschädigt. Im Gärraum herrscht ein unangenehmer Geruch.
7. Im Bereich des Backofens ist ein verschmutzter Staubsauger mit zugehörigem Schlauch abgestellt.
8. An der Verwiege- / Mischstation ist beim Handwaschbecken der Bodenbereich verschmutzt.
9. Die Semmelanlage und der Backofen für das Kleingebäck des mobilen Verkaufsstandes im Außenbereich befinden sich neben einer Außentüre, die regelmäßig vom Verkaufspersonal geöffnet wird. Aufgrund der Lüftungsbedingungen im Betrieb strömt dabei sehr viel Außenluft in den Innenraum. Außerhalb des Raumes befindet sich die Raucherzone für Kunden.

### **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, sau-

ber und stets instand gehalten sein.

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

### **Teilbereich Außenbereich Versand einschl. Außenfroster und Außenkühlung, Kistenwaschanlage**

#### **Feststellungen**

1. Im Froster 1 ist der Boden verschmutzt. Zum Teil wird offene Ware neben Waren, die sich in Kartonverpackungen befinden, gelagert.
2. Bei der Kistenwaschanlage sind die Wasserdüsen im Bereich der Vorspülzone mit unterschiedlichen Partikeln verstopft.

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

### **Kontrollbereich Eigenkontrollsystem**

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

### **Teilbereich Reinigung und Desinfektion**

#### **Feststellungen**

Reinigungspläne sind vorhanden. Die Umsetzung dieser muss noch optimiert werden.

#### **Beurteilung**

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

ber und stets instand gehalten sein.

### **Teilbereich HACCP – Konzept**

#### **Feststellungen**

Das HACCP-Konzept ist im Aufbau, aber noch nicht fertig.

#### **Beurteilung**

Gemäß Art. 5 Abs. 1 VO (EG) Nr. 853/2004 haben Lebensmittelunternehmer ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

# **Feststellungen zum Betrieb Bäckerei Heinz KG, Gündlkofen**

**Betrieb:** Bäckerei Konditorei Heinz KG  
Hauptstrasse 3  
84079 Gündlkofen  
**Aktenzeichen:** SE-2617-300-356-V3  
**Datum der Kontrolle:** 12.09.2013  
**Beginn:** 08:00 Uhr  
**Ende:** 12:30 Uhr

## **Zusammenfassung**

Der bauliche Zustand der Produktions- und Lagerräume, die Betriebs- und Prozesshygiene sowie die Dokumentation und das Eigenkontrollsystem weisen geringfügige Mängel auf. Im Bereich Dokumentation und Eigenkontrollsystem ist auf eine regelmäßige Personalschulung zu achten, das Schädlingsbekämpfungskonzept ist zu optimieren und das HACCP-Konzept ist entsprechend anzupassen.

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

Insgesamt werden die Mängel des Betriebs als geringfügig eingestuft.

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 Produktionsbereich und Personalräume**

*Wareneingang und -ausgang, Auslieferungsbereich / Verpackung, Backstube incl. Eismaschine, Personalräume*

### **Teilbereich Wareneingang und -ausgang**

#### **Feststellungen**

Es sind mehrere lebende Motten sichtbar. In diesem Bereich wird das Altbrot offen gelagert.

#### **Beurteilung**

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 2 c) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist. Ein wirksames Verfahren zur Schädlingsbekämpfung beinhaltet allerdings auch die Überprüfung, ob und v. a. welche Schädlinge vorliegen. Die Durchführung eines Monito-

rings auf Mottenbefall ist in diesem Bereich deshalb unverzichtbar.

### **Teilbereich Auslieferungsbereich / Verpackung**

#### **Feststellungen**

Es stehen mehrere Kisten direkt auf dem Boden.

#### **Beurteilung**

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IV Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Transportbehälter zur Beförderung von Lebensmitteln sauber und instand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind. Stehen Kisten direkt auf dem Boden, können diese verschmutzen und es kann nicht ausgeschlossen werden, dass nachfolgend eingefüllte Lebensmittel kontaminiert werden. Des Weiteren können verschmutzte Kisten Arbeitsflächen kontaminieren, wenn sie ohne vorherige Reinigung dort abgestellt werden.

### **Teilbereich Backstube**

#### **Feststellungen**

1. Der Bereich unter den Bodenblechen der Stikkenöfen ist altverschmutzt.
2. Die Treppe an der Seite einer Maschine ist verschmutzt.
3. Die Spülmaschine ist im Inneren leicht altverschmutzt und die Oberfläche stark mit Mehl bedeckt.
4. Im Bodenbereich befindet sich eine lose abgedeckte Abflussrinne, von der ein fäkaler Geruch ausgeht.

#### **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, stets sauber und 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. Weiter müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 8 VO (EG) Nr. 852/2004 Abwasserableitungssysteme zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflussrinnen müssen so konzipiert sein, dass die Abwässer nicht aus einem kontaminierten zu einem oder in einen reinen Bereich, insbesondere einen Bereich fließen können, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, die ein erhöhtes Risiko für die Gesundheit des Endverbrauchers darstellen könnten. Der kontinuierlich aufsteigende fäkale Geruch in der Backstube ist geeignet, um die dort hergestellten Lebensmittel negativ zu beeinflussen.

### **Teilbereich Personalräume**

#### **Feststellungen**

1. Die Spinde sind auf der Oberseite verschmutzt und werden als Abstellfläche für Schaufel und Besen, sowie gebrauchte Kopfbedeckungen und alte Gerätschaften (Fliegenfalle) genutzt.
2. Der Weg in die Umkleide führt über den Aufenthaltsraum und durch die

Backstube in den Keller.

#### Beurteilung

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

#### Teilbereichsübergreifende Feststellungen

##### Feststellungen

1. Die Decke ist an mehreren Stellen provisorisch verkleidet und verschmutzt.
2. Die Wandfliesen sind mit Farbe überstrichen. Diese blättert an einigen Stellen ab.

##### Beurteilung

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

#### Kontrollbereich Lagerbereiche

*Dachraum über Personalraum, Kühlraum, Tiefkühlraum, Hefekühlung, Froster für Ladenware, Trockenlager, Mehlsilo*

#### Teilbereich Kühlraum, Tiefkühlraum, Hefekühlung, Froster für Ladenware

##### Feststellungen

1. Im Tiefkühlraum werden Brote offen neben Kartons gelagert.
2. Im Froster für Ladenware fehlt bei einer der Lampen der Splitterschutz.
3. Die Gummidichtung an der Türe zum Hefekühlraum ist verschmutzt und verschlissen. Außerdem ist der Griff an der Türinnenseite stark verrostet.

##### 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. Die

offen gelagerten Brote sollten abgedeckt werden und es sollte auf eine strenge Trennung zwischen dieser Ware und den Kartons geachtet werden.

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. Lampen ohne Splitterschutz könnten Lebensmittel im Falle eines Bruches ggf. mit Glassplittern kontaminieren.
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, stets sauber und instand gehalten sein. Des Weiteren sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f) VO (EG) Nr. 852/2004 Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten 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.

### **Teilbereich Trockenlager**

#### **Feststellungen**

1. Die Wand ist an mehreren Stellen beschädigt.
2. Die Rohrleitungen an der Decke sind stark verschmutzt.

#### **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, stets sauber und instand gehalten sein.

### **Teilbereich Mehlsilo**

#### **Feststellungen**

Unter dem Mehlsilo ist eine starke Gespinstbildung 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. 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, stets sauber und instand gehalten sein.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

### **Kontrollbereich Dokumentenprüfung, Eigenkontrollsystem**

*Reinigung und Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, Temperaturüberwachung, Personalschulung, Infektionsschutzgesetz, Rückverfolgbarkeit, Wareneingangs- und Warenausgangskontrolle, HACCP – Konzept.*

### **Teilbereich Personalschulung**

## **Feststellungen**

1. Die letzte dokumentierte Personalschulung für die Mitarbeiter in Gündlkofen fand im Jahr 2011 statt.
2. Die Mitarbeiter des HACCP-Teams erhalten keine speziellen Schulungen.

## **Beurteilung**

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.
2. Lebensmittelunternehmer haben gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. XII Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 zu gewährleisten, dass die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des Verfahrens nach Artikel 5 Absatz 1 der vorliegenden Verordnung oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult werden.

## **Teilbereich Schädlingsbekämpfung**

### **Feststellungen**

Von der für die Schädlingsbekämpfung beauftragten Firma [...] wurde mehrfach leichter Schädlingsbefall festgestellt und dieser dokumentiert. Die Bäckerei Heinz erhält allerdings keine Protokolle, in denen die ergriffenen Maßnahmen beschrieben sind.

### **Beurteilung**

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 sind bei wiederkehrendem Befallsbefund geeignete Maßnahmen zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Diese sollten schriftlich festgehalten und mit den anderen Unterlagen im Ordner abgeheftet werden.

## **Teilbereich HACCP – Konzept**

### **Feststellungen**

Seit der letzten Kontrolle wurde an der Erstellung eines HACCP-Konzepts gearbeitet, es muss allerdings noch in einigen Bereichen ergänzt werden, u. a. Festlegung von Grenzwerten für die CCPs bzw. Übernahme derer in das Konzept, Festlegung und Durchführung effektiver Verfahren zur Überwachung der CCPs, Festlegung von Korrekturmaßnahmen, Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren.

### **Beurteilung**

Gemäß Art. 5 Abs. 1 852/2004 haben die Lebensmittelunternehmer ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrecht zu erhalten.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.



# **Feststellungen zum Betrieb Bäckerei Heinz KG, Altdorf**

**Betrieb:** Bäckerei Heinz KG  
Bernsteinstr. 31  
84032 Altdorf  
**Aktenzeichen:** SE-2617-300-221-V6  
**Datum der Kontrolle:** 10.04.2014  
**Beginn:** 09:15 Uhr  
**Ende:** 15:00 Uhr

## **Zusammenfassung**

Aufgrund einer Verbraucherbeschwerde über einen in die Kruste eines Potatoe-Brötchens eingebackenen Fremdkörpers, der im LGL mit Gutachten 14-0029739-ABI-363-1-1 als Nagerkot identifiziert wurde, wurde eine Kontrolle des Herstellbetriebs des betroffenen vorgebackenen Produkts, Fa. Heinz, Altdorf durchgeführt. Bei dieser Kontrolle wurden hauptsächlich der Produktionsweg dieses Produktes und die hygienischen Produktionsbedingungen geprüft. Hierbei wurden keine wesentlichen Anhaltspunkte für einen systematischen Eintrag von Schädnerkot in die Backware festgestellt. Lediglich an einer schwer zugänglichen Stelle im Bodenbereich neben dem Mehlsilo wurden nagerkotähnliche Verschmutzungen festgestellt. Auch in den Unterlagen des beauftragten Schädlingsbekämpfers wurde in der Vergangenheit immer wieder von leichten bis mittleren Mäusebefall im Umfeld dieser Stelle gesprochen. Da die Fa. Heinz auch wegen anderer Gründe mit dieser Schädlingsbekämpfungsfirma nicht zufrieden war, wurde zum 01.04.2014 ein Vertragsverhältnis mit einem anderen Unternehmen abgeschlossen. Die Zugänglichkeit zu der betroffenen Stelle wird lt. Aussage von Hr. Heinz durch Verlagerung des Mehlsilos in den Außenbereich wieder ermöglicht. Somit ist dieser Problembereich und damit eine mögliche Eintragsquelle in naher Zukunft beseitigt. Eine weitere Möglichkeit des Fremdkörpereintrags in das Endprodukt wäre über den Rohstoff Kartoffelflocken denkbar, der als Sackware bezogen wird und direkt in den Teigansatz gegeben wird. Hier besteht seitens der Fa. Heinz Verbesserungsbedarf bezüglich der Wareneingangskontrolle dieses Rohstoffs.

Da ansonsten keinerlei Hinweise auf Schädnerbefall erkennbar waren, der Nagerkot aber aufgrund der produktionsbedingten Ausbildung einer festen Kruste nicht nachträglich, ungewollt in das betroffene Gebäck eingebracht werden kann, muss alles in allem bei der Verbraucherbeschwerde von einem Einzelfall ausgegangen werden. Die bei der Klärung des Sachverhaltes erkannten Mängel im Betrieb sind insgesamt als geringfügig zu bewerten.

Probenahme: Im Rahmen der Kontrolle erfolgte keine Probenahme.

## **Einzelheiten des Herstellprozesses Potatoe-Brötchen**

Das Produkt Potatoe-Brötchen ist eines der Hauptprodukte der Fa. Heinz KG am Standort Altdorf. Die Brötchen sind grundsätzlich nur vorgebacken und müssen beim Kunden fertig gebacken werden. Abgabeform ist entweder tiefgefroren oder frisch. Monatlich werden ca. xxxxxxxxxx Potatoe-Brötchen hergestellt und an unterschiedliche Firmen vertrieben. Die Verbraucherbeschwerde wurde am 15.02.2014 bei einer Filiale der Fa. [...] gekauft, die wiederum an 6 Wochentagen jeweils ca. xxxxxxxx frisch aus Altdorf beziehen. Aufgrund dieser Angaben konnte der Produktionszeitraum des betroffenen Brötchens zwischen 10.02. – 14.02.2014 eingegrenzt werden. Die für diesen Zeitraum vorgelegten Produktionsunterlagen wiesen keine Angaben über etwaige Probleme auf. Auch in der vorgelegten, betrieblich geführten Reklama-

tionsstatistik sind keine Einträge bezüglich Fremdkörpereinträge im Endprodukt aufgeführt.

Zur Herstellung von Potatoe-Brötchen werden neben Wasser zunächst verschiedene Mehle in den Teigkessel gegeben. Diese Mehle werden unmittelbar vor Entnahme maschinell gesiebt. Die Überprüfung des verwendeten Siebeinsatzes zeigte, dass ein Fremdkörper mit den im Gutachten angegebenen Abmessungen dieses nicht passieren hätte können. Die Unversehrtheit des Siebes wird regelmäßig vom Betrieb geprüft. Die benötigte Hefe wird vor Zugabe beim manuellen Entpacken visuell geprüft. Bei den Rohstoffen Salz und Flüssigsauer, die als Fertigware bezogen werden, ist ein Schadnagerbefall eher auszuschließen. Die einzige Zutat, bei der eine Kontamination mit Nagerkot denkbar wäre, sind die Kartoffelflocken, die in 25 kg Säcken bezogen werden und jeweils zur Hälfte direkt in den Teigkessel befüllt werden. Bei diesem Rohstoff wird innerhalb der Wareneingangskontrolle nur auf Unversehrtheit der Umhüllung und auf Einhaltung der Angaben auf Bestell/Lieferschein geachtet. Der Rohstoff selbst wird nicht geprüft. Nachdem dieser Rohstoff aufgrund seiner Struktur nicht gesiebt werden kann, sollte der Betrieb die Wareneingangsprüfung dieses Stoffes optimieren.

Die genannten Rohstoffe werden im Mischkessel vermengt, nach 2-stündiger Teigruhe geformt und nach erneuter Teigruhe im Backofen vorgebacken. Hierbei ist eine deutliche Krustenbildung erkennbar, die einen nachträglichen Fremdkörpereintrag nur mutwillig zulässt. Der Eintrag des Nagerkots kann also nur vor dem Backprozess stattgefunden haben. Dies ist theoretisch möglich, zumal der beauftragte Schädlingsbekämpfer immer wieder einen leichten bis mittleren Mäusebefall in unmittelbarer Nähe des Herstellbereiches in seinen Protokollen aufführte. Da aber lt. Aussage der Firmenverantwortlichen derzeit ein Betrieb von 24 Stunden am Tag stattfindet und auch in den Pausenzeiten sich immer Personen im Produktionsraum befinden, ist ein systematischer Eintrag von Nagerkot in die Produkte auszuschließen. Während der Begehung wurde vom Kontrollteam eine schwer zugängliche Stelle zwischen dem Mehlsilo und der Wand erkannt, an der nagerkotähnliche Verschmutzungen festzustellen waren. Schadnager selbst wurden nicht beobachtet. Die Fa. Heinz installiert derzeit, unabhängig von diesem Ereignis, mehrere Mehlsilos im Außenbereich und entfernt im Zuge dieser Maßnahme das im Produktionsraum befindliche Mehlsilo. Außerdem wurde eine neue Firma zur Schädlingsbekämpfung beauftragt, damit zukünftig erkannte Befälle ausreichend bekämpft werden.

### **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**

Umkleideräume, Produktion 1.OG, Produktion EG, Kistenreinigung Gebäude gegenüber

#### **Teilbereich Umkleideräume**

##### **Feststellungen**

Umkleideraum für Männer ist die Bodenauflage im Türbereich nicht verklebt. Darunter sind Verschmutzungen erkennbar.

##### **Beurteilung**

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

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

### **Teilbereich Produktion 1.OG**

#### **Feststellungen**

1. Unter dem Mehlsilo liegen zwei kurze abgeschnittene Schlauchstücke der Mehlförderung. In diesen und in deren Umfeld sind nagerkotähnliche Verschmutzungen erkennbar. Der Bereich selbst ist nur schwer zugänglich. Gemäß der Aussage von Hr. [...] wird das Mehlsilo in naher Zukunft aus dem Produktionsbereich entfernt.
2. Das Handwaschbecken neben der Mischstation ist defekt.
3. Bei den Tiefkühlcontainern sind auf der Rückseite schwer zugängliche Hohlräume vorhanden. Hier sind geringfügig nagerkotähnliche Verschmutzungen erkennbar.

#### **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. I Nr. 2c VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung gewährleistet ist.
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. I Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein.
3. Siehe 1.

### **Teilbereich Produktion EG**

#### **Feststellungen**

1. Die Deckenpaneele sind teilweise verschmutzt und verformt. Beim Trägergestell für die Paneele löst sich z. T. der Farbanstrich ab und fällt auf die darunter befindliche offene Ware.
2. Bereits gereinigte Kisten werden z. T. auf verschmutzten Holzpaletten in einem Lagerbereich abgestellt, dessen Wände und Boden nicht ausreichend gereinigt sind.

#### **Beurteilung**

1. 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.
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 Kistenreinigung Gebäude gegenüber**

### **Feststellungen**

Auf einer Holzpalette wurden geringfügig nagerkotähnliche Verschmutzungen erkannt.

### **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.

# Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit



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

Landratsamt Landshut  
Lebensmittelüberwachung  
Veldener Str. 15  
84036 Landshut

Ihre Nachricht L-LA-00103-13-Ako  
Unser Aktenzeichen 13-0139271  
13-0139271-001-01-PBI-325-1-1

Ansprechpartner/E-Mail:

Durchwahl / Fax:

Datum  
03.03.2014

## Befund/Gutachten

### Anlagen:

Kostenmitteilung  
Probenniederschrift  
Rückantwortschreiben

### Probendaten

LGL-Probennummer: 13-0139271-001-01  
Einsender/Auftraggeber: Landratsamt Landshut, Lebensmittelüberwachung;  
84036 Landshut, Veldener Str. 15  
Einsender-Az: L-LA-00103-13-Ako  
Eingangsdatum (LGL): 30.10.2013  
Probenbezeichnung (extern): **Schwarzwälder Kirschtorte**  
Probenmaterial: 182102, Schwarzwälder Kirschtorte  
Probenahmegrund: Planprobe  
Probenahmedatum: 30.10.2013  
Untersuchungsbeginn: 30.10.2013  
Untersuchungsende: 03.03.2014  
Probenmenge: 4 St  
Entnahmebetrieb: Heinz KG Bäckerei Konditorei Hauptstraße 3 84079 Gündlkofen  
Produktion Bernsteinstr 84032 Altdorf  
Hersteller / Importeur: Heinz KG;  
84032 Altdorf, Bernsteinstr. 31

### Untersuchungsergebnisse

Analyse	Ergebnis	Methode	Labor
Aussehen	Schwarzwälder Kirschtorte, Mürbteigboden, 2 Schichten brauner Biskuitteig mit Schokocreme und Kirschen dazwischen, Auflage Buttercreme mit Schokoplättchen und hellrote Belegkirsche	Sensorische Prüfung	325

Dienstszitz:  
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

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

Seite 1 von 2

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

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

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

Analyse	Ergebnis	Methode	Labor
Geschmack	süß, sahnig, cremig, Schokolade, Kirschwasser		325
Überweisung	durchgeführt		325
Farbstoffe (HPLC)	Aufgearbeiteter Probenextrakt durch AG: 325		326
Farbstoff	E 127	HPLC-DAD	326

Legende: 325 - Backwaren (OSH), verantwortl.  
326 - Fisch und -erzeugnisse (OSH)

## Beurteilung

Die Untersuchung der Belegkirschen der Schwarzwälder Kirschtorte auf künstliche Farbstoffe ergab das Vorhandensein des zulässigen künstlichen Farbstoffes E 127 (Erythrosin), deren Verwendung nach § 9 Abs. 1 Nr. 1 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) durch die Angabe "mit Farbstoff" deutlich sichtbar kenntlich zu machen ist.

Bei loser Abgabe von Lebensmitteln muss diese Kenntlichmachung nach § 9 Abs. 6 Nr. 1 ZZuV mit der Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels verbunden werden, sofern eine solche angegeben wird, bzw. auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel angebracht sein. Nach § 9 Abs. 8 Nr. 3 ZZuV kann diese Kenntlichmachung entfallen, wenn in einem Aushang oder einer schriftlichen Aufzeichnung, die dem Endverbraucher unmittelbar zugänglich ist, alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe angegeben werden; auf diese Aufzeichnung muss dann bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden.

Entsprechend den in der Probenahme-Niederschrift gemachten Angaben war der Farbstoff gemäß oben genannter Verordnung nicht kenntlich gemacht.

## Beurteilungsgrundlage

**ZZuV** - Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung - ZZuV) vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230) FNA 2125-40-71, zuletzt geändert durch Art. 1 Dritte VO zur Änd. der Zusatzstoff-ZulassungsVO und and. Lebensmittelrechtl. VO v. 28.3.2011 (BGBl. I S. 530)

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

Landratsamt Erding  
Lebensmittelüberwachung  
Bajuwarenstr. 3  
85435 Erding

Ihre Nachricht	Unser Aktenzeichen	Ansprechpartner/E-Mail:	Durchwahl / Fax:	Datum
	16-0104565			27.07.2016
	16-0104565-001-01-PBI-325-			
	1-1			

## Befund/Gutachten

### Anlagen:

1 Foto  
Kennzeichnungsmaterial in Kopie  
Kostenmitteilung  
Probenniederschrift  
Rückantwortschreiben

### Probendaten

LGL-Probennummer:	16-0104565-001-01
Einsender/Auftraggeber:	Landratsamt Erding, Lebensmittelüberwachung; 85435 Erding, Bajuwarenstr. 3
Eingangsdatum (LGL):	01.06.2016
Proben-Nr. des Einsenders:	L-ED-00022-16-Hob
Probenbezeichnung (extern):	<b>Himbeerkuchen</b>
Probenmaterial:	182106, Obstkuchen -torte mit Mürbeteig u./o. Biskuitboden
Probenahmegrund:	Planprobe
Probenahmedatum:	01.06.2016
Untersuchungsbeginn:	01.06.2016
Untersuchungsende:	16.06.2016
Probenmenge:	3 Stück
Entnahmebetrieb:	Bäckerei Konditorei Heinz KG, Bäckereifilale Heinz, Hauptstr. 47, 85445 Oberding
Hersteller / Importeur:	Bäckerei Konditorei Heinz KG, Bernsteinstr. 31, 84032 Altdorf

**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	Labor
Aussehen	Mürbteigboden, dunkler Rührteigboden, weiße Fettcreme, ganze Himbeeren in dunkelrotem Tortenguss; Rückseite mit dunklen Schokolade-Splittern verziert	QSA-O-1344-02 Sensorische Prüfung	325
Geruch	nach Himbeere		325
Geschmack	süß, arteigen		325

Analyse	Ergebnis	Methode	Labor
Farbstoff (Tortenguss)	E 122	HPLC-DAD	326
Farbstoff (Tortenguss)	E 124	HPLC-DAD	326

Legende: 325 - Backwaren / Teigwaren (OSH), verantwortlich Dr. [REDACTED]

326 - Fisch und -erzeugnisse (OSH), verantwortlich Dr. [REDACTED]

## Beurteilungsgrundlage:

**Verordnung (EG) Nr. 178/2002** des Europäischen Parlamentes 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 Lebensmittel-sicherheit (ABl. Nr. L 31 S. 1) (EU-Basis-V) in der aktuellen Fassung

**ZZuIV** - Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung - ZZuIV) vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230) FNA 2125-40-71); in der aktuellen Fassung

**Verordnung (EG) Nr. 1333/2008** des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. Nr. L 354 S. 16, ber. ABl. Nr. L 105 S. 114); in der aktuellen Fassung

**LMIV** - Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (ABl. Nr. L 304 S. 18) Celex-Nr. 3 2011 R 1169

## Beurteilung:

Bei dem vorgelegten Erzeugnis handelt es sich um ein Lebensmittel i. S. des Art. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002 (EU-Basisverordnung), das dazu bestimmt ist, vom Menschen aufgenommen zu werden. Das Erzeugnis wurde als „Himbeerkuchen“ in den Verkehr gebracht.

Die Untersuchung der Überzugsmasse (Tortenguss) des Erzeugnisses ergab das Vorhandensein zweier künstlicher Farbstoffe (E 122, Azorubin sowie E 124, Cochenillerot A), deren Verwendung nach Art. 4 Abs.1 VO (EG) Nr. 1333/2008 in Verbindung mit Anhang II Teil E Kategorie Nr. 05.4 in Überzugsmassen zugelassen ist.

Die Verwendung zugelassener Farbstoffe ist nach § 9 Abs. 1 Nr. 1 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV) durch die Angabe "mit Farbstoff" deutlich sichtbar kenntlich zu machen. Die Angabe „mit Farbstoff“ muss nach § 9 Abs.6 Nr.1 ZZuIV bei loser Abgabe von Lebensmitteln auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel angebracht sein. Nach § 9 Abs.8 Nr.3 ZZuIV kann diese Kenntlichmachung entfallen, wenn in einem Aushang oder einer schriftlichen Aufzeichnung, die dem Endverbraucher unmittelbar zugänglich ist, alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe angegeben werden; auf die Aufzeichnung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden.



Zudem sind diese Farbstoffe im Sinne von Artikel 24 Abs. 1 in Verbindung mit Anhang V der VO (EG) 1333/2008 mit der Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffes und dem Hinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ kenntlich zu machen. Diese spezielle Kenntlichmachung im Sinne der VO(EG) 1333/2008 ist bei loser Ware in jedem Fall auf einem Schild an der Ware kenntlich zu machen (Stellungnahme des BMVEL vom 19.07.2010; Az. 313-22700/0036).

Nach den in der Probenahme-Niederschrift und dem beigegeführten Bildmaterial gemachten Angaben (Schild an der Ware: „Himbeerkuchen“ sowie der Fotografie der Zusatzstoffliste) war die hier geforderte Kenntlichmachung des Farbstoffes offensichtlich nicht vorhanden.

Die Anforderungen von § 9 ZZuV sowie von Art. 24 Abs. 1 VO (EG) 1333/2008 sind daher nicht eingehalten. Die Kennzeichnung des Lebensmittels widerspricht damit den Vorgaben des Art. 3 Abs. 1 Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV).

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.



Foto der Probe:



EINGEGANGEN AM 07. APR. 2017



LANDRATSAMT  
ERDING

Landratsamt Erding, Postfach 1255, 85422 Erding

Foodwatch e.V.  
z. Hd. Herrn Geschäftsführer Thilo Bode  
Brunnenstr. 181  
10119 Berlin

Fachbereich 53  
Verbraucherschutz

Dienstgebäude  
Bajuwarenstraße 3  
85435 Erding

Ansprechpartner/in:  
Nicole Romy  
Zi.Nr.: 028

Tel. 08122 58-1380  
Fax 08122 58-1381  
verbraucher@lra-ed.de

Erding, 05.04.2017

Az.: 53/5142

Seite 1 von 1

**Antrag auf Auskunft der foodwatch e.V. nach dem VIG;  
Hier: Anfrage bezüglich der Bäckerei-Konditorei Heinz KG, Bern-  
steinstr. 31, 84032 Altdorf - Filiale Oberding, Hauptstraße 47, 85445  
Oberding**

Sehr geehrte Damen und Herren,  
Sehr geehrter Herr Bode,

zu Ihrer Anfrage vom 03.01.2017 an das Bayerische Landesamt für Gesund-  
heit und Lebensmittelsicherheit, erweitert am 09.03.2017 per E-Mail, können  
wir Ihre folgende Auskunft geben:

Frage 2:

Aufgrund der Beanstandung (Kennzeichnungsmangel) des Himbeerkuchens  
mit Gutachten vom 27.07.2016 des Bayerischen Landesamtes für Gesund-  
heit und Lebensmittelsicherheit wurde vom Landratsamt Erding ein Bußgeld-  
verfahren gegen Frau Sieglinde Roswitha Heinz durchgeführt. Der Bußgeld-  
bescheid ist seit dem 17.10.2016 rechtskräftig.

Frage 3:

Die Bevölkerung wurde nicht über die Beanstandungen informiert.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

  
Nicole Romy  
Regierungsinspektorin

Kreis- u. Stadtparkasse  
Erding – Dorfen  
IBAN: DE86 7005 1995  
0000 0033 43  
BIC: BYLADEM1ERD

Raiffeisenbank Erding  
IBAN: DE78 7016 9356  
0000 1133 44  
BIC: GENODEF1EDR

Postbank München  
IBAN: DE71 7001 0080  
0008 0048 09  
BIC: PBNKDEFF700

VR-Bank Erding  
IBAN: DE75 7009 1900  
0000 0559 99  
BIC: GENODEF1EDV

UniCredit Bank AG -  
HypoVereinsbank Erding  
IBAN: DE12 7002 0270  
6340 1600 00  
BIC: HYVDFMMXXX



Terminvereinbarung: Mo bis Do 7 bis 17 Uhr, Fr 7 bis 13 Uhr  
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 7.30 bis 12.30 Uhr, Di u. Do 14 – 17 Uhr  
Weitere Informationen finden Sie im Internet unter [www.landkreis-erding.de](http://www.landkreis-erding.de).

## Landratsamt Landshut

Gesundheits- und Verbraucherschutz,  
Veterinärrecht



Landkreis Landshut

EINGEGANGEN AM 11. APR. 2017

Landratsamt Landshut • Veldener Str. 15 • 84036 Landshut

Foodwatch e.V.  
z. Hd. Herrn Geschäftsführer Thilo Bode  
Brunnenstr. 181  
10119 Berlin

**Sachbearbeiter/in:**

Herr Gemeinbauer

**Zimmer:**

N 03

**Telefon:**

0871 408-5305

**Telefax:**

0871 408-165305

**E-Mail:**

rene.gemeinbauer@landkreis-landshut.de

Ihre Nachricht vom  
03.01.2017

Ihre Zeichen

Bitte bei Antwort angeben

Unsere Zeichen

31 – 5620.1/2

Landshut

07.04.2017

**Antrag auf Auskunft der foodwatch e.V. nach dem VIG;  
Hier: Anfrage bezüglich der Bäckerei-Konditorei Heinz KG, Bernsteinstr. 31, 84032 Altdorf**

Sehr geehrte Damen und Herren,  
Sehr geehrter Herr Bode,

aufgrund Ihrer Anfrage vom 03.01.2017 hat mich Herr Gemeinbauer, Sachgebietsleiter vom Gesundheits- und Verbraucherschutz, Veterinärrecht des Landratsamtes Landshut gebeten, Ihnen folgende Auskunft zu erteilen:

Frage 2:

Im Jahr 2016 wurden bei der Firma Heinz zwei Kontrollen von der Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Landshut in verschiedenen Filialen durchgeführt. Hierbei waren sowohl geringgradige als auch mittelgradige Hygienemängel gegeben. Innerhalb der gesetzten mündlichen Frist wurden diese behoben. Lebensmittel selbst waren nicht zu beanstanden. In einer Filiale von Heinz außerhalb des Landkreises Landshut wurde in 2016 ein OWiG-Verfahren mit anschließendem Bußgeld durchgeführt. Das OWiG-Verfahren bezog sich auf einen Mangel in der Kennzeichnung eines Lebensmittels. Näheres hierzu ist vom Landratsamt Erding in Erfahrung zu bringen.

Frage 3:

Die Beanstandungen gaben keinen Anlass, die Bevölkerung zu informieren.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

*Stadlöder*

Verena Stadlöder

**Hausanschrift:**  
Veldener Straße 15  
84036 Landshut

**Telefon:** 0871 408-0  
**Telefax:** 0871 408-1001

**E-Mail:** poststelle@landkreis-landshut.de  
**Internet:** www.landkreis-landshut.de

**Bankverbindung:**  
Sparkasse Landshut (BLZ 743 500 00) 17 981

**Besucherzeiten:**

Montag bis Freitag 8.00 - 12.00 Uhr  
Montagnachmittag 13.30 - 15.30 Uhr  
Donnerstagnachmittag 13.30 - 17.00 Uhr

**Erreichbarkeit mit dem Stadtbus:**

Linie 1 und Linie 7