

## Fachliche Stellungnahme

**Aktenzeichen:** SE-2617-200-89-V5

**Datum der Kontrolle:** 15.05.2017      **Beginn:** 09:45 Uhr      **Ende:** 13:30 Uhr

**Anlass der Kontrolle:** Regelkontrolle

**Betrieb:** Wolf Wurstspezialitäten GmbH  
Am Ahornhof 2  
92421 Schwandorf

**Zulassungs-/Registriernummer:** EV 789

**Zulassungs-/Fachaufsichtsbehörde:** Regierung der Oberpfalz

**Kreisverwaltungsbehörde:** Landratsamt Schwandorf

**Teilnehmer der Kontrolle:**

**Leiter des Teams der Spezialeinheit:**  
Frau Dr. Britta Büchter      Amtstierärztin

**LGL/Spezialeinheit:**  
Herr Helmut Jahn      Metzgermeister  
Frau Christine Engel      Dipl. Ing. (FH)  
Herr Stefan Obst      Dipl. Ing. (FH)  
Frau Nadine Adler      Dipl. Ing. (FH)

**Regierung:**  
Herr Dr. Dietmar Schmid      Amtstierarzt  
Herr Johannes Weigert      Lebensmittelüberwachungsbeamter

**Kreisverwaltungsbehörde:**  
Herr Dr. Josef König      Amtstierarzt  
Frau Sandra Schwab      Lebensmittelüberwachungsbeamtin  
Frau Stefanie Weck      Praktikantin

**Betrieb:**  
Herr [REDACTED]      Qualitätssicherung  
Herr [REDACTED]      Betriebsleitung  
Frau [REDACTED]      Leitung QM/QS

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

## I. Kontrollbereich Produktion EG

Teilnehmer: Frau Adler, Frau Dr. Büchter, Herr Dr. König, Herr Dr. Schmid,  
Herr Dlugosch

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

*Umkleideräume, Personaltoiletten, Hygieneschleuse, Wareneingang, Zerlegung, Kutterei, Chargierung, Gewürzlager, Kutterwagenwaschmaschine, Füllerei, Räucher-  
rei, Steakabteilung, Verpackung Weiß, Verpackung Grau, Lager pasteurisierte Ware,  
Lager Verpackung, Versand, Hochregal, Verladebereich, Kühlhäuser*

### 1. Teilbereich Personalumkleide Damen

#### Feststellungen

Die Arbeitsanweisung sieht eine Trennung zwischen Schwarz- und Weißbereich der Umkleide vor. Eine Mitarbeiterin verhält sich entgegen dieser Vorgabe und läuft mit Straßenkleidung in den Weißbereich, holt sich ihre Hygienekleidung und läuft zum Anziehen wieder in den Schwarzbereich zurück.

#### Beurteilung

Gemäß Anh. II Kap. VIII Nr.1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, saubere Arbeitskleidung tragen. Entsprechend Anlage 1.1 Nr. 1.7 AVV-LmH müssen Umkleiden so beschaffen sein, dass saubere Schutzkleidung von anderen Kleidungsstücken getrennt aufbewahrt werden kann („**Schwarz-Weiß-Prinzip**“). Durch das Fehlverhalten der Mitarbeiterin ist dieses Prinzip durchbrochen und folglich die persönliche Sauberkeit und Hygiene der Mitarbeiterin nicht gewährleistet.

### 2. Teilbereich Chargierung

#### Feststellungen

1. Die Kutterwagen werden vor dem Befüllen umgekippt, um Restwasser zu entfernen. Dies erfolgt unmittelbar auf dem Fußboden. Die Arbeitsanweisung sieht vor, dass hier eine Art Unterlage verwendet wird, damit der Kutterwagenrand keinen unmittelbaren Kontakt mit dem Fußboden hat.
2. Das Rohrgeländer des Arbeitspodestes ist an den Außenseiten offen. Das Leerrohr ist innen altverschmutzt.

#### Beurteilung

1. Durch Verunreinigungen auf dem Fußboden ist eine Kontamination der Kutterwagen möglich. Über kontaminierte Kutterwagen ist wiederum eine Kontamination des darin zu beförderten Brätes möglich. Gemäß 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 Anh. II Kap. I Nr.1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

### 3. Teilbereich Gewürzlager

#### Feststellungen

Die chargierten Gewürze werden mittels eines mit mehreren Kammern versehenen Edelstahlcontainer in die Produktion verbracht. Dieser Container wird vor erneuter Verwendung nicht zwischengereinigt. Es befinden sich lose Pistazien in einer Kammer.

#### Beurteilung

Gemäß der Lebensmittelinformations-VO / VO (EU) Nr. 1169/2011 müssen die 14 häufigsten allergenen Zutaten zwingend im Zutatenverzeichnis deklariert werden, sobald sie als Zutat verwendet werden. Hierzu zählen auch Schalenfrüchte wie Pistazien.

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

### 4. Teilbereich Füllerei

#### Feststellungen

Neben dem Rauchsteckenlagerplatz befinden sich schwarze Ablagerungen an der Wand und am Rammschutz.

#### Beurteilung

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

### Teilbereichsübergreifende Feststellungen

#### Feststellungen

1. Während der Betriebskontrolle zeigten sich in mehreren Bereichen Hygienefehlverhalten von Mitarbeitern im Umgang mit Lebensmitteln. Zu nennen sind hier:
  - Eine Mitarbeiterin an einer Fülllinie richtet mit den Händen den Gullideckel. Im Anschluss wäscht sie die mit Handschuhen versehenen Hände im Wasser der vorbereiteten Dämme und arbeitet weiter.
  - Eine Mitarbeiterin in der Darmvorbereitung wässert Dämme. Beim Entknoten der Darmbündel hängen die Dämme aus dem Kutterwagen und berühren dabei den Fußboden.
  - Ein Mitarbeiter in der Füllerei reinigt mit Wasser unter Hochdruck den Fußboden unmittelbar neben einem Kutterwagen mit offenem Brät.
  - Eine Mitarbeiterin in der Steakabteilung macht vor Pausenantritt eine Zwischendesinfektion der produktberührenden Maschinenteile. In unmittelbarer Nähe stehen E2-Lebensmittelkisten mit offenem Produkt auf Arbeitshöhe.
  - Ein Mitarbeiter an einer Verpackungslinie hebt eine Wurst vom Boden auf und entsorgt diese. Trotz unmittelbarem Bodenkontakt erfolgt keine Handhygiene bzw. ein Handschuhwechsel.
2. An mehreren Waschbecken in den Betriebsräumen fehlen Seife, Desinfektionsmittel, Einweghandtücher sowie ein Mülleimer. Die Waschbecken sind z. T. mit Arbeitsgeräten, bspw. Rauchwagen, verstellt und für die Mitarbeiter somit nicht erreichbar.

3. Vereinzelt liegen INAS Schläuche und angebrachte Pistolen auf dem Fußboden.

#### Beurteilung

1. Es besteht in allen Fällen eine unmittelbare Kontaminationsgefahr für die Lebensmittel. Gemäß 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. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Handwaschbecken über Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Eine hygienische Händereinigung ist somit nicht möglich.  
Auf Grund des versperrten Zugangs zu den Handwaschbecken ist generell eine gute persönliche Hygiene i.S.v. Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 nicht gewährleistet.
3. Durch Verunreinigungen auf dem Fußboden ist eine Kontamination der Gegenstände möglich. Über diese kontaminierten Reinigungsutensilien ist wiederum eine Kontamination von produktberührenden Ausrüstungen bzw. Anlagen und Lebensmitteln möglich.  
Gemäß 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.

## **II. Kontrollbereich Produktion UG/ OG**

Teilnehmer: Herr Jahn, Herr Obst, Frau Schwab, Frau Weck, Herr Wirth

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

*Wurstsalat, Kartonierung Wurstsalat, Berner Abteilung, Pasteurisation, Rohwurststreiferäume, UG 31, Schröterkammern 12-12, Füllerei UG, Panierraum, Bratpfannenabteilung, Formenwäsche, Kistenwäsche, Kistenlager rein*

### **1. Teilbereich Wurstsalat**

Feststellungen

1. Hier sind stellenweise leichte Sockelschäden und beschädigte Edelstahlöffnungen der Türstöcke feststellbar.
2. Die Aufhängungen der Deckenbeleuchtungen sind staubig.

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 Pkt. 1

### **2. Teilbereich Kartonierung Wurstsalat**

Feststellungen

Ein Gully ist altverschmutzt.

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.

### **3. Teilbereich Berner Abteilung**

Feststellungen

Hier werden von den Mitarbeitern vor der Pause Maschinen mittels eines Sprühgerätes desinfiziert, obwohl in unmittelbarer Nähe nicht komplett abgedeckte Lebensmittel zwischengelagert werden.

Beurteilung

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

#### **4. Teilbereich UG 31**

##### **Feststellungen**

In diesem Bereich werden frisch gefüllte Würste im Naturdarm, die für die Räucherei vorgesehen sind, unter einem teilweise verschmutztem Förderband zwischengelagert.

##### **Beurteilung**

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

#### **5. Teilbereich Füllerei UG**

##### **Feststellungen**

Die Decke ist teilweise altverschmutzt.

##### **Beurteilung**

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

#### **6. Teilbereich Kistenlager rein**

##### **Feststellungen**

In den Ecken und auf den Betonsockeln sind Spinnengewebe und Staubansammlungen feststellbar.

##### **Beurteilung**

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

#### **Teilbereichsübergreifende Feststellungen**

##### **Feststellungen**

Der Betrieb setzt u. a. in sensiblen Bereichen in denen mit offenen Produkten umgegangen wird rote Lebensmittel E2- Poolkisten ein. Diese sind im Außenbereich z. T. gebrochen und es lösen sich vereinzelt kleine rote Plastikpartikel ab.

##### **Beurteilung**

Durch sich ablösenden Hartplastikteile ist ein Schutz der Lebensmittel vor Kontamination nach Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 nicht gewährleistet.

### **III. Kontrollbereich Eigenkontrollsystem**

Teilnehmer: Frau Engel, Frau Motzek, Herr Weigert, Herr Wirth

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

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

#### **Empfehlungen / Hinweise**

Bei der Überprüfung der mikrobiologischen Eigenkontrollen fehlen bei Überschreitungen der vorgegebenen Grenzwerte für Gesamtkeimzahl und Enterobakterien bei der Reinigungskontrolle und bei den Händeabklatschproben der Mitarbeiter die entsprechenden Korrekturmaßnahmen. Ein konsequentes, zeitnahes und effektives Handeln zum Beheben der Situation ist ratsam.

Bei den überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

## Abschließende Anmerkungen

Im Rahmen der Kontrolle wurden keine Proben genommen.

gez.  
Nadine Adler  
Sachbearbeiterin  
Sachbereich SE 4.1

gez.  
Herr Dr. Hubert Diepolder  
Leitung Sachgebiet SE 4

Anlage(n):  
Kostenmitteilung

### Hinweise:

- Diese fachliche Stellungnahme bezieht sich ausschließlich auf die kontrollierten Bereiche des Betriebs.
- Die aufgeführten Feststellungen beziehen sich auf den Zeitpunkt der Kontrolle.
- Diese fachliche Stellungnahme darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht **auszugsweise** kopiert bzw. vervielfältigt werden.