

Bayerische Kontrollbehörde für
Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen



KBLV - Flessastraße 2 - 95326 Kulmbach

Zustellungsurkunde

Herrn
Marcus Brian
Goethestraße 4
79100 Freiburg

Ihre Nachricht

Unser Zeichen
R10-4310-2018/2-16

Telefon +49 (9221) 4070-
@kblv.bayern.de

Kulmbach
15.05.2018

**Vollzug des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG);
Erteilung der Informationen über den Betrieb Alpenhain Käsespezialitäten
GmbH vom 19.02.2018**

Anlage:

Protokolle und Gutachten mit Beanstandungen und Feststellungen nach
Betriebskontrollen von 2013 bis 2017 - 59 Seiten

Sehr geehrte Damen und Herren,
sehr geehrter Herr Brian,

in dieser Angelegenheit nehmen wir Bezug auf unser Schreiben vom 24.08.2018 mit
der Entscheidung über eine Informationserteilung nach dem VIG auf Ihren Antrag
vom 19.02.2018.

Ihnen werden infolgedessen nachfolgende Informationen erteilt:

1. Im Zeitraum von 01.01.2013 bis 31.12.2017 führte das Landratsamt Rosenheim insgesamt 31 amtliche Lebensmittelkontrollen im Betrieb Alpenhain Käsespezialitäten GmbH durch.

Standort
Flessastraße 2
95326 Kulmbach

Öffentliche Verkehrsmittel
Stadtbuslinie 3
Haltestelle Luitpoldstraße

Telefon
+49 9221 4070-100
Telefax
+49 9221 4070-199

E-Mail
poststelle@kblv.bayern.de
Internet
www.kblv.bayern.de

2. Bei insgesamt 14 dieser amtlichen Lebensmittelkontrollen stellte das Landratsamt Rosenheim nicht zulässige Abweichungen von Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches, der aufgrund dieses Gesetzes erlassenen Rechtsverordnungen sowie nicht zulässige Abweichungen von Vorgaben unmittelbar geltender Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union im Anwendungsbereich der zuvor genannten Gesetze fest.
3. Die Maßnahmen und Entscheidungen des Landratsamts Rosenheim, die im Zusammenhang mit den unter Ziffer 2. genannten Beanstandungen getroffen worden sind, sind den anliegenden Protokollen und Gutachten zu entnehmen. Wir weisen darauf hin, dass die dort abgebildeten, getroffenen Feststellungen grundsätzlich nur den zurückliegenden Kontrollzeitpunkt abbilden und keinen Rückschluss auf das Fortbestehen etwaig bemängelter Umstände zulassen, sofern sich aus den übermittelten Informationen zu durchgeführten Nachkontrollen nichts anderes ergibt. Eine Information der Öffentlichkeit fand nicht statt.
4. Mit diesem Schreiben werden Ihnen die Kontrollberichte aller amtlichen Lebensmittelkontrollen und hiermit zusammenhängende Schreiben übermittelt, bei denen es seit dem 01.01.2013 bis 31.12.2017 zu Beanstandungen gekommen ist.

Wir weisen nochmals darauf hin, dass die zuständige Stelle zur Informationserteilung nach § 2 Absatz 2 i.V.m. § 2 Absatz 1 Satz 1 VIG nur Informationen übermittelt, die bei dieser vorhanden sind. Sie ist nicht verpflichtet, die inhaltliche Richtigkeit der übermittelten Informationen zu überprüfen.



Von: [REDACTED]
Gesendet: Donnerstag, 26. Oktober 2017 14:02
An: [REDACTED]@alpenhain.de; [REDACTED]@alpenhain.de
Cc: [REDACTED]
Betreff: Nachkontrolle vom 24.10.17

Sehr geehrte [REDACTED] und sehr geehrter [REDACTED]

am 24.10.17 wurde die Nachkontrolle der von der Spezialeinheit am 28.06.2017 festgestellten Mängel durchgeführt, es wurden folgende Punkte noch nicht abgestellt:

Nachfolgekeller Nr. 15:

Hier wurde zum Zeitpunkt der Nachkontrolle noch renoviert
Bauarbeiten laufen

Teilbereich Ausrückraum:

Es befanden sich erneut an einem Klemmbrett an der Wand alte Etikettenreste.

Reinigungsraum:

Es wurden Stockflecken im oberen Bereich vorgefunden.

Panierraum:

An einer der Anlagen waren zwei angerostete Verschlusssteile vorhanden.

TAB-Raum:

Es befanden sich noch immer flugrostartige Verfärbungen am Deckenaggregat.

Zusätzlich bestehen noch die Mängel mit der bereits erfolgten Fristverlängerung bis 31. Dez. 17 (Malerarbeiten im Keller) bzw. Ende März 2018 (Boden)
Hygienemängel sind sofort abzustellen.

Mit freundlichen Grüßen

[REDACTED]

[REDACTED]
Veterinäramt Rosenheim
Am Kiefler 3
83043 Bad Aibling
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

LANDRATSAMT ROSENHEIM



Landratsamt Rosenheim · Postfach 10 04 65 · 83004 Rosenheim

Alpenhain-Käsespezialitäten-Werk
GmbH & Co.KG

Lehen 24

83539 Pfaffing

Ihr Zeichen

Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen

V/5-514-1

(bitte bei Antwort angeben)

Sachbearbeiter/in

Zimmer-Nr.

Telefondurchwahl

08031 392

Fax

08031 8044

E-Mail

Datum

10.07.2017

Vollzug des Lebensmittelhygienerechts;**Betrieb: Lebensmittelunternehmen „Alpenhain Käsespezialitäten-Werk GmbH & Co.KG“,
83539 Pfaffing, Lehen 24****Anlagen: Fachliche Stellungnahmen des Bayer. Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (Spezialeinheit) zur Kontrolle vom 26.06.2017 (AZ: SE-2617-200-149-V2) nebst „Bildmappe“**

Sehr geehrte Damen und Herren,

am 26.06.2017 wurde in Ihrem o.g. Betrieb in 83539 Pfaffing/Lehen durch die Spezialeinheit des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit und der Regierung von Oberbayern zusammen mit dem Landratsamt Rosenheim eine Kontrolle durchgeführt.

Dabei wurden Mängel festgestellt, die jedoch noch der Beseitigung bedürfen.

Sie werden gebeten, die in der Stellungnahme genannten Mängel bis spätestens 01.10.2017 zu beseitigen.

Sollten die Mängel nicht oder nicht fristgerecht abgestellt werden, können wir die Beseitigung mittels Verwaltungszwang durchsetzen. Insofern gilt dieses Schreiben auch als Anhörung im Sinne von Art. 28 Bayer. Verwaltungsverfahrensgesetz.

Bei Fragen zur Mängelbeseitigung und/oder Fristeinhaltung wenden Sie sich bitte an [REDACTED] vom Veterinäramt.

Mit freundlichen Grüßen

Dienstleistungsstelle:
Landratsamt, 9,
83022 RosenheimBesuchsstelle:
Mo - Fr
Do8:15 - 12:00 Uhr
14:00 - 17:00 UhrTelefonzentrale:
08031 802-01
Fax:
08031 382-8001
E-Mail:
rcv@lra-rosenheim.de
Internetadresse:
www.landratsamt-rosenheim.deBankverbindungen:
Sparkasse Rosenheim-Süd Abtng
IBAN DE 71 7115 0000 0000 0020 12
BIC BYLA3330VB RB Rosenheim-Chiemsee AG
IBAN DE 91 7115 0000 0000 0007 44
BIC GENODEF333DRK/Anbindung:
Städtisches
Hauptstadt Bahnhof
Linien 2, 3, 4, 7, 8, 9, 11

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit



Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
Veterinärstr. 2, 85784 Oberschleißheim

Gemäß Verteiler

-nur per E-Mail-

Ihre Nachricht

Unser Aktenzeichen
SE-2017-200-149-V2

Anspruchsberechtigte-Mail:
[REDACTED]
spezialeinheit@lgl.bayern.de

Durchmittel und Fax:
09131/8906-5001
09131/8906-5425

Datum
07.07.2017

Fachliche Stellungnahme der Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit zur Kontrolle des Betriebes Alpenhain Käsespezialitäten-Werk GmbH & Co. KG in Pfaffing am 28.06.2017

Sehr geehrte Damen und Herren,

anbei erhalten Sie unsere fachliche Stellungnahme zur Betriebskontrolle bei der Fa. Alpenhain Käsespezialitäten-Werk GmbH & Co. KG in Pfaffing am 28.06.2017.

Mit freundlichen Grüßen

gez.

[REDACTED]

Verteiler:
Landratsamt Rosenheim
Regierung von Oberbayern

Dienststz.:
LGL
Eggenreuther-Weg 43
91058 Erlangen

Telefon: 09131/8906-2001
Telefax: 09131/8906-2102

Diese Dienststelle schreibt Ihnen:
LGL, Dienststelle Oberschleißheim
Veterinärstr. 2
85784 Oberschleißheim

Telefon: 09131/8906-5001
Telefax: 09131/8906-5425

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

Ansprechstunde im Internet:
Bau: 81 Oberschleißheim
Bau: 262 Sonnenstraße
Hilfsstelle: Veterinärstr.

Selle 1 von 12

Bankverbindung:
Bayerische Landesbank
IBAN: DE31 7008 0000
0001 2782 80
BIC: BYLADEM33

Fachliche Stellungnahme**Aktenzeichen:** SE-2617-200-149-V2**Datum der Kontrolle:** 28.06.2017**Beginn:** 8:30 Uhr**Ende:** 14:15 Uhr**Anlass der Kontrolle:**

Regelkontrolle

Betrieb:Alpenhain Käsespezialitäten-Werk GmbH
& Co KG
Lehen 24**Zulassungs-/Registriernummer:**83539 Lehen/Oberbayern
BY 13062**Zulassungs-/Fachaufsichtsbehörde:**

Regierung von Oberbayern

Kreisverwaltungsbehörde:

Landratsamt Rosenheim

Teilnehmer der Kontrolle:**Leiter des Teams der Spezialeinheit:**

[REDACTED] Amtstierärztin

LGL/Spezialeinheit:[REDACTED] staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker
[REDACTED] Tierärztin
[REDACTED] Dipl. Ing. Lebensmitteltechnologie
[REDACTED] staatl. geprüfter Techniker für Milchwirt-
schaft und Molkereiwesen**Regierung:**[REDACTED] Amtstierärztin
[REDACTED] Lebensmittelüberwachungsbeamter**Kreisverwaltungsbehörde:**[REDACTED] Amtstierärztin
[REDACTED] Lebensmittelüberwachungsbeamter**Betrieb:**[REDACTED] Leiter QM
[REDACTED] QMH
[REDACTED] QMS

Gefindert am:	04.06.2018	Geprüft am:	04.06.2018	Freigegeben am:	06.06.2018	Seite 2 von 12
durch:	SE 4/3QLB	durch:	QMS-SE	durch:	AL SE	

Allgemeines zum Betrieb

Die Alpenhain Käsespezialitäten-Werk GmbH produziert

Zusammenfassung

Der Betrieb Alpenhain Käsespezialitäten-Werk GmbH stellte sich am Kontrolltag als gut geführtes Unternehmen dar. Es gibt einige Mängel im Bereich der Betriebs- und Prozesshygiene, die aber durchweg als geringfügig zu bewerten sind. Das gleiche gilt für den baulichen Zustand. Bei vielen der kleineren baulichen Mängeln wird deutlich, dass kontinuierlich Sanierungsarbeiten durchgeführt werden.

Der Betrieb verfügt über ein umfangreiches Eigenkontrollsystem, welches aktuell gepflegt wird und während der Kontrolle strukturiert dargestellt werden kann. Lediglich im Bereich der mikrobiologischen Untersuchungen finden sich Abweichungen. Die Mängel im Bereich des Eigenkontrollsystems sind als geringfügig zu bewerten.

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

Insgesamt werden die Mängel des Betriebs als geringfügig eingestuft.

Zitierte Rechtsvorschriften

Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Die fachliche Stellungnahme beinhaltet folgende Kontrollbereiche:

- I. Kontrollbereich Käseriei I
- II. Kontrollbereich Käseriei II
- III. Kontrollbereich Frühlingsbereich
- IV. Kontrollbereich Dokumentenprüfung, Eigenkontrollsystem

I. Kontrollbereich Käseriei I (alter Gebäudeteil)

Teilnehmer:

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Wärmraum (Portionierung), Keller
(Kellerräume Nr. 1, 2, 4, 5)

1. Teilbereich Warmraum**Feststellungen**

In der Portionierung ist ein Deckenpanel im Bereich unmittelbar über der Stichelwalze verschmutzt (Bild IMG_6235).

Beurteilung

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

2. Teilbereich Keller**Feststellungen**

Im Kellerraum Nr. 2 blättert die Deckenfarbe im Bereich der beiden Verdampfer ab. Am Gehäuse eines Verdampfers befinden sich schimmelartige Auflagerungen. Direkt unterhalb der Verdampfer befinden sich Horden mit Käse (Bilder IMG_6241, IMG_6242, IMG_6243).

Beurteilung

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

II. Kontrollbereich Käserei II

Teilnehmer: [REDACTED]

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Koagulatorraum, [REDACTED] Hordenwaschraum, [REDACTED] Keller (Kellerräume Nr. 30 – 34, Kellerräume Nr. 50 – 57, Nachfolgekellerräume Nr. 10 – 17), Salz- und Schneideraum, Verpackung

1. Teilbereich Koagulatorraum**Feststellungen**

Die Kunststoffbeschichtung des Koagulatorbands ist an einer Stelle (M73, in Laufrichtung rechts) beschädigt bzw. abgetragen. Die Abtragungen haften am Band (Bild IMG_6256). Insbesondere bei einer vollständigen Befüllung des Koagulators kommt es zur Berührung mit Lebensmittel (Gallerte) und somit zu einem Kontaminationsrisiko durch gelöste Kunststoffteilchen.

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. Außerdem müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung

Fachliche Stellungnahme der Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit

kommen, gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1b) VO (EG) Nr. 852/2004 so gebaut, beschaffen und Instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

2. Teilbereich Hordenwaschraum

Feststellungen

Das Motorengehäuse ist an der versuchsweise eingesetzten Filtrationsanlage für das Salzbad korrodiert (Bild IMG_6267).

Beurteilung

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

3. Teilbereich Keller

Feststellungen

1. In einem der Abtropfkellerräume (Nr. 31) befinden sich schimmelartige Flecken an der Decke und im Bereich des Lüftungsschachtes (Bilder IMG_6281; IMG_6282).
2. Im Nachfolgekeller Nr. 15 ist die Fuge zwischen Verdampfer und Wand schimmelartig verfärbt (Bild IMG_6301).
3. Am Verdampfer im Nachfolgekeller Nr. 14 sind die zur Verteilerbox an der Decke verlaufenden Kabel sowie die Edelstahlplatte am Kondenswasserablaufschlauch altverschmutzt. (Bilder IMG_6305; IMG_6306).
4. Im Nachfolgekeller Nr. 12 ist das Stoffband zur Befestigung des Luftschlauchs verschmutzt (Bild IMG_6309).
5. Die Bodenleiste am Eingang zum Nachfolgekeller Nr. 11 ist sanierungsbedürftig (Bild IMG_6310).
6. Im Nachfolgekeller Nr. 10 blättert der Lack an den Bögen der Rohrleitungen an den Verdampfern ab (Bild IMG_6312). Das Verdampfergehäuse ist stellenweise korrodiert bzw. schimmelartig verfärbt (Bild IMG_6313).

Beurteilung

1. und 2. Decken und Deckenstrukturen müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1c) VO (EG) Nr. 852/2004 so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
3. und 4. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 sauber und stets Instand gehalten sein.
5. Die Bodenbeläge sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1a) VO (EG) Nr. 852/2004 in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
6. Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Le-

Fachliche Stellungnahme der Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit

bensmitteln in Berührung kommen, sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1f) VO (EG) Nr. 852/2004 in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

4. Teilbereich Salz- und Schneiderraum

Feststellungen

1. An der Rückseite des Deckenschachtes blättert die Farbe ab. Unmittelbar darunter befindet sich die Schneideanlage der Käseerei II. Auf dem Transportband befindet sich offener Käse (Bilder IMG_6289, IMG_6290).
2. Die Verbindungsfuge zwischen Boden und Wand ist im Bereich neben der Hordenstapelung schimmelartig verfärbt (Bild IMG_6291).

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

5. Teilbereich Verpackung

Feststellungen

In der „Schnellläufer-Verpackung“ befinden sich Horden mit Käse direkt unter dem Deckendurchbruch für das Steigband (Bilder IMG_6315, IMG_6316).

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. Es ist darauf zu achten, dass die befüllten Horden künftig nicht mehr im Bereich unterhalb des Deckendurchbruchs abgestellt werden.

Teilbereichsübergreifende Feststellungen

Feststellungen

Stellenweise sind kleinere Bodenflüssenschäden sowie bröckelnder Putz und abblätternde Farbe an Wandsöckeln feststellbar (Bilder IMG_6245, IMG_6246, IMG_6272, IMG_6277, IMG_6286).

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.

III. Kontrollbereich Frittierbereich

Teilnehmer: [REDACTED]

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

[REDACTED] Panadenraum, Produktaufbereitung, Auspackraum, Reinigungsraum, [REDACTED] Panierung TK 4-8, Labor, [REDACTED] TAB-Raum, [REDACTED] Umhüllung (1. OG), [REDACTED]

[REDACTED] Hort-Kühlraum, [REDACTED] Hordenreinigungsanlage, [REDACTED]

1. Teilbereich [REDACTED] Panadenraum

Feststellungen

1. In der Wand befindet sich ein provisorisch mit Klebeband verschlossenes Loch (Bild P1040149).
2. Im Bodenbelag befinden sich defekte Stellen (Bild P1040151).

Beurteilung

1. Die Wandflächen sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1b) VO (EG) Nr. 853/2004 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.

Der Klebebandverschluss ist nicht sachgerecht und stellt selber ein FK-Potential dar.

2. Die Bodenbeläge sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1a) VO (EG) Nr. 853/2004 in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

Kontinuierlich laufende Sanierungsarbeiten an den Böden sind ersichtlich.

2. Teilbereich Auspackraum

Feststellungen

1. Die verpackte Ware ist oberflächlich verschmutzt (Bild P1040154).
2. Im Hygienebereich 1 befindet sich eine Holzpalette (Bild P1040157).
3. An einem Klemmbrett an der Wand befinden sich alte Etikettenreste (Bild P1040158).

Beurteilung

1. und 2. Lebensmittel sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 853/2004 auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen

Fachliche Stellungnahme der Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit

Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

zu 1. Die Arbeitsanweisung besagt, dass die Staub- und Schmutzansammlungen vor dem Entfernen der Primärverpackungsfolie mit Wischtüchern zu entfernen sind. Es sollte jedoch geprüft werden, ob die Reinigung der Oberflächen nicht bereits beim Wareneingang erfolgen sollte.

zu 2. Der Hygienestatus von Holzpaletten, die von extern in das Werk verbracht werden, ist grundsätzlich als fraglich zu betrachten. Weiterhin bergen sie ein Fremdkörperpotential. Auch hier sollte eine andere Lösung geprüft werden.

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

3. Teilbereich Produktaufbereitung

Feststellungen

Neben dem Wolf befindet sich ein Kabel mit schwärzlichen Belägen (Bild P1040160).

Beurteilung

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

4. Teilbereich Reinigungsraum

Feststellungen

Die Abschlusskante der Kunststoffverkleidung im Durchgangsbereich ist stockfleckig verschmutzt (Bild P1040165).

Beurteilung

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

5. Teilbereich Panlerung

Feststellungen

1. In den Luftsäcken befinden sich schwärzliche Ansammlungen (Bild P1040170).
2. Eine Plexiglasscheibe hat Risse. Materialablösungen sind bisher noch nicht auszumachen (Bild P1040172).
3. An einem Stromstecker oberhalb des Panadebands lösen sich Teile der Gummidichtung (Bild P1040173).
4. An einer Anlage befinden sich röstige Verschlussstelle (Bild P1040176).

Beurteilung

1. bis 3. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 sauber und stets instand gehalten sein.
4. Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1f) VO (EG) Nr. 852/2004 in einwandfreiem Zustand zu halten und

Fachliche Stellungnahme der Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit

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

6. Teilbereich Labor

Feststellungen

Die Lüftungsklappe ist altverschmutzt (Bild P1040179).

Beurteilung

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

7. Teilbereich TAB-Raum

Feststellungen

1. Es befinden sich flugrostartige Verfärbungen am Deckenaggregat (Bild P1040183).
2. Der Wanddurchbruch für den Siphonanschluss ist nicht sachgerecht verarbeitet (Bild P1040184).

Beurteilung

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

8. Teilbereich Umhüllung (1. OG)

Feststellungen

1. Die Räder an den Müllbehältern sind verschmutzt und weisen Defekte auf (Bild P1040192).
2. Im Bodenbelag und am Bodensockel befinden sich defekte Stellen. (Bild P1040193).

Beurteilung

1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 sauber und stets instand gehalten sein.
2. Die Bodenbeläge sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1a) VO (EG) Nr. 852/2004 in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere ver-

Fachliche Stellungnahme der Spezialeinheit Lebensmittelsicherheit

wandete Materialien geeignet sind;

Kontinuierlich laufende Sanierungsarbeiten der Böden sind ersichtlich.

2. Teilbereich Hort-Kühiraum**Feststellungen**

Im Sammelbehälter für die Rohware Schmelzkäse liegen Holzstücke (Bild P1040228).

Beurteilung

Lebensmittel sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 853/2004 auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

Anmerkung

Mit E-Mail vom 04.07.2017 schrieb [REDACTED], dass es sich nicht um Produkte für Schmelzware, sondern um Abfall handeln würde.

Auf die Notwendigkeit einer korrekten Kennzeichnung wird hiermit hingewiesen:

[REDACTED]

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

III. Kontrollbereich Eigenkontrollsystem

Teilnehmer: [REDACTED]

Dieser Kontrollbereich umfasst folgende Teilbereiche:

Rückverfolgbarkeit, HACCP – Konzept, mikrobiologische Untersuchung, Entsorgung tierische Nebenprodukte, Reinigung und Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, Temperaturüberwachung, Personalschulung, Infektionsschutzgesetz, Wareneingangs- und Warenausgangskontrolle, Trinkwasserüberprüfung

1. Teilbereich Mikrobiologische Eigenkontrollen

Feststellungen

Der Probenumfang $n = 5$ wird nicht bei allen Chargenuntersuchungen eingehalten.

Bewertung

Lebensmittelunternehmer treffen gegebenenfalls gemäß Art. 4 Abs. 3a) VO (EG) Nr. 853/2004 spezifische Hygienemaßnahmen zur Erfüllung mikrobiologischer Kriterien für Lebensmittel. Gemäß Art. 4 Abs. 1 VO (EG) Nr. 2073/2005 stellen die Lebensmittelunternehmer sicher, dass Lebensmittel die in Anhang I zu dieser Verordnung aufgeführten entsprechenden mikrobiologischen Kriterien einhalten.

Die Mindestanzahl der Probeneinheiten der Stichprobe (n) ist Anhang I der VO (EG) Nr. 2073/2005 zu entnehmen.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

Abschließende Anmerkungen

Im Rahmen der Kontrolle wurden keine Proben genommen.

gez.

gez.

Anlage(n):
Bildmappe zum o. g. Aktenzeichen
Kostenmitteilung

Hinweise:

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

LANDRATSAMT ROSENHEIM



Stadl. Veterinäramt, Am Kießlerer 3, 83043 Bad Aibling

Firma
Alpenhain Käsespezialitäten GmbH
Lehen Nr. 24
83539 Pfaffing

Ihr Zeichen
Ihre Nachricht vom
Unser Zeichen
(bitte bei Antwort angeben)
Sachbearbeiter/in
Zimmer-Nr.
Telefondurchwahl
Telefax
E-Mail

08031/392
08031/392-97019

Datum 28.01.2017

Betriebskontrolle

Betrieb: Alpenhain Käsespezialitäten GmbH, Lehen, Nr. 24, 83539 Pfaffing
Kontrolldatum: 24.01.2017
Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle
Durchführender:
Beteiligte (Amt):

Beteiligte (Betrieb):

Anlage: Photos

Sehr geehrte Damen und Herren,

am 24.01.2017 wurde in Ihrem Betrieb eine Kontrolle durchgeführt.

Hierbei wurden folgende Mängel festgestellt:

Abtankhalle:

In einigen Milchleitungen wurden alte zerfranste Dichtungen vorgefunden

MilchannahmePasteurraum:

Die Fenstersimse sind schmutzig
An einigen Stellen ist der Boden stark verkalkt
Im hinteren Eck an der Decke befinden sich Schimmelflecken
Die Wandfliesen sind vor allem im Fensterbereich nicht ausreichend gereinigt

Dienstgebäude:
Am Kießlerer 3
83043 Bad Aibling

Besuchszellen:
Lebensmittelüberwachung:
Mo - Fr 8:15 - 12:00 Uhr
Do 14:00 - 17:00 Uhr
Veterinäramt:
Mo - Fr 8:00 - 12:00 Uhr
oder nach Vereinbarung

Telefonzentrale:
08031/392-7010
Fax:
08031/392-97070
E-Mail:
vrs@lra-rosenheim.de
Internetadresse:
www.landkreis-rosenheim.de

Bankverbindungen:
Sparkasse Rosenheim-Bad Aibling
Konto 22 012 BLZ 711 600 00
BAN DE 71 7115 0000 0000 0220 12
BIC SYLADEM1ROS
VB RS Rosenheim-Chiemsee eG
Konto 744 BLZ 711 600 00
BAN DE 81 7116 0000 0001 0007 44
BIC GENODEF1VRR

ÖPNV-Anbindung:
Lebarn-Bahnstation:
Haltestelle Bismuth
Linien 2, 3, 4, 7, 8, 9, 11
Veterinäramt:
Haltestelle Luitpoldschule:
Linien 40, 44, „Mitternachtsbus“

Keller

Wiegetankraum:

Hier ist die Decke stellenweise defekt

Raum mit Fettmolketanks:

Hier ist der Boden teils stark zerstört

Staubkäseraum:

die Gewinnung wurde nach oben verlagert, der Raum war leer, sollte er wieder verwendet werden, muß er renoviert werden.

Käserei 1

Käsebereiter:

Unter der Käsewanne befinden sich einzelne Maschinenteile mit rostigen Auflagerungen
Der Boden unter der Käsewanne ist auch stellenweise defekt
An der Wand im Eck befinden sich kleine Schimmelflecken

Hordenbereich:

Es fielen einige ausgefranste Käseformen auf
Und diverse Schrauben sind verrostet

Waschraum:

Wasseranschlüsse sind regelmäßig zu entkalken und zu reinigen

Kaltraum:

Im oberen Bereich befindet sich ein stark verrosteter Motor
Der Boden ist stark abgenutzt
Die Fliesenfugen der Wände sind stark defekt
Die Metallkästen von Etikettierer und der Waage sind rostig und schmutzig

Übergang Treppe in den Keller:

Unter und hinter dem großen Schaltkasten ist der Boden stark verschmutzt
Im Kellerflur sind die Rohre nicht mehr sauber
Die Verbindungstüren sind ebenfalls zu reinigen

Keller 50:

Der Boden unmittelbar vor dem Eingang weist Löcher auf
Im Flur sind die Decke und die Wände braun verfärbt
Die Lampenrahmen weisen Rostflecken auf

Reiferaum 53:

An der linken Wand löst sich eine Silikonfuge aus.

Reiferaum 54:

Der Lüfter ist innen, besonders an der Nabe stark verschmutzt
In diesem vorderen Bereich sind auch die Fliesenfugen schimmelig

Reiferaum 55:

Lüfter ist innen nicht sauber
Bodenfugen davor sind schimmelig

Reiferaum 16:

Der Türrahmen ist im unteren Bereich renovierungsbedürftig
Der Verdampfer incl. sein Umfeld ist schmutzig
Die Deckenlampe am Eingang ist nicht sauber
Im hinteren Bereich ist ebenfalls der Verdampfer nicht sauber

Es finden sich schimmelige Fliesenfuge
Im Raum über den Käsehöfen befindet sich ein stark verschimmelter Feuchtigkeitsmesser

Reiferaum 13:

An der Wand befindet sich ein Rohrdurchbruch der nicht ausreichend abgedichtet ist

Aufzug:

Das Bodenblech ist rostig und alt
Die Seitenleisten lösen sich ab, dahinter sammelt sich Schmutz
Der Rahmen der Aufzugtür ist rostig

An den Eingängen zu den Betriebsräumen finden sich einige ausgebrochene und rostige Bodenleisten an den Türrahmen
Im Gang der alten Reiferräume (bei R 15) ist die Decke schadhaft

Verpackung (Weißbereich):

Hier stehen einige unbenutzte Maschinen die verstauben
An der Linie befinden sich unterhalb vom Laufband einige rostige Schrauben
Oberflächen von Elektrokästen und sonstigen Ablagen sind leicht verstaubt
Im Schnellläuferbereich befindet sich ein Spülbecken und ein Handwaschbecken, diese sind nicht ausreichend gereinigt

In der Käseerei 1, die sich in einem der älteren Gebäude befindet, fällt auf, daß sich der Zustand von Bodenbelägen und Fliesenflächen an den Wänden insgesamt sehr schädhaft darstellt. Die Wände und Böden wurden bereits häufig ausgebessert. In Anbetracht des Planes der Firma die Käseerei 1 innerhalb der nächsten 2-3 Jahre vollständig neu zu erstellen, wird auf ein jetziges Auswechseln der Fliesen und Böden verzichtet. Jedoch muß die Instandhaltung d.h. das Ausbessern der vielen kleinen Schäden bis dahin gewährleistet bleiben.

Wir weisen Sie darauf hin, dass oben aufgeführte Mängel bis zum 31.03.2017 beseitigt werden müssen. Bei Zuwiderhandlung können von behördlicher Seite weitere Maßnahmen ergriffen werden.

Mit freundlichen Grüßen

LRA Rosenheim

83022-Rosenheim
Wittelsbacher Str. 53Telefon: 08031 - 392
Fax: 08031 - 392 90 01
E-Mail: poststelle@lra-rosenheim.de

Prüfer: [REDACTED]

Tätigkeit: planmäßige Routinekontrolle

Alpenheim Käsespezialitäten GmbH

83539 Pfaffing
Nr. 24**Dokumentation LM-Betriebskontrolle**Alpenheim Käsespezialitäten GmbH
Nr. 24, 83539 Pfaffing24.01.2017
00:00 - 00:00

Dokumentation		geprüft		
LM-Betriebskontrolle		ja	nein	n.z.
1. Eigenkontrolle HACCP				
1.1. Reinigungs- und Desinfektionsplan		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2. Schädlingsbekämpfung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3. Temperaturüberwachung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4. Personalschulung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5. Personalgesundheit/Infektionsschutzgesetz		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6. Rückverfolgbarkeit (Checklisten)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7. Wareneingangskontrolle		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.8. HACCP		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Hygiene allgemein				
2.1. Bauliche Voraussetzungen/ Betriebslayout				
Betriebsräume		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Warenfluss, einschl. Retouren		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Personenfluss		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rein- und Unrein trennung		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2. Einrichtung, Maschinen, Geräte und Transportmittel				
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Seite 1 von 2

Dokumentation LM-Betriebskontrolle

Alpenheim Käsespezialitäten GmbH
Nr. 24, 83539 Pfaffing

24.01.2017
00:00 - 00:00

Dokumentation		geprüft		
LM-Betriebskontrolle		ja	nein	n.z.
23. Produktions- und Arbeitshygiene		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24. Lagerung von Rohstoffen, Zusatzstoffen, Zwischenprodukten und Endprodukten		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25. Personahygiene		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Personalküme		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sanitäranlagen		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hygieneschleusen		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
persönliche Hygiene des Personals einschl. Arbeitskleidung		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Stichprobenartige Warenprüfung		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

LRA Rosenheim

83022 Rosenheim
Wittelsbacher Str. 53Telefon: 08031 - 392 00 00
Fax: 08031 - 392 00 01
E-Mail: poststelle@lra-rosenheim.dePrüfer: [REDACTED]
Tätigkeit: planmäßige Routinekontrolle

Alpenhain Käsespezialitäten GmbH

83539 Pfaffing
Nr. 24**Dokumentation LM-Betriebskontrolle**Alpenhain Käsespezialitäten GmbH
Nr. 24; 83539 Pfaffing12.10.2016
00:00 - 00:00

Dokumentation	geprüft		
	ja	nein	n.z.
LM-Betriebskontrolle			
1. Eigenkontrolle/HACCP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.1. Reinigungs- und Desinfektionsplan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2. Schädlingsbekämpfung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3. Temperaturüberwachung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4. Personalschulung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5. Personalgesundheit/Infektionsschutzgesetz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6. Rückverfolgbarkeit (Checklisten)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7. Wareneingangskontrolle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.8. HACCP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.1. Bauliche Voraussetzungen/ Betriebslayout	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Betriebsräume	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Warenfluss, einacht, Retouren	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Personenfluss	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rein- und Unreintrennung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2. Einrichtung, Maschinen, Geräte und Transportmittel	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Dokumentation LM-Betriebskontrolle

Alpenhain Käsepezialitäten GmbH
Nr. 24, 83539 Pfaffing

12.10.2016
00:00 - 00:00

Dokumentation		geprüft		
LM-Betriebskontrolle		ja	nein	n.z.
2.3. Produktions- und Arbeitshygiene		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4. Lagerung von Rohstoffen, Zusatzstoffen, Zwischenprodukten und Endprodukten		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5. Personahygiene		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Persönkeäume		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sanitäranlagen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hygieneschleusen		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
persönliche Hygiene des Personals einschl. Arbeitskleidung		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Stichprobenartige Warenprüfung		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

LANDRATSAMT ROSENHEIM



Städt. Veterinäramt, Am Kaffner 3, 83043 Bad Aibling

Firma
Alpenhein Käsespezialitäten-Werk GmbH & Co. KG
Lehen Nr. 24
83539 Pfaffing

Ihr Zeichen
Ihre Nachricht vom
Unser Zeichen
(bitte bei Antwort angeben)
Sachbearbeiter/in
Zimmer-Nr.
Telefondurchwahl
Telefax
E-Mail

08031/392-
08031/392-97019
@lra-rosenheim.de

Datum 13.10.2016

Betriebskontrolle

Betrieb: Nr. 24, 83539 Pfaffing Lehen
Kontrolldatum: 12.10.2016
Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle
Durchführender:
Beteiligte (Amt):

Beteiligte (Betrieb):

Sehr geehrte Damen und Herren,

am 12.10.2016 wurde in o.g. Betrieb eine Kontrolle durchgeführt.

Hierbei wurden folgende Mängel festgestellt:

Umkleide Käserei 2 und 3:

- o Die Stieftrocknung erfolgt in einem Versorgungsschacht.
- o Die Hygienekleidung ist in einem Hygieneraum im Bereich Umkleide zu lagern
- o Die Fächer des Schuhregals sind leicht verstaubt
- o Die Decke ist teils grau verfärbt

Vorraum WC:

- o Ein kaputter Thermostatschalter hängt aus der Wand
- o Dübellöcher sind zu schließen

Hygieneschleuse:

- o Die Türen sowohl zur Umkleide als auch zum Produktionsraum sind renovierungsbedürftig

Käserei 2 Salzbadraum:

- o An der Decke gleich beim Eingang befinden sich große verfärbte Flecken
- o An den Seitenwänden bröckeln die Fliesenfugen im unteren Bereich aus

Dienstgebäude:
Am Kaffner 3
83043 Bad Aibling

Beschäftigten:
Laboruntersuchung:
Mo - Fr 8:15 - 12:00 Uhr
Do 14:30 - 17:00 Uhr
Veterinär:
Mo - Fr 8:00 - 12:00 Uhr
oder nach Vereinbarung

Telefonnummern:
08031/392-7010
Fax:
08031/392-97070
E-Mail:
veterina@lra-rosenheim.de
lra@lra-rosenheim.de
www.landratsamt-rosenheim.de

Bankverbindungen:
Sparkasse Rosenheim-Bad Aibling
Konto 22 912 BLZ 711 600 00
BAN DE 71 116 0000 0000 0220 12
BIC: BYLADE33HAN
Vb RSB Rosenheim-Chiemsee eG
Konto 744 BLZ 711 600 00
BAN DE 91 7116 0000 0000 0007 44
BIC: GENODEF33HAN

Örtliche Anbindung:
Laborgebäude:
Fahrradstraße:
Linien 2, 3, 4, 7, 8, 9, 11
Veterinär:
Fahrradstraße:
Linien 40, 44, „Mochstapfer“

- 2 -

- Das Schichtleiterbüro ist genau so sorgfältig zu reinigen, (auch die Zugangstür), wie alles andere im Weißbereich
- Ein Kraftregelventil ist rostig
- Über den Salzbadwannen sind die Hebevorrichtungen rostig
- Ebenfalls über den Wannen befinden sich rostige Metallträger
- An den Seitenwänden fehlen teils Rammschutzleisten

Ausformung:

- An den Warmwasserrohren wird vermehrt Kalk abgelagert
- In den Kühlungen Obazda (DMA) ist der Boden der Innenräume nicht ausreichend gereinigt

Endverpackung K3**H-Abteilung:**

- Die Oberflächen der Autoklaven sind leicht verstaubt
- An den Autoklaven finden sich verschiedene rostige Motorenteile und Kabelschächte

Verpackungsraum TK1 Weißbereich unten:**Hygieneschleuse Schuhbürste:**

- Der Kasten der Bürsten ist verunreinigt
- Das Händewaschbecken am Eingang ist defekt
- Am Schockfroster beginnt sich der Lack zu lösen und rostige Stellen zu zeigen
- In der Seitenwand befinden sich einige Dübellöcher, die geschlossen werden müssen

1. Stock:

- Das Stauock im hinteren Bereich des Raumes mit Leiterdurchtritt ist nicht ausreichend gereinigt, die Kabel sind verschmutzt und auch das Geländer der Leiter und der E-Kasten müssen sorgfältiger gereinigt werden
- An einem der Laufbänder konnten seitliche schwarze Verfärbungen gefunden werden, wahrscheinlich sind dies Abschürfungen. Das Laufband sollte bald möglichst ersetzt werden
- Im hinteren Bereich befindet sich ein verschmutzter Werkstattwagen

Wir weisen Sie darauf hin, dass oben aufgeführte Hygienemängel unverzüglich beseitigt werden müssen, für bauliche Mängel wird eine Frist bis zum 1.12.2016 gewährt. Bei Zuwiderhandlung müssen von behördlicher Seite weitere Maßnahmen ergriffen werden.

Hinweise:

Werden bei Plankontrollen nicht unerhebliche Mängel festgestellt, so sind diese mit der Nachkontrolle kostenpflichtig.

Mit freundlichen Grüßen



AH-LM-006-V02	Arbeitshilfe	
	Dokumentation LM-Betriebskontrolle	

Kontrollierter Betrieb (Stempel) Heppenheim	Kontrollierende Behörde (Stempel) 								
Verantwortlich für den Betrieb:	Kontrolltermin: 20.10.15								
Anwesende Person:	Mitarbeiterzahl:								
Planmäßige Kontrolle	<input type="checkbox"/>								
Kontrolle aus besonderem Anlass	<input checked="" type="checkbox"/> Nachkontrolle								
	<table border="1"> <tr> <th>ist</th> <th>ganz</th> <th>teilw.</th> <th>Mangel</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	ist	ganz	teilw.	Mangel				
ist	ganz	teilw.	Mangel						
1. Eigenkontrolle HACCP									
1.1 Reinigungs- und Desinfektionsplan									
1.2 Schädlingsbekämpfung									
1.3 Temperaturüberwachung									
1.4 Personalschutz									
1.5 Personalschutz/Infektionsschutzgesetz									
1.6 Rückverfolgbarkeit (Checkdate)									
1.7 Warenübergangskontrolle									
1.8 HACCP									
2. Hygiene allgemein									
2.1 Bauteile Voraussetzungen/ Betriebslayout									
■ Betriebsräume	X								
■ Warenfluss, ein- und Ausfahrten	X								
■ Personalfluss	X								
■ Rein- und Unreinreinigung	X								
2.2 Einrichtung, Maschinen, Geräte und Transportmittel	X								
2.3 Produktions- und Arbeitshygiene	X								
2.4 Lagerung von Rohstoffen, Zusatzstoffen, Zwischenprodukten und Endprodukten	X								
2.5 Personalschutz	X								
■ Personalschutz	X								
■ Sanitäranlagen	X								
■ Hygieneschleusen	X								
■ persönliche Hygiene des Personals ein- und Ausfahrten	X								
3. Sichtprüfungen Warenprüfung ein- und Ausfahrten									
Feststellungen (ggf. Beiliste)	<table border="1"> <tr> <th>Maßnahmen</th> <th>Frist</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Maßnahmen	Frist						
Maßnahmen	Frist								
Beiliste Hygiene s. d. Protokoll									
sonstige (z.B. Trinkwasserqualität, Betriebspläne, Hygienekonzept, Mikrobiol. und chem.-physikalische Kontrollen, Abfallentsorgung, ggf. Entsorgung betrieblicher Nebenprodukte, Gasflaschenanlagen sowie andere technische Einrichtungen)	<table border="1"> <tr> <th>Sonstige Formblätter/Arbeitsanweisungen</th> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>	Sonstige Formblätter/Arbeitsanweisungen	<input type="checkbox"/>						
Sonstige Formblätter/Arbeitsanweisungen									
<input type="checkbox"/>									
Unterschrift Kontrollperson:	Kontrolle genommen - Verb. Betrieb (freigelegt)								

nicht zureichend

Gültigkeit und Freigabezeit: 08.02.2016

Seite 1 von 1

LANDRATSAMT ROSENHEIM

26



-Veterinäramt-

Landratsamt Rosenheim · Postfach 10 04 65 · 83004 Rosenheim

Alpenheim Käsespezialitäten-Werk GmbH & Co. KG

Lehen Nr. 24
83539 Pfaffing

Ihr Zeichen
Ihre Nachricht vom
Unser Zeichen
(bitte bei Antwort angeben)
Sachbearbeiter/in
Zimmer-Nr.
Telefondurchwahl
Fax
E-Mail

08031/392

08031/49783 22

lra-rosenheim.de

Datum

20.10.2015

Betriebskontrolle

Betrieb: Käsewerk, Nr. 24, 83539 Pfaffing Lehen
Kontrolldatum: 20.10.2015
Art der Kontrolle: Nachkontrolle
Durchführender: [REDACTED]
Beteiligte (Amt): [REDACTED]

Beteiligte (Betrieb): [REDACTED]

Sehr geehrte Damen und Herren,

am 20.10.2015 wurde in o.g. Betrieb eine Kontrolle durchgeführt.

Noch nicht erledigte Mängel von der Begehung am 11.8.2015:

Umkleide Herren:

Der Gully war noch stark verstaubt

Naßpanadenraum:

Die Silikonfugen der Sockelleiste sind noch nicht vollständig ausgewechselt

Stuhlkonzept:

Es sind noch nicht alle alten Stühle ausgewechselt

Graue Kisten:

Die nachträgliche Besorgung der Konformitätsbescheinigungen gestaltet sich schwierig. Es wurde seitens des Veterinäramtes vorgeschlagen, eine der älteren Kisten in ein Labor zur Überprüfung auf Lebensmittelechtheit einzuschicken.

Fritteusenraum:

Motoren, die extremer Hitze ausgesetzt sind, lassen sich nach Angabe der Firma nicht neu lackieren, deshalb wurde besprochen, diese regelmäßig abzubürsten und falls nötig irgendwann vollständig auszutauschen.

LRA RO-1/02.12

Kopfgebäude:
Willebscherstr. 53
83022 Rosenheim

Sprechzeiten:
Mo - Fr 8:15 - 12:00 Uhr
Do 14:00 - 17:30 Uhr
Zusatzsprechzeiten, Schlußzeiten:
Mo - Mi 7:30 - 13:00 Uhr
Do 7:30 - 12:00 Uhr
14:00 - 17:00 Uhr
Fr 7:30 - 12:00 Uhr

Telefonzentrale:
08031 392-01
Fax:
08031 392-4001
E-Mail:
postfach@lra-rosenheim.de
Internetadresse:
www.landkreis-rosenheim.de

Bankverbindungen:
Sparkasse Rosenheim-Bad Aibling
Konto 22 012 BLZ 711 300 00
IBAN DE 71 7115 0000 0000 022012
BIC BYLADEM330
VR Bank Rosenheim-Chiemsee eG
Konto 744 BLZ 711 801 01
IBAN DE 02 7118 0181 0000 0007 44
BIC GENODE330R

ÖPNV-Anbindung:
Busstation:
Haltestelle München-Eckstein:
Linien 2, 4, 8, 9, 40
Haltestelle Willebscherstr./FA:
Linie 12
Haltestelle Hubertusstr./Mittelstr.
Linie 12

Linienraum:

Im Bereich des Käseaufzugs TK4 ist die Stilkönfuge am Boden nicht in Ordnung

Technikraum:

Der Tornahmen ist noch stark verstaubt

Endverpackung TK1:

Es sind noch nicht alle Deckenträger vollständig gereinigt.
An einer Stelle sind auch die Deckenpaneele mit betroffen.
Es wurde besprochen die Ursache für den Schaden zu beheben

TK 1 Obergeschoss:

Die Beläge an den Metallträgern sind noch nicht vollständig entfernt

Wir weisen Sie darauf hin, dass oben aufgeführte Mängel bis 30.12.2015 beseitigt werden müssen.
Bei Zuwiderhandlung müssen von behördlicher Seite weitere Maßnahmen ergriffen werden.

Hinweis:

Werden bei Plankontrollen nicht unerhebliche Mängel festgestellt, so sind diese mit der Nachkontrolle kostenpflichtig.

Mit freundlichen Grüßen



LANDRATSAMT ROSENHEIM



Landratsamt Rosenheim · Postfach 10 04 65 · 83004 Rosenheim

Alpenhain Käsespezialitäten-Werk GmbH & Co. KG
Lehen Nr. 24
83539 Pfaffing

Ihr Zeichen
Ihre Nachricht vom
Unser Zeichen V/5-514-1
(Bitte bei Antwort angeben)
Sachbearbeiter/in
Zimmer-Nr.
Telefondurchwahl 08031 392
Fax 08031 392 9044
E-Mail @lra-rosenheim.de
Datum 20.10.2015

Betriebskontrolle

Betrieb: Käsewerk, Nr. 24, 83539 Pfaffing Lehen
Kontrolldatum: 20.10.2015
Art der Kontrolle: Nachkontrolle
Durchführender:
Beteiligte (Amt):
Beteiligte (Betrieb):

Sehr geehrte Damen und Herren,

am 20.10.2015 wurde in o.g. Betrieb eine Nachkontrolle durchgeführt.

Hierbei wurden folgende Mängel festgestellt:

Maschinenraum:

Es werden graue Milchkannen abgefüllt, die für den Verkauf bestimmt sind.
An der Seitenwand befindet sich ein verschmutzter Kabelschacht.

Nebenraum der Käseerei 1:

Die schwarze Verkleidung an der Decke soll noch entfernt werden und der restliche Raum renoviert. (Termin 6. KW 2016)

Keller:

Der Türrahmen zum Staubkäse-raum ist noch abzuschleifen und frisch zu streichen.

Reiferraum 33:

Der ausgebesserte Wandbereich ist noch frisch zu lüpfen.

Reiferraum 34:

Die unsaubere Fuge an der Türleibung ist gründlich zu reinigen oder neu zu verfugen.

Dienstgebäude:
Waldschießw. 18
83022 Rosenheim

Besuchszellen:
Mo - Fr 9:15 - 12:00 Uhr
Do 14:00 - 17:00 Uhr
Zusatzgespräche, Schlichtung:
Mo - Mi 7:30 - 12:00 Uhr
Do 7:30 - 12:00 Uhr
14:00 - 17:00 Uhr
Fr 7:30 - 12:00 Uhr

Telefonzentrale:
08031 392-01
Fax:
08031 392-9001
E-Mail:
poststelle@lra-rosenheim.de
Internetadresse:
www.landratsamt-rosenheim.de

Bankverbindungen:
Sparkasse Rosenheim-Bad Aibling
Konto 22 012 BLZ 711 600 00
IBAN DE 71 7115 0000 0000 022012
BIC SPKLDE33HAN
VR Bank Rosenheim-Chiemsee eG
Konto 744 BLZ 711 601 61
IBAN DE 03 7115 0181 0000 0007 44
BIC GENODEF1ROH

OPGW-Anbindungen:
Rückwärtig:
Hauptstadt München-Regensburg:
Linien 2, 4, 6, 8, 10
Hauptstadt Wiesbaden-Regensburg:
Linie 12
Hauptstadt Hamburg-Regensburg:
Linie 12

Reiferaum 57:

Beide Motoren der Schnellaufzore sind noch abzuschleifen und frisch zu streichen oder zu erneuern. (Termin 6. KW)

Reiferaum 60:

Am Durchgang zum Reiferaum 61 sind die verschimmelten Silikonfugen zu erneuern.

Reiferaum 11:

Die schadhaften Fugen an den Bodenleisten sind z.T. noch auszubessern.

Reiferaum 14:

Die schwarzen Fugen am Wandbereich sind noch auszubessern.

Reiferaum 15:

Die Sockelleisten sind z.T. noch auszubessern und die braunen Flecken an der Decke sind zu beheben.

Reiferaum 17:

Die Fugen im Wandbereich sind noch sachgerecht auszubessern.

Wir weisen Sie darauf hin, dass oben aufgeführte Mängel bis 30.12.2015 und 6. KW 2016 beseitigt werden müssen. Bei Zuwiderhandlung können von behördlicher Seite weitere Maßnahmen ergriffen werden.

Mit freundlichen Grüßen



LRA Rosenheim

83022 Rosenheim
Wittelsbacher Str. 53

Telefon: 08031 - 392-
Fax: 08031 - 392 90 01
E-Mail: poststelle@lra-rosenheim.de

Prüfer:
Tätigkeit: planmäßige Routinekontrolle

Alpenhain Käsespezialitäten GmbH

83539 Pfaffing
Nr. 24

Dokumentation LM-Betriebskontrolle

Alpenhain Käsespezialitäten GmbH
Nr. 24, 83539 Pfaffing

11.08.2015
00:00 - 00:00

Dokumentation		geprüft		
LM-Betriebskontrolle		ja	nein	n.z.
1. Eigenkontrolle HACCP		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.1. Reinigungs- und Desinfektionsplan		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2. Schädlingsbekämpfung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3. Temperaturüberwachung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4. Personalschulung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5. Personalschutz (Infektionsschutzgesetz)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6. Rückverfolgbarkeit (Checklisten)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7. Wareneingangskontrolle		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.8. HACCP		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Hygiene allgemein		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.1. Beutliche Voraussetzungen/ Betriebslayout		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Betriebsräume		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Warenfluss, einrech. Routen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Personalfluss		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rein- und Unrein trennung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2. Einrichtung, Maschinen, Geräte und Transportmittel		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Dokumentation LM-Betriebskontrolle

Alpenhain Käsespezialitäten GmbH
Nr. 24, 83539 Pfaffing

11.08.2015
00:00 - 00:00

Dokumentation		geprüft		
LM-Betriebskontrolle		ja	nein	n.r.
2.3. Produktions- und Arbeitshygiene		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4. Lagerung von Rohstoffen, Zusatzstoffen, Zwischenprodukten und Endprodukten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5. Personalshygiene		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Personaleinräume		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sanitäranlagen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hygieneschleusen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
persönliche Hygiene des Personals einschl. Arbeitskleidung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Stichprobenartige Warenprüfung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

LANDRATSAMT ROSENHEIM



Veterinäramt

Landratsamt Rosenheim · Postfach 19 04 66 · 83004 Rosenheim

Alpenhain Käsespezialitäten-Werk GmbH & Co. KG
Lehen Nr. 24
83539 Pfaffing

Ihr Zeichen
Ihre Nachricht vom
Unser Zeichen
(bitte bei Antwort angeben)
Sachbearbeiter/in
Zimmer-Nr.
Telefondurchwahl
Fax
E-Mail

08031/392

08061/48783 22

@lra-rosenheim.de

Datum

13.08.2015

Betriebskontrolle

Betrieb: Alpenhain, Nr. 24, 83539 Pfaffing Lehen
Kontrolldatum: 11.08.2015
Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle
Durchführender:
Beteiligte (Amt):
Beteiligte (Betrieb):

Sehr geehrte Damen und Herren,

am 11.08.2015 wurde in Ihrem Betrieb eine Kontrolle durchgeführt.

Hierbei wurden folgende Mängel festgestellt:

U 2000

Umkleide Herren:

Das Schuhregal ist nicht sauber
Der Gully ist trocken und staubig
In allen Waschbecken sind die Siphons stark verschmutzt
Die Reinigungsdokumentation ist nicht ausgefüllt

Hilfstoffelager:

Die Metallbehälter sind vor Einbringung in die Hygienezone 1 zu reinigen

Produktaufbereitung:

An den Bodensockeln löst sich eine gelbe Beschichtung ab.
An den Sockeln sind stellenweise die Silikonfugen schimmelig
ebenso finden sich kleinere Mauerschäden
An der Decke sind die Fugen der Paneelen teils schimmelig
Die Seitenwände sind teilweise grau verfleckt
Am Motor des Mischers löst sich der Lack ab,

Dienstgebäude:
Wiesbachstr. 63
83022 Rosenheim

Besuchzeiten:
Mo - Fr 8:15 - 12:00 Uhr
Do 14:00 - 17:00 Uhr
Zusammengefasst, Schulschicht:
Mo - Mi 7:30 - 18:00 Uhr
Do 7:30 - 12:00 Uhr
Fr 14:30 - 17:30 Uhr
Sa 7:30 - 12:00 Uhr

Telefonnummern:
08031 392-01
Fax:
08031 392-9001
E-Mail:
postfach@lra-rosenheim.de
kontakt@lra-rosenheim.de
www.landratsamt-rosenheim.de

Bankverbindungen:
Sparkasse Rosenheim-Süd Albstadt
Konto 22 012 BLZ 711 600 00
IBAN DE 71 71 15 0000 0000 0020 12
BIC: RYLAD333
VR Bank Rosenheim-Oberrhein eG
Konto 744 BLZ 711 601 61
IBAN DE 03 71 15 0181 0000 0007 44
BIC: RENODEF333

ÖPNV-Anbindung:
Bahnhof:
Haltestelle München-Eldstrasse:
Linien 3, 4, 8, 9, 40
Haltestelle Wiesbachstr./FA:
Linie 12
Haltestelle Hubertusstr./Arbeitsamt:
Linie 12

ebenso daran sind die Kühlrippen zu reinigen
Unter dem Schaltschrank ist Sockelleiste und deren Fuge stark verschmutzt

Spanadenraum:

An der Sockelleiste sind die Silikonfugen teils schimmelig

Waschraum für Maschinen:

Die Wände sind nicht sauber
Die Wasserschläuche sind verschmutzt
Am Torrahmen sind die Fugen extrem schmutzig

Penierung HG 6:

Am Rolltor der Materialschleuse ist der Gummi kaputt

In der Schaltwarte sind die Tische sehr staubig,
die EDV-Tastaturen stark verschmutzt
und die Stühle für die Mitarbeiter sind beschädigt und nicht sauber

Es soll geprüft werden ob die im Betrieb für offene Produkte verwendeten grauen Kisten lebensmitteltauglich sind

Auch die Hocker für die Mitarbeiter im Weißbereich sind sauber zu halten.

Fritteusenraum:

TK5 weist braune Beläge auf
Die Motoren sind verrostet (bei nächstem Stillstand der Linie sind diese zu reinigen).

Linienraum:

Im Bereich des Käseaufzugs TK4 ist die Silikonfuge am Boden nicht in Ordnung

Temperaturausgleichsband 5:

Die Bodenfuge ist verschmutzt

Verpackung TK:

Die Sockelleiste ist nicht ausreichend gereinigt

Technikraum:

Es steht Wasser am Boden, der Boden ist insgesamt nicht sauber
Der Torrahmen und das Türblatt sind verschmutzt

Treppenhaus:

Unter der Treppe bei den WCs ist der Boden nicht sauber

Endverpackung:

Das Kühlaggregat weist Beläge und Spinnweben auf
Es wurden Spinde mit Weißkleidung vorgefunden, deren Zweck nicht eindeutig ist
Der Technikschrank ist innen stark verschmutzt

TK 1:

Es gibt in diesem Raum, der sich in der Hygienazone 1 befindet keine Überdrucköffnung,
es wird über dem Verpackungsband jedoch mit einem Lamina Flow gearbeitet.
Dieser Bereich ist mit Plastikvorhängen eingehaust, diese sind aber nicht alle geschlossen

An der Seitenwand befinden sich etliche Mauerschäden

Die Deckenbalken sind teils rostig

Die Dübellöcher in der Seitenwand sind zu verschließen

Einige Sockelfliesen sind gebrochen

Weißer Schürzen hängen über einem Motor zusammen mit anderen Gegenständen

Am Schockroster sind die Türrahmen wieder rostig
Einzelne Motoren weisen starke Beläge und auch Rostbildung auf

Obergeschoß:

Über der Multivac TK1 sind die Deckenpaneele verschmutzt
Der Boden unter der Anlage ist nicht sauber
Es kleben auf dem Ausfuhrband für den Käse diverse Zettel und Klebstreifen
Die Laufbänder in diesem Raum sind allgemein stark ausgefranst und beschädigt
Innen in der Anlage finden sich grüne Silikonfugen, die teils ausgefranst und verschmutzt sind
Es wurde ein verschmutzter Packtisch vorgefunden
An den Metallträgern (Aufhängung) finden sich starke Beläge
Der Kabelstrang der Waage ist nicht sauber und schimmelig
Der hohe Seitenwandlins ist nicht gereinigt
Im Elektroschaltbereich finden sich starke Verschmutzungen
Das Aggregat ist hier stark verstaubt
Die Rohre weisen eine Staubschicht auf
Die blaue Verkleidung im Eck ist schadhaft

TK 2 Zone 1:

Im Handwaschbereich befinden sich Wasserleitungen, deren Dichtungsgummi verschmutzt sind.
Hier finden sich alte Milchkannen, deren Beschichtung sich außen stark abblättert. Ihre Verwendung ist nicht klar

Endverpackung TK 1:

Die Deckenträger weisen starke Beläge und Rost auf.

H-Abteilung:

Im Eck wird auf unordentliche Weise Putzmaterial aufbewahrt.
Hinter einem Tank steht eine Holzpalette, der Grund ist unklar
An der Seitenwand wurden 2 Rohrdurchbrüche nur sehr schlampig verschlossen

Kühlraum H-Abteilung:

Der Boden ist stark verschmutzt, wo es möglich ist muß heiß gereinigt werden; ansonsten entstaubt
Die Aggregate sind sehr unsauber
An der Decke befinden sich schimmelige Leitungen
Die Tiefkühltruhe Kultur 1 ist innen zu reinigen
Außerdem ist das Aufstellen der Kulturentruhen in einem Graubereich sehr ungünstig

Kühlraum HG 4:

Im Seitenwandbodenbereich findet sich ein starker Mauer Schaden
Der Torrahmen ist defekt
Es wurde in diesem Kühlraum (Grauzone) offener Käse in Kisten vorgefunden
Die blauen Folien der zugekauften Butter waren auch teilweise offen.
Die Lagerung von offenen Produkten in einem Graubereich ist verboten

Wir weisen Sie darauf hin, dass oben aufgeführte Mängel unverzüglich, bauliche Mängel bis spätestens 30. September 2016, beseitigt werden müssen. Bei Zuwiderhandlung müssen von behördlicher Seite weitere Maßnahmen ergriffen werden.

Mit freundlichen Grüßen



LANDRATSAMT ROSENHEIM



Landratsamt Rosenheim · Postfach 10 64 65 · 83064 Rosenheim

Alpenhain Käsespezialitäten-Werk GmbH & Co. KG
Lehen Nr. 24
83539 Pfaffing

Ihr Zeichen
Ihre Nachricht vom
Unser Zeichen
(Bitte bei Antwort angeben)
Sachbearbeiter/in
Zimmer-Nr.
Telefondurchwahl
Fax
E-Mail

V/5-514-1

06031 392

06031 392 9044

[REDACTED]@lra-rosenheim.de

Datum

17.07.2015

Betriebskontrolle

Betrieb: Käsewerk, Nr. 24, 83539 Pfaffing Lehen
Kontrolldatum: 16.07.2015
Art der Kontrolle: Nachkontrolle
Durchführender: [REDACTED]
Beteiligte (Betrieb): [REDACTED]

Sehr geehrte Damen und Herren,

am 16.07.2015 wurde in o.g. Betrieb eine Kontrolle durchgeführt.

Hierbei wurden folgende Mängel festgestellt:

1. Reiferräume 30 - 34

Reiferraum 30:

Das verrostete Führungsspeil für die Luftschläuche ist noch zu erneuern.

Reiferraum 33:

Der Wandbereich ist teilweise noch auszubessern.

Reiferraum 34:

Die unsaubere Fuge an der Türabfuhr ist gründlich zu reinigen oder neu zu verfugen.
Die Wandschäden sind noch zu beheben.

2. Reiferräume 50 - 57

Reiferraum 50:

Am Tor zum Reiferraum 50 ist der grüne Belag noch zu beseitigen.

Reiferraum 55 und 58:

Die verrosteten Trägerplatten an den Motoren der Schnellaufzue sind noch zu erneuern.

Reiferraum 57:

Beide Motoren der Schnellaufzue sind abzuschleifen und frisch zu streichen.

Einreichungsstelle:
Vollstreckungsabteilung, 53
83062 Rosenheim

Besuchzeiten:
Mo - Fr 8:15 - 12:00 Uhr
Do 14:00 - 17:00 Uhr
Zuschauzeiten, Schulzeiten:
Mo - Mi 7:30 - 18:00 Uhr
Do 7:30 - 12:00 Uhr
Fr 14:00 - 17:00 Uhr
Sa 7:30 - 12:00 Uhr

Telefonnummern:
06031 392-01
Fax: 06031 392-9001
E-Mail: [REDACTED]
www.landratsamt-rosenheim.de

Besondere Adressen:
Sportplatz Rosenheim-Stad Abteilung
Kontin 22 012 - BLZ 731 500 00
IBAN DE 71 7116 0000 0000 0220 12
BIC: BVLADE33XXX
VR Bank Rosenheim-Chiemgau eG
Konto 744 - BLZ 731 601 61
IBAN DE 80 7116 0101 0000 0007 44
BIC: GENODEF33XXX

ÖPNV-Anbindung:
Haltestelle:
Haltestelle Münchener-Kristalle:
Linien 2, 4, 8, 9, 40
Haltestelle Walsbachertal:
Linie 12
Haltestelle Hubertus-Abteikirche:
Linie 12

- 2 -

3. Reiferräume 60 - 62**Reiferraum 60:**

Die schwarzen Flecken am Durchgang zum Reiferraum 61 sind noch zu beseitigen.

Reiferraum 61:

Der Deckenbereich ist teilweise schwarz verfärbt.

Reiferraum 62:

Die schwarzen Flecken im Deckenbereich sind zu beseitigen.

Der verrostete Motor am Etagenförderer ist abzuschleifen und frisch zu streichen.

Die Zip-Vorlaufleitung und das Ventil sind gründlich zu reinigen.

Die Rohrdurchlaufleitungen sind innen gründlich zu reinigen.

4. Reiferräume 10 - 17**Reiferraum 11:**

Die schadhaften Fugen an den Bodenleisten sind noch auszubessern.

Reiferraum 13:

Die schwarzen Fugen an der Sockelleiste und die Schäden im Wandbereich sind noch auszubessern.

Reiferraum 14:

Die schwarzen Fugen am Wandbereich sind auszubessern.

Reiferraum 15:

Die schadhaften Bodenfliesen und die schadhaften Sockelfugen sind noch auszubessern.

Der Wandbereich am Verdampfer (Süd) ist noch zu reinigen und der Brunnenschaum ist zu entfernen.

Reiferraum 17:

Die schwarzen Fugen im Wandbereich-Süd sind zu beheben und der Boden und die Wand sind zu reinigen.

Wir weisen Sie darauf hin, dass oben aufgeführte Mängel bis Ende September 2015 beseitigt werden müssen. Bei Zuwiderhandlung müssen von behördlicher Seite weitere Maßnahmen ergriffen werden.

Hinweis:

Werden bei Plankontrollen nicht unerhebliche Mängel festgestellt, so sind diese mit der Nachkontrolle kostenpflichtig.

Mit freundlichen Grüßen



LANDRATSAMT ROSENHEIM



Landratsamt Rosenheim · Postfach 30 04 66 · 83004 Rosenheim

Alpenhain Käsespezialitäten-Werk GmbH & Co. KG
Lehen Nr. 24
83539 Pfaffing

Ihr Zeichen
Ihre Nachricht vom
Unser Zeichen
(bitte bei Antwort angeben)
Sachbearbeiter/in
Zimmer-Nr.
Telefondurchwahl
Fax
E-Mail

V/5-514-1

09031 392

09031 392 8044

[redacted]@ra-rosenheim.de

Datum

05.05.2015

Betriebskontrolle

Betrieb: Käsewerk, Nr. 24, 83539 Pfaffing Lehen
Kontrolldatum: 04.05.2015
Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle
Durchführender: [redacted]
Beteiligte (Amt): [redacted]

Beteiligte (Betrieb): [redacted]

Sehr geehrte Damen und Herren,

am 04.05.2015 wurde in o.g. Betrieb eine Kontrolle durchgeführt.

Hierbei wurden folgende Mängel festgestellt:

1. Reiferräume 10 - 17

Reiferraum 10:

Die Kabeldurchführung über dem Verdampfer ist ordnungsgemäß zu befestigen.
Das Verdampfergehäuse ist teilweise abzuschleifen und frisch zu streichen.

Reiferraum 11:

Die schadhafte Fugen an den Bodenleisten sind auszubessern.
Das Kabel zum Verdampfer ist zu reinigen.

Reiferraum 12:

Der Wandbereich ist teilweise schwarz verfärbt.
Die Kabel zum Verdampfer sind zu reinigen.
Der Wasserablauf hinter dem Verdampfer ist sachgerecht abzudichten.

Reiferraum 13:

Die schwarzen Fugen an der Sockelleiste und die Schäden im Wandbereich sind auszubessern.
Die schadhafte Dichtung an der Türe zum Reiferraum 14 ist auszubessern.

LRA RO-1/02.12

Dienstgebäude:
Wittelsbacherstr. 63
83022 Rosenheim

Beschneitel:
Mo - Fr 8:15 - 12:00 Uhr
14:30 - 17:00 Uhr
Do
Zusatzgebäude, Schloßweg
Mo - Mi 7:30 - 12:00 Uhr
7:30 - 12:00 Uhr
14:30 - 17:00 Uhr
Fr 7:30 - 12:30 Uhr

Telefonnummern:
09031 392-01
Fax
09031 392-8001
E-Mail:
postfach@ra-rosenheim.de
Internet: www.ra-rosenheim.de

Bahnverbindungen:
Spektro Rosenheim-Bad Aibling
Konto 22 012 BLZ 711 600 00
IBAN DE 71 7116 0000 0000 022012
BIC: BVL23333000
VR Bank Rosenheim-Christiansburg
Konto 344 - BLZ 711 601 01
IBAN DE 03 7116 0101 0000 0007 44
BIC: GENODE33HAN

Örtliche Anweisung:
Bürgermeister:
Hofmeister-Wittelsbacher-Str.
Lohn 2, 4, 6, 8, 9, 40
Hofmeister-Wittelsbacher-Str. 1A
Lohn 12
Hofmeister-Wittelsbacher-Str. 1A
Lohn 12

- 2 -

Reiferraum 14:

Die schwarzen Fugen am Wandbereich sind auszubessern.

Reiferraum 15:

Das Rohr zum Verdampfer ist gründlich zu reinigen.

Am Etagenförderer ist die Motorabdeckung neu zu streichen und die Rohrdurchführung für die Druckluft und Stromleitungen ist zu reinigen.

Die schadhaften Bodenfliesen und die schadhaften Sockelfugen sind auszubessern.

Der Wandbereich am Verdampfer (Süd) ist zu reinigen.

Reiferraum 16:

Der Türöffner (rotes Kabel) ist zu reinigen.

Reiferraum 17:

Die schwarzen Fugen im Wandbereich sind zu beheben.

2. Reiferräume 30 - 34**Reiferraum 30:**

Der seitliche Bereich am Verdampfer ist zu reinigen.

Der Hordenwagen ist insgesamt gründlich zu reinigen.

Die schadhaften Sockelleisten sind auszubessern.

Der Abluftschacht ist innen zu reinigen.

Das verrostete Führungsseil für die Luftschläuche ist zu erneuern.

Reiferraum 31:

Der Scharnierbereich am Tropfblech ist gründlich zu reinigen.

Reiferraum 32:

Die verrostete Motorabdeckung ist abzuschleifen und frisch zu streichen.

Reiferraum 33:

Der Wandbereich ist teilweise auszubessern.

Die schadhafte Silikonfuge an der Sockelleiste ist auszubessern.

Die schadhafte Bodenfuge am Eingang ist auszubessern.

Reiferraum 34:

Die unsaubere Fuge an der Türabburg ist gründlich zu reinigen.

Die schadhafte Silikonfuge an der Sockelleiste und der Wandschaden ist auszubessern.

Im Gang zu den Reiferräumen 30 - 34 sind die Rammschutzpolder abzuschleifen und frisch zu streichen oder zu erneuern.

3. Reiferräume 50 - 57

Die Reiferräume 50 bis 52 waren wegen automatischer Steuerung nicht begehbar.

Am Tor zum Reiferraum 50 ist der grüne Belag zu beseitigen.

Reiferraum 53:

Die schwarzen Fugen sind auszubessern.

Das verrostete Getriebegehäuse an der Wendelinie ist abzuschleifen und frisch zu streichen.

Reiferraum 55 und 56:

Die Motoren am Schnellauflator ist auszubessern und sämtliche verrostete Trägerplatten sind zu erneuern.

Reiferraum 57:

Die Silikonfuge an der Blotonne ist schadhaft.

Das Tor ist gründlich zu reinigen.

Der Motor am Schnellauflator ist auszubessern.

- 3 -

4. Reiferräume 60 - 62**Reiferraum 60:**

Die schadhafte Silikonfuge an der Biotonne ist auszubessern.

Das Schnellaufitor ist gründlich zu reinigen.

Die schwarzen Flecken am Durchgang zum Reiferraum 61 sind zu beseitigen.

Reiferraum 61:

Der Deckenbereich ist teilweise schwarz verfärbt.

Reiferraum 62:

Die schwarzen Flecken im Deckenbereich sind zu beseitigen.

Der verrostete Motor am Etagenförderer ist abzuschleifen und frisch zu streichen.

Die Zip-Vorlaufleitung und das Ventil sind gründlich zu reinigen.

Die Rohrdurchführungen sind innen gründlich zu reinigen.

5. Reiferraum 1 und 2**Reiferraum 1.**

An dem abgeschlagenen Plastischwingtor zum Reiferraum 1 ist eine Schutzleiste anzubringen.

Die Rohrdurchführung (offene Mauerstelle) ist zu verschließen.

Die offenen Bohrlöcher in sämtlichen Reiferräumen sind zu verschließen.

Der schadhafte Sockelleistenbereich ist auszubessern.

Die schwarzen Flecken an der Schleppkette sind zu beseitigen.

Die Wandschäden sind auszubessern.

Die Deckenlampen und die Decke darüber ist teilweise schwarz verfärbt.

Die Farbe an der Decke blättert teilweise ab.

Die Tropfbleche der Kühltagegare (Verdampfer) sind gründlich zu reinigen.

Die Schienen der Hordenwendeanlage sind gründlich zu reinigen.

Die verrostete Deckenschiene am Umsetzer 1 ist abzuschleifen und frisch zu streichen.

Reiferraum 2:

Die Ventilatorflügel vom Verdampfer sind gründlich zu reinigen.

Die schwarzen Verfärbungen am Verdampfergehäuse sind zu beseitigen.

Der abblätternde Lack am Verdampfergehäuse ist auszubessern.

Wir weisen Sie darauf hin, dass oben aufgeführte Mängel bis Mitte Juli 2015 beseitigt werden müssen. Bei Zuwiderhandlung können von behördlicher Seite weitere Maßnahmen ergriffen werden.

Mit freundlichen Grüßen

LANDRATSAMT ROSENHEIM

**-Veterinäramt-**

Landratsamt Rosenheim · Postfach 10 04 65 · 83004 Rosenheim

Alpenhain Käsespezialitäten-Werk GmbH & Co. KG
Lehen Nr. 24
83539 Pfaffing

Ihr Zeichen
Ihre Nachricht vom
Unser Zeichen
(bitte bei Antwort angeben)
Sachbearbeiter/in
Zimmer-Nr.
Telefondurchwahl 08031/392
Fax 0806149783 22
E-Mail @lra-rosenheim.de

Datum 04.05.2015

Betriebskontrolle

Betrieb: Käsewerk, Nr. 24, 83539 Pfaffing Lehen
Kontrolldatum: 04.05.2015
Art der Kontrolle: Nachkontrolle
Durchführender:
Beteiligte (Amt):

Beteiligte (Betrieb):

Sehr geehrte Damen und Herren,

am 04.05.2015 wurde in o.g. Betrieb eine Kontrolle durchgeführt.

Hierbei wurden folgende Mängel festgestellt:

Noch nicht erledigte Mängel von der Begehung am 17.03.2015:**1. Maschinenraum:**

- Das ausgebesserte Eck an der Decke weist bereits erneut Wasserflecken auf
- Die Fugen der Bodenfliesen sind an vielen Stellen ausgebrochen und ausgewaschen
- Es werden graue Milchkannen abgefüllt, die für den Verkauf bestimmt sind. (Fristverlängerung 31.5.15)
- Das Fliegengitter an der Außentür ist defekt (neuer Mangel)
- An der Seitenwand befindet sich ein verschmutzter Kabelschacht (neuer Mangel)

Käserei 1:

- Am Gestänge der Käsewanne finden sich noch Auflagerungen
- Die Mauerbereiche am Fenster nahe Decke sind noch nicht vollständig hergestellt
- Der Türrahmen am Eingang zum Koagulatorraum ist noch leicht beschädigt

LRA RD-1/02.12

Dienstgebäude:
Mühlackerstr. 51
83022 Rosenheim

Bürozeiten:
Mo - Fr 8:15 - 12:00 Uhr
14:00 - 17:30 Uhr
Zusatzdienste, Schwestern:
Mo - Mi 7:30 - 12:00 Uhr
Do 7:30 - 12:00 Uhr
14:30 - 17:30 Uhr
Fr 7:30 - 12:00 Uhr

Telefonnummern:
08031 392-41
Fax:
08031 392-8001
E-Mail:
poststelle@lra-rosenheim.de
Internetadresse:
www.lra-rosenheim.de

Bankverbindungen:
Sparkasse Rosenheim-Isar-Albing
Konto 22 012 BLZ 711 500 00
IBAN DE 71 7115 0000 0000 022012
BIC: SYLADEN3303
VR Bank Rosenheim-Chiemsee eG
Konto 744 BLZ 711 801 01
IBAN DE 03 7115 0161 0000 0007 44
BIC: GENODEF3303

Örtliche Anschriften:
Rathaus:
Hofstraße München-Elstraße
Lehen 2, 4, 8, 9, 40
Hofstraße Wiesbachstr./FA:
Lehen 12
Hofstraße Hubertusstr./Arbeitsamt:
Lehen 12

- 2 -

Nebenraum der Käserei 1 :

- Die schwarze Verkleidung an der Decke soll noch entfernt werden und der restliche Raum renoviert
(Bitte Frist angeben bis wann dies erledigt sein wird.)

Mozarellalinie:

- Beanstandetes Motorengehäuse soll entfernt werden
(Bitte Frist angeben)

Käserei 3:

- Die Bodenfliesen an der Seitenwand (Fensterfront) sind noch nicht instand gesetzt

Keller:

- Der Mauer Schaden am Sockel der CIP-Anlage ist noch nicht behoben (Fristverlängerung 31.05.15)
- Staubkäserraum: Verschmutzte Lüftung (neuer Mangel)

Die Punkte 7., 8. und 9. des Protokolles wurden noch nicht nachkontrolliert (bitte auch hier Erledigungsfristen angeben)

Plankontrolle Abtankhalle 04.05.15:

- Die Dichtungen der Abtankstutzen sind zu erneuern
- An der Rampe finden sich kleinere Mauer Schäden

Wir weisen Sie darauf hin, dass oben aufgeführte Mängel unverzüglich beseitigt werden müssen. Bei Zuwiderhandlung müssen von behördlicher Seite weitere Maßnahmen ergriffen werden.

Hinweis:

Werden bei Plankontrollen nicht unerhebliche Mängel festgestellt, so sind diese mit der Nachkontrolle kostenpflichtig.

Mit freundlichen Grüßen



LANDRATSAMT ROSENHEIM



Landratsamt Rosenheim - Postfach 10 04 65 - 83004 Rosenheim

**Alpenhain Käsespezialitäten-Werk GmbH & Co.
KG**

**Lehen Nr. 24
83539 Pfaffing**

Ihr Zeichen
Ihre Nachricht vom
Unser Zeichen V/5-514-1-WA
(bitte bei Antwort angeben)
Sachbearbeiter/in
Zimmer-Nr.
Telefondurchwahl 08031 392
Fax 08031 392-9044
E-Mail
Datum 06.03.2018

**Ämliche Lebensmittelüberwachung;
Betriebskontrolle am 28.04.2014**

Sehr geehrte Damen und Herren

am 17.03.2015 wurde in Ihrem zugelassenen Betrieb „Alpenhain Käsespezialitäten-Werk GmbH & Co. KG“, Lehen Nr. 24, 83539 Pfaffing eine Routinekontrolle des Lebensmittelunternehmens durch das Landratsamt Rosenheim durchgeführt.

Dabei wurden folgende Mängel festgestellt, die der Beseitigung bedürfen:

1. Maschinenraum:

- Die Fenster sind anscheinend kaputt und werden mit Holzstangen verschlossen gehalten
- ☐ Die Fenstersimse sind nicht sauber
- ☐ An der Decke befindet sich ein stark verschimmeltes Eck
- Der Boden im Maschinenraum weist viele verteilte ausgewaschene und ausgebrochene Fliesenflugen auf
- ☐ An einem Rohr im Bodenbereich des Pasteurs befindet sich ein Schmutzbelag
- An weiteren Rohren an der Decke ist die Isolierung defekt und befinden sich ebenfalls Beläge
- ☐ Die Fensterschächte der Deckenfenster sind schmutzig
- Im Maschinenraum werden graue Milchkannen abgefüllt, die für den Verkauf bestimmt sind.

In einem Graubereich ist das Abfüllen eines offenen Lebensmittel nicht erlaubt. Außerdem würde diese Milch einem Endprodukt entsprechen und muß als solches im Eigenkontrollkonzept erfasst sein und untersucht werden.

2. Kulturenraum:

- ☐ An einer Stelle blättert an der Decke die Farbe ab

LRA RO-1/01.04

Dienstgebäude:
Wilhelmsbachstr. 53
83022 Rosenheim

Besuchszeiten:
Mo - Fr 8:15 - 12:00 Uhr
Do 14:00 - 17:00 Uhr
Zulassungsstelle, Schulwesen:
Mo - Mi 7:30 - 13:00 Uhr
Do 7:30 - 12:00 Uhr
14:00 - 17:00 Uhr
Fr 7:30 - 12:00 Uhr

Telefonzentrale:
08031 392-01
Fax:
08031 392-9001
E-Mail:
poststelle@lra-rosenheim.de
Internetadresse:
www.landrats-rosenheim.de

Bankverbindungen:
Sparkasse Rosenheim-Bad Aibling
Nr. 22 012 (BLZ 711 500 00)
Raiffeisenbank Rosenheim eG
Nr. 744 (BLZ 711 601 61)
Postbank München
Nr. 122 48-505 (BLZ 700 100 80)

ÖPNV-Anbindung:
Stadtbahn:
Haltestelle Münchener-Eldstraße:
Linien 2, 4, 6, 8, 40
Haltestelle Wilhelmsbachstr./FA:
Linie 12
Haltestelle Hubertusstr./Arbeitsamt:
Linie 12

3. Keller:

- ☐ Hier finden sich einige Mauerschäden und feuchte Stellen mit Schimmelbildung
- ☐ Besonders im Gang zum Staubkäseraum befinden sich im Bereich der Tür größere feuchte schimmelige Stellen
- ☐ Die Decke ist teils defekt und Rohrleitungen sind nicht sauber
- ☐ Im Staubkäseraum wird sozusagen auch Lebensmittel produziert deshalb muss hier die Hygiene absolut in Ordnung sein
- ☐ Im Wiegetankraum ist ein ganzes Stück Mauer von der Decke abgebrochen
- ☐ An der Decke über dem Tank blättert die Farbe ab
- ☐ An der Wand finden sich braune Verfärbungen
- ☐ An einem Rohr befinden sich starke weiße Beläge

4. Käseerei 1:

- ☐ An der Fensterwand befinden sich im oberen Bereich Mauerablösungen
- ☐ An der gegenüberliegenden Wand befindet sich ein Lüftungsschacht der in den Nebenraum läuft: An seinem Mauerdurchbruch sind Flecken zu finden.
- ☐ An dem Gestänge der Käsewanne sind an einzelnen Stellen immer wieder Auflagerungen zu finden
- ☐ Der Boden weist in der Käseerei 1 immer mehrfachen Stellen Defekte auf.
- ☐ An Seitenwand befindet sich eine Ablage, deren Gestänge rostig ist
- ☐ An den Motoren löst sich teils der Lack ab
- ☐ Das senkrechte Rohr am Eingang der Käseerei (noch innen) muß in Ordnung gehalten werden
- ☐ Der Türrahmen des Eingangs ist beschädigt
- ☐ Ein dünnes Rohr über der Tür weist schwarze Beläge auf

5. Nebenraum Käseerei 1:

- ☐ Über dem Tank befindet sich eine schwarze Verkleidung, die defekt und verschmutzt ist.

Insgesamt ist auch dieser Raum, da er zum Weißbereich gehört, absolut baulich intakt und sauber zu halten

6. Portionierung Käseerei 1:

- ☐ Unter den Bahnen befindet sich ein rostiger Motor und oberhalb ein rostiges Rohr

7. Keller 1:

- ☐ Oberhalb der ganzen gestapelten Käsehorden finden sich an der Decke in den Lüftungsbereichen immer wieder Farbschäden; die Farbe wölbt sich und blättert ab
- ☐ Am Übergang vom Boden zur Seitenwand ist fast die gesamte Fuge defekt

8. Pufferkeller 2:

- ☐ An der Seitenwand wurde eine Schlauchaufhängung entfernt und die Wand wurde noch nicht ausgebessert
- ☐ An der hinteren Seitenwand befinden sich Farbschäden
- ☐ Im Bereich der Rammschutzleiste findet sich Schimmelwachstum und braune Flecken
- ☐ Im Bereich der Lüftung ist die Deckenoberfläche rauh

- 3 -

9. Gang neben Keller 2:

- ☐ Die Mauer ist feucht und rauh
- ☐ Es finden sich Schmutzbeläge auf Rohren und Kabeln

10. Käserie 2:

- ☐ An der Fensterwand ist der Rammschutz kaputt (hängt runter) oder fehlt weiter hinten ganz, entsprechend ist hier die Mauer defekt
- ☐ Das große Lüftungsgitter ist stark verstaubt

11. Portionierung Käserie 2:

- ☐ Der Metallträger an der Decke ist rostig
- ☐ An der Wand unter dem Schichtleiterbüro sind Fliesenbereiche defekt
- ☐ In der Portionierung fehlt der Rampenschutz
- ☐ Am Übergang sind im Boden Löcher

12. Schichtleiterbüro:

- ☐ Der Kühlschrank ist stark verschmutzt
- ☐ Auch die Büros, die sich innerhalb der Weißbereiche befinden müssen einwandfrei Instand gehalten werden und sauber gehalten werden

13. Alte Mozaiklinie:

- ☐ Im Eck sind die Rohranschlüsse verschmutzt
- ☐ An der Decke befindet sich ein verschmutztes Motorengehäuse
- ☐ Ein altes Waschbecken, das nicht mehr funktionstüchtig ist und auch nicht sauber ist, wurde noch nicht entfernt
- ☐ Der Boden unter diesem Waschbecken ist schmutzig
- ☐ Am Sitzbad ist der Aufzug und sind die Quersienen rostig

14. Neue Molkenkonzentrationsanlage:

- ☐ Es sind noch nicht alle Bohrlöcher verschlossen worden
- ☐ Der Boden, auch unter der Anlage weist kleinere Schäden auf
- ☐ Die Seitenränder des Bodens sind verfärbt
- ☐ Die Wand weist grüne und gelbe Verfärbungen auf

15. Käserie 3:

- ☐ Die seitlichen Bodenfliesen sind defekt
- ☐ An der Decke befindet sich ein Rohrdurchbruch in dessen Bereich Mauerwerk abbröckelt
- ☐ An der Wand hinter dem Mischer für den Obazzen ist das Rohrrende und die Steckdose verschmutzt
- ☐ Die Wandfarbe blättert hier ab
- ☐ Die Plastikdeckel des Schaltpultes müssen gereinigt werden
- ☐ Unter dem Schaltpult löst sich ebenfalls Farbe von der Mauer ab
- ☐ Auf der anderen Seite des Raumes wird direkt neben den Lebensmittelbehältern Reinigungsmittel vorgefunden

16. Abfüllung Käserie 3:

- ☐ Es werden hier sehr viele Reinigungsbehälter gelagert. Es darf immer nur die Menge des täglichen Bedarfes bevorratet werden

- 4 -

- Es finden sich wieder Rohre mit weißen Schmutzbelägen
- ☐ ebenfalls in diesem Raum blättert Farbe von der Mauer ab
 - ☐ Es wurde eine alte verrostete Ameise vorgefunden

17. Hordenreinigungsanlage:

- ☐ Hier befindet sich ein Mauerschaden

18. Gang der neuen Reiferäume:

- ☐ Die Motoren der Belüftungsaggregate sind verstaubt
- ☐ Unter den Aggregaten ist der Boden teilweise fleckig

19. Reiferaum 56:

- ☐ Die Übergänge von Boden zur Wand sind schadhaft, die Fugen sind verschimmelt

20. Alter Reiferaum Nr. 14:

- ☐ Die Seitenfliesen sind schimmelig

21. Alter Reiferaum Nr. 15:

- ☐ Ein Förderrollo weist Schimmelflecken auf
- ☐ Die Seitenfliesen sind stark beschädigt und verschimmelt
- ☐ Das Filterfenster ist stark verschmutzt

Allgemein ist zu sagen, dass die regelmäßigen Maßnahmen zur Instandhaltung nicht ausreichend sind. Aufgefallen ist besonders der Zustand der Reiferäume. Hier wurden Stichkontrollen gemacht, die Forderung der Instandsetzung betrifft natürlich alle vorhandenen Reiferäume. Diese werden bei der Nachkontrolle vollständig besichtigt.

Wir weisen Sie darauf hin, dass oben aufgeführte Mängel bis spätestens 28. April 2016 beseitigt werden müssen. Bei Zuwiderhandlung müssen von behördlicher Seite weitere Maßnahmen ergriffen werden.

Hinweis: Werden bei Plankontrollen nicht unerhebliche Mängel festgestellt, so sind diese mit der Nachkontrolle kostenpflichtig.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an [REDACTED] vom Veterinäramt.

Mit freundlichen Grüßen

[REDACTED]
Abdruck an [REDACTED] (VetAmt)
Per Email

Tizian

LANDRATSAMT ROSENHEIM



Städt. Veterinäramt Am Klafferer 3 · 83043 Bad Aibling

Alpenhain Käsespezialitäten-Werk
GmbH u. Co KG
z.Hd. [REDACTED]
83539 Pfaffing
Lehen Nr. 24

Ihr Zeichen
Ihre Nachricht vom
Unser Zeichen
(bitte bei Antwort angeben)
Sachbearbeiter/in
Zimmer-Nr.
Telefondurchwahl 08061 49783-22
Telefax 08061 49783-22
E-Mail vetaamt@lra-rosenheim.de
Datum 14.03.2014

Sehr geehrte Damen und Herren,

Im Rahmen [REDACTED]

[REDACTED] fand am 27.02.2014 um 10 Uhr durch das Landratsamt Rosenheim zusammen mit dem LGL und der Regierung von Oberbayern, eine Überprüfung des Betriebes ALPENHAIN in Pfaffing/ Lehen statt. Dabei wurden folgende zulassungsrelevante Mängel (Z) und allgemeine Hygienemängel (A) festgestellt. Maßnahmen, die zur Verbesserung der Hygiene empfohlen werden, sind mit (E) gekennzeichnet:

Ergänzend zu dem Kontrollbericht des LGL wurden folgende Feststellungen getroffen:

Allgemein:

1. (Z) Im gesamten Betrieb kommt es weiterhin in Teilbereichen der Wände sowie Decken zu zahlreichen, meist kleineren Ablösungen des Farbanstrichs bzw. des Putzes (Salpeterartig). Einrichtungsgegenstände müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen und Kondensation vermieden, sowie das Ablösen von Material auf ein Mindestmaß beschränkt werden. Entsprechende Bereiche sind zu sanieren bzw. frisch zu tünchen.

Milcherhitzer- Raum:

2. (A) Im Bereich der Oberlichte sind kleinere Beschädigungen der dort angebrachten Rigipsplatten feststellbar. Betroffene Bereiche sind fachmännisch zu sanieren.

Dienstgebäude:
Am Klafferer 3
83043 Bad Aibling

Besuchzeiten:
Donnerstag 8.00 – 11.30 Uhr
oder nach Vereinbarung

Telefonzentrale:
08061 49783-10
Telefax:
08061 49783-22
E-Mail:
vetaamt@lra-rosenheim.de
Internetadresse:
www.landratsamt-rosenheim.de

Bankverbindungen:
Sparkasse Rosenheim-Bad Aibling
Nr. 22 012 (BLZ 711 600 00)
Raiffeisenbank Rosenheim eG
Nr. 744 (BLZ 711 601 61)
Postbank München
Nr. 122 46-805 (BLZ 700 100 80)

ÖPNV-Anbindung:
Haltestelle Luitpoldschule
Linie 40, 44, "Moorexpress"

- 2 -

Raum Fettmolketanks (UG):

5. (A) Der Boden des Raumes wurde bereits mehrfach saniert, weist aber erneut Beschädigungen/ Risse auf. Der Boden ist fachmännisch zu sanieren.

6. (A) Die Tür weist erhebliche Spuren von Korrosion auf, sie ist zu sanieren bzw. -sofern notwendig- auszutauschen.

Raum Staubkäsenaufbereitung (UG):

7. (A) Oberhalb des Auffangbehälters für Staubkäse ist eine erheblich korrodierte Fettspritze fest installiert. Um eine angemessene Reinigungsfähigkeit gewährleisten zu können, ist diese zu entrostern.

Koagulatorraum

8. (A) An einer Lampe ist die Dichtung derart verrutscht, dass das Lampengehäuse nicht verschlossen ist. Diese ist instand zu setzen.

9. (A) Der Boden des Raumes wurde bereits mehrfach saniert, weist aber Beschädigungen auf. Der Boden ist fachmännisch zu sanieren.

(Sanierungsarbeiten):**Raum Abtropfband:**

11. (Z) Der Bodenbelag des Raumes (insbesondere auch die Silikonierungen im Bereich der Zutritts-türe) weist zum Teil deutliche Beschädigungen auf. Betroffene Bereiche sind fachmännisch zu sanieren.

Reifekeller 1:

12. (A) Eines der Ventilatorgehäuse weist Beschädigungen der Lackierung auf, einzelne Partikel lösen sich zum Teil bereits ab. Das Gehäuse ist entsprechend zu sanieren.

13. (Z) An der Sockelleiste im Bereich der Seitenwand löst sich die Silikonierung teilweise ab, betroffene Bereiche sind fachmännisch zu sanieren.

Käserei 2:

14. (A) Die Schutzhülle des Roboters an der Umsetz- Station ist beschädigt, diese ist provisorisch repariert. Eine neue Schutzhülle ist bestellt und wird ausgetauscht.

15. (Z) Im Fensterbereich hinter dem Salzbad bröckelt Putz von der Wand, dieser Bereich ist fachmännisch zu sanieren.

Käserei 3:

16. (A) In den Ecken mindestens zweier Außenfenster sind grüne, eigenartige Verfärbungen im Inneren des Glases vorhanden. Die Fenster müssen ausgetauscht werden.

17. (Z) Einige Fugen im Bodenbereich und Sockelbereichen sind beschädigt, betroffene Bereiche sind zu sanieren.

Molkepartikulierung und Abfüllung Großgebinde:

- 3 -

18. (Z) Es sind offene Bohrlöcher in der Wand vorzufinden, diese sind zu verschließen.

Hordenreinigung:

19. (A) Mindestens ein Motor der Reinigungsanlage weist Korrosionsspuren auf, dieser ist zu sanieren.

Gebäude „alte Linien“:

20. (A) An einem Pumpengehäuse im Bereich des Bodens ist eine massive Ansammlung von schwarzem, altem Frittieröl festzustellen. Der Bereich ist gründlich zu säubern, Rückstände sind zu entfernen und die Pumpe ist fachmännisch zu sanieren/ notwendigenfalls auszutauschen.

Panierstrasse U2000:

21. (A) Bei dem Handwaschbecken wird das Wasser nicht warm. Dieses ist instand zu setzen.

22. (A) Der Gummi an einer Tür ist ausgefranst und porös. Dieser ist auszutauschen.

23. (A) Ein Teil des Lamellenvorhanges ist eingerissen und defekt. Die Lamelle ist auszutauschen.

Personalumkleide alte Technik:

24. (A) Viele der derzeit nicht genutzten Spinde weisen erhebliche Verschmutzungen und Korrosion (insbesondere am Bodenblech) auf. Vor einer weiteren Nutzung sind die Spinde zu reinigen bzw. zu sanieren.

Die genannten Mängel sind bis 09.04.2014 abzustellen.

Mit freundlichen Grüßen

[REDACTED]

LANDRATSAMT ROSENHEIM



Stadtl. Veterinäramt • Am Klaffen 3 • 83043 Bad Aibling

Alpenhain Käsespezialitäten-Werk GmbH &
Co. KG
z.Hd. [REDACTED]

Lehen 24
83539 Pfaffing

Ihr Zeichen
Ihre Nachricht vom
Unser Zeichen
(bitte bei Antwort angeben)
Sachbearbeiter/in
Zimmer-Nr.
Telefondurchwahl
Telefax
E-Mail

[REDACTED]
08061 49783-22
08061 49783-22
vetamt@lra-rosenheim.de
[REDACTED]@lra-rosenheim.de
31.01.2014

Datum

Betriebskontrolle

Lebensmittelhygiene- Recht;

Alpenhain Käsespezialitäten Werk und Alpenhain Verwaltungs GmbH, Lehen 24 in
83539 Pfaffing

Sehr geehrte Damen und Herren,

Im Rahmen einer Routinekontrolle in zugelassenen Betrieben, fand am 28.01.2014 um 09:00 Uhr durch das Landratsamt Rosenheim zusammen mit der Regierung von Oberbayern, eine Überprüfung des Betriebes ALPENHAIN in Pfaffing/ Lehen statt.

Dabei wurden folgende zulassungsrelevante Mängel (Z) und allgemeine Hygienemängel (A) festgestellt. Maßnahmen, die zur Verbesserung der Hygiene empfohlen werden, sind mit (E) gekennzeichnet:

Folgende Feststellungen wurden getroffen:

Allgemein:

1. (Z) Im gesamten Betrieb kommt es in Teilbereichen der Wände sowie Decken zu zahlreichen, meist geringgradigen/ kleineren Ablösungen des Farbanstrichs bzw. des Putzes (Salpeterartig). Einrichtungsgegenstände müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen und Kondensation vermieden, sowie das

Dienstgebäude:
Am Klaffen 3
83043 Bad Aibling

Besuchzeiten:
Donnerstag 8.00 - 11.30 Uhr
oder nach Vereinbarung

Telefonzentrale:
08061 49783-10
Telefax:
08061 49783-22
E-Mail:
vetamt@lra-rosenheim.de
intern@lra-rosenheim.de
www.landratsamt-rosenheim.de

Bankverbindungen:
Sparkasse Rosenheim-Bad Aibling
Nr. 22 012 (BLZ 711 600 00)
Raiffeisenbank Rosenheim eG
Nr. 744 (BLZ 711 601 01)
Postbank München
Nr. 122 48-805 (BLZ 700 100 50)

ÖPNV-Anbindung:
Helfestelle Luftpoldschule,
Lfr. 40, 44, "Moosexpress"

- 2 -

Ablösen von Material auf ein Mindestmaß beschränkt wird. Entsprechende Bereiche sind zu sanieren bzw. frisch zu tünchen.

Milchannahme „neu“:

2. (A) Die Seitenwände weisen leichte Verschmutzungen auf, diese sind zu beseitigen.

Milchannahme „alt“:

3. (A) Die Verschmutzungen der Milchsammelwagen werden in einem Rollwagen gesammelt und durchschnittlich alle zwei Tage entsorgt. Zum Zeitpunkt der Kontrolle war der offene Wagen zur Hälfte mit Schlamm und Straßenschmutz befüllt. Um eine Weitergabe von Kontaminationen sicher zu vermeiden, ist der Wagen verschließbar zu gestalten (Anbringen eines Deckels).
4. (A) Das im Raum installierte Handwaschbecken funktioniert erst nach Öffnung der Wasserzuleite, Warmwasser steht erst nach längerer Durchflusszeit zur Verfügung. Des Weiteren ist der Handtuchspender leer, das Verschlussventil undicht (Wasser rinnt) und der Ablauf endet kurz unterhalb des Handwaschbeckens, wodurch die Entstehung von Spritzwasser begünstigt wird. Das Handwaschbecken ist instand zu setzen, Papierhandtücher sind jederzeit zur Verfügung zu stellen, der Ablauf ist so zu verlängern, dass er erst unmittelbar über dem Boden des Raumes endet und die Entstehung von Spritzwasser vermieden wird.

Milcherhitzer- Raum:

5. (A) Eine unmittelbar zum Betriebshof führende Türe steht offen, der installierte Türwächter (mit Alarm- und Videoüberwachungsfunktion) funktioniert offensichtlich nicht. Die Türe ist grundsätzlich geschlossen zu halten, der Türwächter ist instand zu setzen.
6. (A) Im Bereich der Oberlichte sind kleinere Beschädigungen der dort angebrachten Rigipsplatten feststellbar. Betroffene Bereiche sind fachmännisch zu sanieren.

Raum Kulturen- Tiefkühlschrank:

7. [REDACTED]
8. (A) Nicht unmittelbar benötigte (z. B. blaue Kittel) sowie private (Schal) Gegenstände sind aus dem Raum zu entfernen, Werkzeug ist an geeigneter Stelle (z. B. abschließbarer Schrank) aufzubewahren.
9. [REDACTED]

- 3 -

„Katakomben“/ CIP-Anlage (UG):

10. (A) Mehrere Rohrleitungen bzw. deren Blechverkleidungen der Isolierungen sind zum Teil erheblich korrodiert, die betroffenen Bereiche sind fachmännisch zu sanieren.

Raum Rohmilchtanks (UG):

11. (A) An den Wänden sowie der Decke sind zum Teil erhebliche Beschädigungen feststellbar, diese sind fachmännisch zu sanieren.

Raum Rahmstapeltank A3 (UG):

12. (A) Im Raum herrscht ein deutlich muffiger Geruch, der ggf. durch einen nicht vorhandenen Geruchsverschluss des Gullys bedingt ist. Die Ursache der Geruchsabweichung ist festzustellen und entsprechend zu beseitigen.
13. (A) An den Wänden (insbesondere in den oberen Bereichen der Fensterstöcke) sind bräunlich-graue, schimmelartige Verfärbungen sichtbar. Betroffene Bereiche sind fachmännisch zu sanieren.

Versorgungsgang (UG):

14. (A) Der Versorgungsschacht weist erhebliche Verschmutzungen durch Staub etc. auf, er ist gründlich zu reinigen und zukünftig in einem angemessenen Maß sauber zu halten.
15. (A) Der Deckel des Regenwasserauffangbeckens liegt daneben. Dieses ist ständig abgedeckt zu halten.
16. (A) Die Notausgangstür in Richtung Kulturenraum ist nicht verschließbar. Um Kreuzungswege von verschiedenen Hygienezonen zu vermeiden, ist die Türöffnung derart zu gestalten, dass eine Überwachung des Zugangs gegeben ist (z.B. „Türwächter“).

Raum Fettmolketanks (UG):

17. (A) Der Boden des Raumes wurde bereits mehrfach saniert, weist aber erneut Beschädigungen/ Risse auf. Der Boden ist fachmännisch zu sanieren.
18. (A) Der Türstock weist erhebliche Spuren von Korrosion auf, er ist zu sanieren bzw. -sofern notwendig- auszutauschen.

Raum Staubkäseaufbereitung (UG):

19. (A) An einem Motorgehäuse sind Korrosionsschäden feststellbar, die Lackierung blättert ab. Der Motor ist entsprechend fachmännisch zu sanieren.

- 4 -

20. (A) Oberhalb des Auffangbehälters für Staubkäse ist eine erheblich korrodierte Fettspritze fest installiert, um eine angemessene Reinigungsfähigkeit gewährleisten zu können, ist diese zu entrostern.

Eiswasserraum (UG):

21. (A) Der stillgelegte Eiswasserraum wird renoviert und derzeit nicht genutzt. Er ist vom Zugang für Mitarbeiter derart zu kennzeichnen, dass er nicht betreten wird.

Hygieneschleuse Käserei 1:

22. (A) Der Desinfektionsmittelspender funktioniert nicht zuverlässig, er ist zu überprüfen.

Käserei 1:

23. (A) Die Auffangbehälter der Molkenabtrennung befinden sich zum Teil in unmittelbarer Nähe zum Boden und sind nicht in allen Fällen abgedeckt, des Weiteren ist auch die Bodenöffnung zum Molkeabfluss in die Tanks im Untergeschoß nicht verschlossen. Um die Gefahr einer negativen Beeinflussung der abgetrennten Molke wirkungsvoll zu vermeiden, sind die entsprechenden Behälter/ Leitungssysteme mit dicht schließenden Deckeln zu versehen.

24. (A) Ein Schlauch bei dem Transportband ist ausgefranst, dieses ist zu austauschen.

25. (A) Die Lampen im Deckenbereich sind teilweise erheblich verschmutzt, ein Splitterschutz ist nicht richtig installiert, so dass kein ausreichender Splitterschutz gegeben ist. Die Lampengehäuse sind zu reinigen und der Splitterschutz ist richtig zu installieren.

Raum Abtropfband:

26. (Z) Der Bodenbelag des Raumes (insbesondere auch die Silikonierungen im Bereich der Zutrittsstüre) weist zum Teil deutliche Beschädigungen auf. Betroffene Bereiche sind fachmännisch zu sanieren.

27. (A) Bei dem Abwässergully fehlt ein Deckel, dieser ist anzubringen.

Raum Horden- Stapelung:

28. (A) Die Halterung der Laufkatze ist leicht korrodiert, diese ist fachmännisch zu sanieren.

29. (A) [REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

Reifekeller 1:

30. (A) Eines der Ventilatorgehäuse weist Beschädigungen der Lackierung auf, einzelne Partikel lösen sich zum Teil bereits ab. Das Gehäuse ist entsprechend zu sanieren.
31. (Z) An der Sockelleiste im Bereich der Seitenwand löst sich die Silikonierung teilweise ab, betroffene Bereiche sind fachmännisch zu sanieren.

Verbindungsang Reifekeller 1- Reifekeller 2:

32. (Z) Im Sockelbereich eines Schnelllauf- Tores sind Beschädigungen (vermutlich durch Stapler o. ä. bedingt) feststellbar. Der beschädigte Bereich ist fachmännisch zu sanieren.

Reiferaum 16:

33. (Z) Im bodennahen Bereich sind die Verfugungen einer Wandpaneele ausgebrochen. Die Verfugungen sind zu sanieren.
34. (A) Auf Rollwagen ist teilweise Ware für die Herstellung von „Obatzda“ gelagert, teilweise aber auch Kategorie 3 Material (Tierfutter). Hier ist eine strikte Trennung vorzunehmen, damit es zu keiner Verwechslung von Tierischen Nebenprodukten und Lebensmitteln kommt. Die Tierischen Nebenprodukte sind in dafür vorgesehenen Behältern zu lagern und aus dem Raum zu entfernen.

Reiferaum 56

35. (A) Im Eingangsbereich sind schwarzschimmelähnliche Beläge vorzufinden, diese sind fachmännisch entfernen zu lassen.
36. (A) Es befinden sich auf den Ventilatorblättern schmutzige Beläge, diese sind gründlich zu reinigen.
37. (A) Teilweise sind die Silikonierungen mit schwarzschimmelähnlichen Verunreinigungen behaftet. Diese sind fachmännisch zu reinigen und zu entfernen.

Gangbereich vor Keller 31:

38. (A) Mehrere der gelben Rammschutzvorrichtungen weisen Beschädigungen der Lackierung bzw. Korrosion auf. Die beschädigten/ korrodierten Gegenstände sind zu sanieren.

- 6 -

Käserel 2:

- 39. (A) Im Lasten-/Personenaufzug lösen sich die Silikonierungen teilweise ab, diese sind fachmännisch zu sanieren.
- 40. (A) Die Kette sowie das Gehäuse eines Salzbad- Aufzuges weisen Korrosionsmängel auf, der Aufzug ist fachmännisch zu sanieren.
- 41. (A) Die Schutzhülle des Roboters an der Umsetz- Station ist beschädigt, ein Folienfetzen löst sich bereits ab. Die Schutzhülle ist zu reparieren/ notwendigenfalls zu ersetzen.
- 42. (Z) Im Fensterbereich bröckelt Putz von der Wand, dieser Bereich ist fachmännisch zu sanieren.
- 43. (A) Teilweise sind Bodenfliesen mit schwarzschimmelähnlichen Auflagerungen versehen, dieser Bereich ist zu sanieren.
- 44. (A) Das Büro des Schichtführers ist leicht verschmutzt, dieses ist zu reinigen.
- 45. (A) Bei einer Käseharfe sind mehrere Kunststoffäden ausgerissen. Diese ist auszutauschen.

Treppenhaus vor Eingang Käserel 3:

- 46. (A) Im Luftraum unter der Treppe sind Verschmutzungen durch Staub, alte Zeitungen, Zigarettenpapier etc. feststellbar. Der Bereich ist gründlich zu säubern und zukünftig auf das erforderliche Maß hin sauber zu halten.

Herrentoilette Eingang Käserel 3:

- 47. (A) Das in der Toilette angebrachte Fliegengitter weist insbesondere im oberen Bereich Verschmutzungen durch Staub etc. auf, es ist zu säubern.

Käserel 3:

- 48. (A) Ein an der Wand angebrachter Kabelkanal ist zum Teil offen und im Inneren erheblich verschmutzt. Der Kabelkanal ist gründlich zu säubern und anschließend fachgerecht zu verschließen.
- 49. (A) Zwei Schürzen werden an einer nicht dafür geeigneten Stelle (Strom-Verteilerkasten) aufgehängt. Die Schürzen sind an den dafür vorgesehenen Stellen aufzubewahren.
- 50. (A) In den Ecken mindestens zweier Außenfenster sind grüne, eigenartige Verfärbungen im Inneren des Glases vorhanden. Die Fenster müssen mittelfristig ausgetauscht werden.
- 51. (Z) Einige Fugen sind beschädigt, betroffene Bereiche sind zu sanieren.

- 7 -

Durchgang zur Molkepartikulierung:

52. (A) Der seitlich an der Schiebetüre angebrachte Schaumstoff-Schutz ist offenporig, verschlissen und daher nicht mehr ausreichend reinigungsfähig, er ist zu ersetzen.
53. (A) Die Folienbeschichtung der Fensterglasscheiben löst sich zum Teil ab, um eine ausreichende Reinigungsfähigkeit der Fenster zu gewährleisten wird empfohlen, die Folien vollends zu entfernen.

Molkepartikulierung und Abfüllung Großgebinde:

54. (Z) Es sind offene Bohrlöcher in der Wand vorzufinden, diese sind zu verschließen.

Hordenreinigung:

55. (A) Mindestens ein Motor der Reinigungsanlage weist Korrosionsspuren auf, dieser ist zu sanieren.

Treppe zu Keller 63:

56. (Z) Das Seitenfenster verfügt lediglich über ein grobmaschiges Gitternetz. Um einen ausreichenden Schutz für den Eintrag von Schädlingen zu gewährleisten, ist ein feinmaschiges Fliegengitter zu installieren.
57. (A) An der Seitenwand des Treppenaufgangs sind salpetrige Ablösungen des Anstriches feststellbar. Der Bereich ist fachmännisch zu sanieren.

Umhüllung:

58. (A) Der Haltegriff/ Düse einer Reinigungsanzette ist lediglich notdürftig mit Kleband fixiert. Der Griff ist fachmännisch zu reparieren oder ggf. auszutauschen.

Gebäude „alte Linien“:

59. (A) An der Decke sind in mehreren Bereichen Abblätterungen des Anstriches feststellbar, betroffene Bereiche sind zu sanieren.
60. (A) Insbesondere in den oberen Wandbereichen der Panterlinien sind Verschmutzungen durch Staub erkennbar. Die Bereiche sind gründlich zu säubern, ggf. ist das Reinigungsintervall zu verkürzen.
61. (A) Teilweise sind die Umhüllungen der Rohrleitungen im Deckenbereich aufgeplatzt und Dämmmaterial (Schaumstoffartig) ist sichtbar. Diese sind fachmännisch zu sanieren.
62. (A) Die Plastiklamellen außen an dem Transportband des Backcamembert sind erheblich durch bräunliche, klebrige Auflagerungen verschmutzt. Diese sind gründlich zu reinigen oder auszutauschen.
63. (Z) Das Wasser des Handwaschbeckens wird nicht warm. Die Wasserzufuhr ist zu überprüfen und entsprechend einzustellen.

- 8 -

64. (A) An einem Pumpengehäuse im Bereich des Bodens ist eine massive Ansammlung von schwarzem, altem Frittieröl festzustellen. Der Bereich ist gründlich zu säubern, Rückstände sind zu entfernen und die Pumpe ist fachmännisch zu sanieren/ notwendigenfalls auszutauschen.

Personalumkleide Herren:

65. (A) Auf den Spinden sind Verschmutzungen durch Staub feststellbar. Die Oberseite der Spinde ist gründlich zu reinigen und zukünftig auf das erforderliche Maß in sauber zu halten.

Personalumkleide alte Technik:

66. (A) Viele der derzeit nicht genutzten Spinde weisen erhebliche Verschmutzungen und Korrosion (insbesondere am Bodenblech) auf. Vor einer weiteren Nutzung sind die Spinde zu reinigen bzw. zu sanieren.
67. (Z) An mindestens einem, zu öffnenden Fenster, fehlt ein Fliegengitter. An Fenstern, welche in den Außenbereich zu öffnen sind, ist der Eintrag von Schädlingen (insbesondere Fluginsekten) durch das Anbringen entsprechender Fliegenschutzgitter zu verhindern.

Eigenkontrollkonzept:

Personalschulungen:

68. (A) Erstbelehrungsnachweise gem. IfSG können für die Beschäftigten einer Zeitarbeitsfirma nicht umgehend vorgelegt werden, weil diese lediglich bei der Zeitarbeitsfirma vorhanden sind. Hygieneschulungen sowie IfSG-Folgebelehrungen finden jährlich durch die QM-Leitung statt, allerdings können laut Aussage von [REDACTED] nicht alle Mitarbeiter im jährlichen Turnus geschult werden, da der Organisationsaufwand hierfür zu groß sei. Die Hygieneschulungen gem. VO (EG) Nr. 853/2004 sind in jährlichem Turnus für alle in der Produktion beschäftigten Mitarbeiter durchzuführen, Erstbelehrungen gem. IfSG (ehem. „Gesundheitsbescheinigung“) sind vor Beginn der Tätigkeiten im Zusammenhang mit Lebensmitteln durch alle neuen Mitarbeiter (insbesondere auch Leih-/ Zeitarbeiter) vorzulegen.
69. Außenbereich: Der Mauervorsprung über der Molkenabgabe weist Verschmutzungen auf
70. Im Technikraum der Milchannahme wurde ein verklebter, offen gelagerter Probenlöffel vorgefunden. Der Umgang mit Probenahmegeräte ist zu überarbeiten.

- 9 -

Wir weisen Sie darauf hin, dass oben aufgeführte Mängel unverzüglich beseitigt werden müssen. Bei Zuwiderhandlung müssen von behördlicher Seite weitere Maßnahmen ergriffen werden.

Mit freundlichen Grüßen

[REDACTED]

LANDRATSAMT ROSENHEIM

**-Veterinäramt-**

Landratsamt Rosenheim • Postfach 10 04 65 • 83004 Rosenheim

Alpenhain Käsespezialitäten-Werk GmbH & Co. KG
Lehen Nr. 24
83539 Pfaffing

Ihr Zeichen

Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen

(bitte bei Antwort angeben)

Sachbearbeiter/in

Zimmer-Nr.

Telefondurchwahl

Fax

E-Mail

08031/382

08051/49783 22

@lra-rosenheim.de

Datum

10.04.2013

Betriebakontrolle

Betrieb: Käsewerk, Nr. 24, 83539 Pfaffing Lehen

Kontrolldatum: 09.04.2013

Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle

Durchführender:

Beteiligte (Amt):

Regierung Oberbayern

LGL Export-Spezialeinheit

Beteiligte (Betrieb):

Sehr geehrte Damen und Herren,

am 09.04.2013 wurde in o.g. Betrieb eine Kontrolle durchgeführt.

Hierbei wurden folgende Mängel festgestellt:

1. Milchannahme Halle:
Am Handwaschbecken fehlt ein Einmalhandtuchhalter
2. Kulturenschleuse:
Die Glasscheibe über der inneren Eingangstür ist beschädigt
3. Käseerei 1:
- Die seitliche Wand hinter dem Koagulator weist großer flächige Verputzschäden auf
- Am Handwaschbecken fehlt ein Einmalhandtuchspender (od. Händetrockner)
- An der Abfülllinie sind die Metallstreben teils rostig und es löst sich der Lack ab.
- Im Kaltraum ist der Türschleifer rostig
- In der Portionierung wurden einige Käseformen mit angetrockneten Käseresten vorgefunden.

Aufzug:

Die Einrahmung der Lampe löst sich ab

LRA RO-002.12

Dienstgebäude:
Waldschloßstr. 65
83022 Rosenheim

Besuchzeiten:

Mo - Fr 8:15 - 12:00 Uhr
14:00 - 17:00 Uhr
Do 8:00 - 12:00 Uhr
14:00 - 17:00 Uhr
Fr 8:00 - 12:00 Uhr

Telefonnummern:

08031 982-01
Fax: 08031 982-9001
E-Mail: anfrage@lra-rosenheim.de
Internetadresse: www.landratsamt-rosenheim.de

Bankverbindungen:

Sperma Rosenheim-Bad Aibling
Konto 22 012 BLZ 711 800 00
IBAN DE 71 7115 0000 0000 0220 12
BIC: SPYDEM33
VR Bank Rosenheim-Christsee eG
Konto 744 BLZ 711 801 81
IBAN DE 03 7115 0101 0000 0007 44
BIC: GENODEF333

ÖPNV-Anschlüsse:

Busbahnhof:
Hauptstraße München-Verkehr:
Linien 2, 4, 6, 8, 40
Hauptstraße Waldschloßstr./FA:
Linie 12
Hauptstraße Hubertusweg/Arbeitsamt:
Linie 12

- 2 -

4. Keller:
In den Kellergängen des Altbaus finden sich diverse Mauerschäden in den Bereichen der Rohrdurchbrüche. Diese sind glatt zu verschließen, es können auch Kunststoffabdeckungen in Ringform verwendet werden.
5. Käserlei 2:
An der Seitenwand des Fensterbereiches wurden folgende Mängel vorgefunden: ein Fenster mit schimmiger Fuge, ein Zwischenwandbereich mit einem tiefen Riß und ein dickes Rohr ohne Verkleidung
6. Neue Käserlei:
Hier endet der Abfluß eines Handwaschbeckens mehrere Meter vom Gully entfernt. Das Abflußrohr ist entweder bis zum Gully zu verlängern oder der Abfluß ist direkt ans Abwasserrohr anzuschließen.
Allgemein fehlt an verschiedenen Handwaschbecken eine Trocknungsmöglichkeit für die Hände.
Ein Klimaschlauch wies Flecken auf
7. In der Panierstraße 3 befindet sich an der Decke ein schmutziges Lüftungsaggregat, an dessen Gehäuse sich zusätzlich die Farbe abblät

Hygienekonzept:

1. Im Hygienebereich 2 wurde ein Kreuzungsweg vom Außenbereich zum Technikraum vorgefunden
2. In der Umkleide im Keller müssen die bereits mit Hygienekleidung ausgestatteten Mitarbeiter den Kellergang, in dem Verpackungsmaterial gelagert wird, passieren um zum Arbeitsplatz zu gelangen
3. Im Gespräch wurde festgestellt, daß Mitarbeiter mit der selben Hygienekleidung stundenweise in den unterschiedlichen Hygienezonen eingesetzt werden.
Es ist darauf zu achten, daß Mitarbeiter, die in der Hygienezone 2 (Abpackung) arbeiten, nicht mit derselben Kleidung nach Hygienezone 1 (Arbeit am offenen Produkt) wechseln

Wir weisen Sie darauf hin, dass oben aufgeführte Mängel unverzüglich beseitigt werden müssen. Bei Zuwiderhandlung müssen von behördlicher Seite weitere Maßnahmen ergriffen werden.

Mit freundlichen Grüßen

