

Lebensmittelrechtliche Beanstandungen bei der „Landsberger Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG“ 2017/2018

Stand: Juli 2018

Das Unternehmen „Landsberger Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG“ wurde zum 01.10.2017 gegründet. foodwatch hat am 19.02.2018 beim für die Kontrolle des Unternehmens zuständigen Landratsamt Landsberg am Lech einen Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) gestellt. foodwatch wollte wissen: Wie oft ist das Unternehmen kontrolliert worden und ist es dabei beanstandet worden? Zudem beantragte foodwatch die Veröffentlichung der entsprechenden Kontrollberichte.

Aus der Antwort des Landratsamts Landsberg am Lech geht hervor: Zwischen dem 02.10.2017 und dem 28.02.2018 haben die Beamten insgesamt 41 Kontrollen durchgeführt, bei denen zahlreiche Abweichungen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften dokumentiert wurden. Das Landratsamt hat foodwatch die Dokumentationen dieser Kontrollen ebenso wie eine ausführliche Stellungnahme des Unternehmens übermittelt. Das vorliegende Dokument enthält die vollständigen und unkommentierten Unterlagen, wie das Landratsamt sie an foodwatch übermittelt hat. Die vorangestellte Tabelle ist eine von foodwatch erstellte Lesehilfe zur Übersicht über die Befunde. Die Stellungnahme des Unternehmens findet sich ab Seite 30.

Seite	Datum der Kontrolle	Zitate aus dem Kontrollbericht
6	12.10.2017	„Raum 126c: Die Abteilung ist schlecht gereinigt. Die Maschine nur grob. Es liegt sogar noch eine ganze Wurst in der Maschine.“
		„Raum 162b: Am Fensterbrett ist Schwarzsimmel“
		„Raum 29: Im Bereich zu den Kühlräumen ist seit langem ein übler Geruch (es stinkt)“
		„Raum 80: Hinter der Backkammer ist wieder die Pfütze mit dem trüben stinkenden Wasser. Dieses Problem ist bereits sehr lange bekannt. Ich erwarte, dass das Problem innerhalb der von mir nun gesetzten letzten Frist erledigt wird“
7	24.10.2017	„Raum 162b: Es werden gerade Weißwürste verpackt. In der Lake schwimmen wieder Schmutzpartikel.“
7	26.10.2017	„Vor dem Raum 162c steht zum wiederholten Mal eine Wasserpfützte. Hier liegen auch Weißwurstreste.“
7	30.10.2017	„Es wurde heute nicht gearbeitet. Die Kontrolle der Reinigung bot sich deshalb an. (...) Raum 162a: Auf dem Boden steht eine Wasserlache mit Weißwurstresten. Die Bänder der Weißwurstmaschine sind fettig, schmierig und es haftet Petersilie an.“
		„Raum 80: Hinter der Backkammer steht die übliche stinkende Brühe.“
		„Raum 29: Auffallend ist, dass es hier heute nicht unangenehm riecht. Während der Produktion eigentlich immer. Im Lakebehälter der Lakeeinspritzmaschine stehen in 2 Zylindern trübes Restwasser. Die Ränder der Zylinder haben weiße Beläge.“ ¹
11	02.11.2017	„Raum 162c: Die Weißwurstbänder sind genauso schmutzig wie am Montag“
		„Raum 67: Grobschmutz auf dem Boden“
		„Raum 79: Die Hygieneschleuse ist altverschmutzt“

¹ Anmerkung foodwatch: Bei einer „Lakeeinspritzmaschine“ handelt es sich um ein Gerät, mit der die Pökel-Lake über Nadeln direkt ins Fleisch eingespritzt wird, beispielsweise zur Herstellung von Kochschinken. Verunreinigungen an diesem Gerät können somit direkt ins Lebensmittel eingetragen werden.

11	06.11.2017	„Raum 72: Es wird Schinken in altverschmutzte, verkalkte Pressen verbracht“
		„Raum 80: Hinter der Backkammer ist die übliche stinkende Pfütze“
11	21.11.2017	„Raum 135: Der Boden ist altverschmutzt und fettig.“
		„Raum 29: Der Günter Injector ist altverschmutzt.“ ²
12	23.11.2017	„Raum 126c: Die Bänder der Verpackungsmaschine sind altverschmutzt“
16	20.12.2017	„Bei der letzten Quartalsbesprechung wurde das Problem der Verkeimung in den Verpackungen diskutiert. Ein Hauptkritikpunkt war, dass wenn Probleme festgestellt werden, keine Maßnahmen eingeleitet werden. Ebenso erfolgt keine Dokumentation dieser Maßnahmen.“
17	21.12.2017	„Raum 62: Grobschmutz am Boden und hinter den Wägen an der Wand“
17	21.12.2017	„Betr. Enterobacter in der Verpackung. Es sollte in Betracht gezogen werden, dass die Stoffhandschuhe, die unter den Einmalhandschuhen getragen werden, auch eine Rolle spielen können“ ³
21	04.01.2018	„Mit den Maßnahmen bin ich nicht einverstanden. Die Quellen der Kontamination muss ermittelt werden. Die untergezogenen Stoffhandschuhe werden in dem Maßnahmenkatalog nicht erwähnt (...). Die Abklatschproben bei den Händen von 20 pro Woche auf 5 zu reduzieren (...) ist nicht sinnvoll und lehne ich ab.“
22	10.01.2018	„Es wird vereinbart, dass die Beprobungszahl wieder auf die alte Menge an Proben zurückgesetzt wird. (...) Des Weiteren sind bei positiven Proben entsprechende Maßnahmen einzuführen (...). Als weitere Maßnahmen werden Handabklatschproben in der Verpackung während der Produktion eingeführt.“
22	17.01.2018	„Raum 162b: Die Weißwurstlinie wird gerade aufgebaut. Ein Lakeschalenbehälter ist mit Lebensmittelresten altverschmutzt. Das Ablageblech ist altverschmutzt. Die bereits eingebauten Bänder sind ebenfalls mit Lebensmittelresten altverschmutzt.“
22	18.01.2018	„Raum 49: In einem Tumbler steht trübes Restwasser. Ein zweiter ist ebenfalls altverschmutzt.“
		„Raum 68: Der Verdampfer tropft.“
22	24.01.2018	„Raum 72: Füller 1 ist altverschmutzt. In ihm steht Restwasser. Der Füller wurde bereits gestern zusammengebaut. Danach wurde der Raum gereinigt!!!“
		„Raum 72: Füller und Maschinenteile sind mit Lebensmittelresten altverschmutzt.“
22	24.01.2018	„Raum 29: Über den Tumblern ist die Decke mit Lebensmittelresten altverschmutzt.“ ⁴
		„Raum 59: Die Verpackungsmaschine steht. Bei der Reinigung wurde die Maschine so stark unter Wasser gesetzt, dass ein Stecker durchgebrannt ist. In der Maschine steht das Wasser, das Innere der Maschine ist mit Lebensmittelresten altverschmutzt.“
23	30.01.2018	„Raum 136: Boden und Fliesen sind altverschmutzt. (...) Die Altverschmutzungen bestehen sicherlich seit 25.01.2018. Der Reinigungsplan sieht eine tägliche Reinigung vor.“

² Anmerkung foodwatch: Ein „Günther Injektor“ ist eine Lakeeinspritzmaschine, siehe Fußnote 1.

³ Anmerkung foodwatch: Enterobacter bezeichnet eine Gattung von Darmbakterien, von denen einige Spezies beim Menschen Infektionen auslösen können. Enterobacter in oder an Lebensmitteln können somit gesundheitsrelevante Folgen haben. Ursachen für eine Verkeimung mit Enterobacter-Bakterien kann eine mangelhafte Personalhygiene oder eine mangelhafte Fleischhygiene sein.

⁴ Anmerkung foodwatch: „Tumbler“ sind Maschinen zum „Massieren“ von Fleisch, z.B. zur Herstellung von Pökelfleisch.

		„Raum 29: An einem Verdampfer sind die Rohrleitungen abmontiert. Aus ihnen tropft Wasser. Offene Ware steht direkt daneben.“
26	01.02.2018	„Raum 126: Das Band der Verpackungsmaschine ist nicht sauber. Unter der Maschine sammelt sich der zusammengespritzte Grobschmutz.“
		„Raum 29: Der Verdampfer tropft immer noch.“
		„Raum 77: Aus den WCs läuft eine Wasserspur nach draußen. Alle die in die Verpackung laufen gehen durch diese Wasserspur.“
		„Raum 78: Inventurbedingt wird noch nicht gereinigt. Alle kontrollierten Maschinen weisen Reinigungsmängel auf.“
		„Raum 52: Unter der Wand beim Waschbecken tritt Warmwasser aus.“
26	07.02.2018	„Raum 77: Ursache für die Wasserspur ist die Reinigung. Beim Dampfstrahlen wird Schmutz und Wasser unter den Türen durch gespritzt. Allerdings darf dieser Bereich gar nicht dampfgestrahlt werden. Siehe Vereinbarung u. Gründe aus der Vergangenheit.“
		„Raum 52: Wasser läuft immer noch. Bereich ist auch nicht gesperrt. So war das eigentlich nicht vereinbart.“
27	08.02.2018	„Raum 36: Der Container steht in einer schlecht riechenden Wasserlache.“
27	14.02.2018	„Raum 162b: Ein Mechaniker arbeitet an der Lakemaschine. Dabei wird Metall gebohrt. Der Bereich ist nicht gesichert. Metallsplinter sind auf dem Förderband und im Lakebottich.“
		„Betr. Listerien-Monitoring. Im Kühlraum 60 waren die Gullys in letzter Zeit mehrmals positiv. Als Maßnahmen wurde lediglich nachbeprob. Die Ursache wurde nicht ermittelt. Beprobungen im Bereich 80 und vor den Kochkammern wurden nicht mehr durchgeführt. (...) Der Ordner über die beprobten Produkte konnte nicht vorgelegt werden.“
27	15.02.2018	„Betr. Listerien-Monitoring. Gullys in der Verpackung und in 58b und c sind in 2017 immer wieder positiv auf Listerien getestet. Gesamt 9 mal. Die ergriffenen Maßnahmen waren lediglich Nachreinigen. Ursachen wurden nicht gesucht.“
27	20.02.2018	„Raum 126c: Verpackungsmaschine und Band sind wieder nicht sauber. Konfiskattonne wurde nicht gelehrt.“
28	21.02.2018	„Raum 72: Weißwurstfüller ist montiert und fertig zum Füllen. Das Füllrohr ist mit Weißwurstbrät vom Vortag altverschmutzt.“
28	21.02.2018	„Raum 165: Im Gang Richtung Lager und den Putzmitteln sind mehrere Wasserpfützen von der letzten Reinigung. Das ist unreiner Bereich, markiert mit einer gelben Linie. Ein Arbeiter zieht mit einem Wasserschieber das Wasser aus dem unreinen Bereich in den Reinbereich vor die Verpackung 162c. Die aufgeführten Mängel sind schwere Fehler in der Handhabung der Basishygiene.“
30 ff.	26.03.2018	Stellungnahme des Unternehmens

EINGEGANGEN AM 03. APR. 2018



Landratsamt Landsberg am Lech

Gewerberecht, Gesundheits- und Veterinärrecht,
Lebensmittelkontrolle



Landratsamt Landsberg • Postfach 10 14 53 • 86884 Landsberg am Lech

Foodwatch e.V.
Brunnenstraße 181
10119 Berlin

Ihr Zeichen/ Ihr Schreiben vom 19.02.2018			
Bitte bei Antwort angeben Unser Aktenzeichen 5140 - 24		Dienstgebäude Außenstelle 10 Justus-von-Liebig-Str. 12	
Tel. 08191/129 [REDACTED]	Fax 08191/129 [REDACTED]	Zimmer [REDACTED]	Landsberg, 28.03.2018
Ihre Ansprechpartner/in: Herr [REDACTED] [REDACTED]@LRA-LL.bayern.de			

VIG;

Anfrage zu Landsberger Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG durch Herrn Marcus Brian vom 19.02.2018

Anlagen: 11

Sehr geehrte Damen und Herren,

auf Grund ihrer Anfrage nach dem VIG übersenden wir Ihnen alle festgestellten nicht zulässigen Abweichungen von Anforderungen

- a) des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches und des Produktsicherheitsgesetzes,
 - b) der auf Grund dieser Gesetze erlassenen Rechtsverordnungen,
 - c) unmittelbar geltender Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union im Anwendungsbereich der genannten Gesetze
- sowie Maßnahmen und Entscheidungen, die im Zusammenhang mit den in den Buchstaben a) bis c) genannten Abweichungen getroffen worden sind (§ 2 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 VIG) zu o.g. Firma seit Gründung zum 01.10.2017.

Die Firma wurde mit Schreiben vom 01.03.2018 über die Auskunft informiert und hat mit Schreiben vom 26.03.2018, hier eingegangen am 28.03.2018 Stellung genommen. Diese Stellungnahme legen wir unkommentiert bei.

Benötigen Sie einen individuellen Termin außerhalb der allgemeinen Öffnungszeiten oder benötigen Sie bei einer persönlichen Vorsprache einen barrierefreien Zugang, rufen Sie uns bitte an.

Postanschrift

Landratsamt Landsberg am Lech, Von-Kühlmann-Str. 15, 86889 Landsberg am Lech

Dienstgebäude - Gewerberecht, Gesundheits- und Veterinärrecht, Lebensmittelkontrolle

Außenstelle 10 • Justus-von-Liebig-Str. 12 • 86889 Landsberg am Lech

Vermittlung: ☎ Tel: 08191/129-0 – Fax: 08191/129-1011

E-Mail: poststelle@LRA-LL.bayern.de Internet: <http://www.landkreis-landsberg.de>

Öffnungszeiten: Mo - Fr: 8:00 - 12:00, Di: 14:00 - 16:00 / Do: 14:00 - 18:00

Erweiterte Öffnungszeiten der Zulassungsstelle: Mo - Do: 7:30 - 12:30, Fr: 7:30 - 12:00, Di: 14:00 - 16:00 / Do: 14:00 - 18:00

Bankverbindungen

Sparkasse Landsberg-Dießen

BLZ 700 520 60, Kto. 422

IBAN: DE39 7005 2060 0000 0004 22

BIC: BYLADEM1LLD

VR-Bank Landsberg-Ammersee eG

BLZ 700 916 00, Kto. 52 03 00 7

IBAN: DE19 7009 1600 0005 2030 07

BIC: GENODEF1DSS



Landratsamt Landsberg am Lech



Dokumentation LM-Betriebskontrolle

Kontrollierter: Bernd Stamer

Landsberger Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG
Justus-von-Liebig-Str. 48
86899 Landsberg am Lech

Landratsamt Landsberg am Lech
Von-Kühlmann-Str. 15
86899 Landsberg am Lech

Kontrollmonat: **Oktober** Kontrollnummer: **1 2 3 4 5 6 7 8 9 10**

Kontrolle durch: [REDACTED]

Kontrolldatum (TT.MM.JJ) 02.10.17 05.10.17 10.10.17 12.10.17 16.10.17 17.10.17 24.10.17 26.10.17 30.10.17

Kontrollzeit (hh:mm) von: 12:25 06:40 05:50 05:55 10:57 06:00 05:45 05:45 05:45
bis: 14:15 08:30 07:00 07:10 11:57 08:88 07:10 07:10 07:10

Anwesende Personen: [REDACTED]

Anzahl Fotos 0 4 0 17 6 5 1 6 27

Kontroll-Nr.	Feld ankreuzen wenn geprüft									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 Eigenkontrollsystem/HACCP/Umgang mit tierischen Nebenprodukten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
1.1 Reinigungs- und Desinfektionsplan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
1.2 Schädlingsbekämpfung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
1.3 Temperaturüberwachung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
1.4 Personalschulung-Lebensmittelhygiene	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
1.5 Personalschulung- Personalgesundheit/Infektionsschutzgesetz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
1.6 Rückverfolgbarkeit (Checkliste)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
1.7 Havarekonzept	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
1.8 Wareneingangskontrolle/Warenausgangskontrolle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
1.9 Trinkwasserqualität	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
1.10 Mikrobiologische Untersuchungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
• Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
• Reinigung und Desinfektion (Abklatschproben Oberflächen)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
1.11 HACCP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
1.12 Umgang mit tierischen Nebenprodukten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
2 Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
2.1 Bauliche Voraussetzungen/ Betriebslayout	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
• Betriebsräume Überprüfung der allgemeinen und spezifischen Raumanforderungen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
• Warenfluss einschl. Retouren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
• Personalfluss	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
• Rein- und Unreintrennung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
2.2 Einrichtungen, Maschinen, Geräte, Transportbehälter u. Transportmittel	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Lebensmitteltransportfahrzeuge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3 Produktions- und Arbeitshygiene (Prozesshygiene)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
2.4 Lagerungsbedingungen von Rohstoffen, Zusatzstoffen, Zwischenprodukten und Endprodukten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
2.5 Personahygiene	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Personräume/Sozialräume	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
• Sanitäranlagen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Hygieneschleusen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								



Landratsamt Landsberg am Lech



Dokumentation LM-Betriebskontrolle

- persönliche Hygiene des Personals einschl. Arbeitskleidung

Kontroll-Nr.:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3. Stichprobenartige Warenprüfung einschl. Kennzeichnung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Umgang mit tierischen Nebenprodukten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Entfernung aus reinem Bereich sobald als möglich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Getrenntes Sammeln und Lagern von genusstauglichem Material und TNP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Korrekte Kennzeichnung und Verschluss der Behälter/ bzw. des Konfiskatraumes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kontroll-Nr.	Raum Nr	Feststellungen (ggf. Beiblatt)	Maßnahmen	Frist	Mangel abgestellt am
1	148, 126,	149, 166, 167, 165, 181, 171, 062, 049, 038			
2	49	PC- Bildschirm altverschmutzt (2 Fotos).	Reinigung	09.10.17	10.10.17
	35.1	Aussentüre ist abgedichtet und schließt wieder dicht.			05.10.17
	52	Robotwagen undicht, Lake läuft aus (1 Foto).	austauschen	umgehend	10.10.17
3					
4	148	Hier liegt unverpackte Ware bei verpackter.(Photo)	Es sind entsprechende Masnahmen zu ergreifen den Mangel abzustellen.	umgehend	16.10.17
	126c	Die Abteilung ist schlecht gereinigt. Die Maschine nur grob. Es liegt sogar noch eine ganze Wurst in der Maschine.(Photo) Die Konfiskattonne wurde auch nicht gekehrt u.ist zu dem fast voll.(Photo)	Es sind geeignete Masnahmen zu ergreifen den Mangel abzustellen.	umgehend	16.10.17
		Kisten sind schmutzig.(Photo) Der Folientunnel ist altverschmutzt.(Photo)			24.10.17
	162b	Am Fensterbrett ist Schwarzsimmel.(Photo) Hier steht nach der Reinigung immer Wasser.	Es sind geeignete Masnahmen zu ergreifen den Mangel abzustellen.	umgehend	24.10.17
	171	Im Treppenhaus ist eine defekte Fliesenfuge.(Photo) Zudem steht hier überall das Wasser.	Es sind geeignete Masnahmen zu ergreifen den Mangel abzustellen.	30.11.17	
	49	Hier sind Fliesen Schäden (Photo) Zudem ist hier ein defekter altverschmutzter Kabelkanal.(Photo)	Reparieren	30.11.17	
	29	Im Bereich zu den Kühlräumen ist seit langem ein übler Geruch.(es stinkt)	Es sind geeignete Masnahmen zu ergreifen den Mangel abzustellen	30.11.17	
	30	Hinter der Bachkammer ist wider die Pfütze mit dem trüben stinkenden Wasser.Photo. Dieses Problem ist bereits sehr lange bekannt. Ich erwarte dass das Problem innerhalb der von mir nun gestzten letzten Frist erledigt wird.	Es sind geeignete Masnahmen zu ergreifen den Mangel abzustellen	08.11.17	
5	162b	Am Fenster ist die untere Silikonfuge brüchig, verfärbt und verschlissen (2 Fotos).	erneuern, zukünftig ist darauf zu achten, daß nach erfolgter Maschinenreinigung, der Fenstersims mit einem Tuch nachgereinigt wird um Pfützenbildung zu verhindern und damit Schimmelbildung an der Fuge zu vermeiden.	10.11.17	
	79	An der Deckenbeleuchtung hängt lose ein Klebandstreifen (1 Foto).	entfernen	17.10.17	17.10.17



Landratsamt Landsberg am Lech



Dokumentation LM-Betriebskontrolle

	68	Die Bohrlöcher im oberen Wandbereich sind mit einem weissen Deckel verschlossen (1 Foto).		09.17	
	072	Wandschilder mit Toilettenlogo blättern ab. Die dazugehörigen Toiletten stehen ausserdem dem Personal nicht mehr zur Verfügung (1 Foto).	Schilder entfernen.	21.10.17	24.10.17
	088	Kartonagen stehen unmittelbar neben zur Befüllung vorbereiteten Leberkäsformen (1Foto).	Räumliche Trennung von rein (Leberkäsformen) und unrein (Kartons) muß jederzeit gewährleistet sein.	umgehend	24.10.17
6	034	Retourenlager: Hohlkehle ist schadhaf (3 Fotos).	sanieren	10.01.18	
	033	Tür zu Raum 034: Im unteren Abschnitt fehlt ein Teil der Gummidichtung (1 Foto).	reparieren	17.11.17	
7	126	Lechtalerverpackungsmaschiene ist in Teilen wieder altverschmutzt.	nachreinigen	umgehend	26.10.17
	162b	Es werden gerade Weiswürste verpackt. In der Lake schwimmen wieder Schmutzpartikel. Ein Partikel wurde ins Labor geschickt zur Analyse.	Reinigen	umgehend	
8	162b	Die Verpackungsmaschine wurde nicht richtig gereinigt. Auf der Rutsche auf der die Maschinenteile liegen steht eine Wasserpfütze. (Photo)	Es sind geeignete Masnahmen zu ergreifen den Mangel abzustellen.	umgehend	
	165	Vor dem Raum 162c steht zum wiederholten mal eine Wasserpfütze. Hier liegen auch Weisswurstreste. (Photo)	Es sind geeignete Masnahmen zu ergreifen den Mangel abzustellen.	umgehend	
	29	Hier stehen gereinigt Fleischbottiche mit Fleischresten. (Photo)	Reinigen	umgehend	
	62	Der Verdampfer bröseln. Auf den Formen die darunter stehen ist das gut zu sehen. (Photo)	Verdampfer reinigen.	umgehend	
9		Es wurde heute nicht gearbeitet. Die Kontrolle der Reinigung bot sich deshalb an.			
	126c	An den Bändern der Verpackungsmaschine steht noch Wasser. (Photo)	Trocknen nach der Reinigung	immer	
	162a	Auf dem Boden steht eine Wasserlache mit Weisswurstresten. (Photo)	Korrekt reinigen Wasser abziehen.	immer	
	162b	Die Bänder der Wisswurst maschiene sind fettig, schmierig u. es haftet Petersilie an. (Photo)	Reinigen	immer	
	165a	Hier steht wieder eine Wasserpfütze. (Photo)	Ursache?		
	80	Hinter der Backkammer steht die übliche stinkene Brühe (Photo).	bekannt	umgehend	
	88	3 Wägen mit nicht gereinigten Leberkäseformen. (Photo)	Formen nach gebrauch reinigen.	immer	
	52	In einem Robott stehen verkalkte Maschinenteile in trübem Restwasser. (Photo)	Entkalken u. reinigen	umgehend	
	29	Auffallend ist dass es hier heute nicht unangenehm riecht. Während der Produktion eigentlich immer.			
		Im Lakebehälter der Lakeeinspritzmaschiene stehen in 2 Zylindern trübes Restwasser. Die Ränder der Zylinder haben weisse Beläge. (Photo)	Reinigen.	immer	
	78	Die meisten Sprühflächen sind mit Lebensmittelresten altverschmutzt. (Photo)	Reinigen	immer	
	73	Die Maschine 1 ist in Teilbereichen nicht sauber. (Photo)	Reinigen	immer	



Landratsamt Landsberg am Lech



Dokumentation LM-Betriebskontrolle

Kontrollierter Betrieb (Stempel)

Landsberger Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG
Justus-von-Liebig-Str. 48
86899 Landsberg am Lech

Kontrollierende Behörde (Stempel)

Landratsamt Landsberg am Lech
Von-Kühlmann-Str. 15
86899 Landsberg am Lech

Kontrollmonat: **November** Kontrollnummer: **1 2 3 4 5 6 7 8 9 10**

Kontrolle durch:



Kontrolldatum (TT.MM.JJ)	02.11.17	06.11.17	09.11.17	14.11.17	21.11.17	23.11.17	27.11.17	30.11.17		
Kontrollzeit (hh:mm)	von	05:50	13:15	06:00	05:50	05:50	05:50	10:45	06:05	
	bis	07:05	14:40	07:25	07:10	07:10	07:10	12:45	08:00	
Anwesende Personen:	[Redacted]									
Anzahl Fotos	10	12	1	0	1	5	4	9		

Kontroll-Nr.:	Feld ankreuzen wenn geprüft									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 Eigenkontrollsystem/HACCP/Umgang mit tierischen Nebenprodukten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
1.1 Reinigungs- und Desinfektionsplan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
1.2 Schädlingsbekämpfung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
1.3 Temperaturüberwachung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4 Personalschulung-Lebensmittelhygiene	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
1.5 Personalschulung- Personalgesundheit/Infektionsschutzgesetz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
1.6 Rückverfolgbarkeit (Checkliste)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
1.7 Havariekonzept	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
1.8 Wareneingangskontrolle/Warenausgangskontrolle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
1.9 Trinkwasserqualität	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
1.10 Mikrobiologische Untersuchungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Produkte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Reinigung und Desinfektion (Abklatschoroben Oberflächen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.11 HACCP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.12 Umgang mit tierischen Nebenprodukten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
2. Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
2.1 Bauliche Voraussetzungen/ Betriebslayout	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Betriebsräume Überprüfung der allgemeinen und spezifischen Raumanforderungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Warenfluss, einschl. Retouren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Personalfluss	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
• Rein- und Unreintrennung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
2.2 Einrichtungen, Maschinen, Geräte, Transportbehälter u. Transportmittel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Lebensmitteltransportfahrzeuge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3 Produktions- und Arbeitshygiene (Prozesshygiene)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
2.4 Lagerungsbedingungen von Rohstoffen, Zusatzstoffen, Zwischenprodukten und Endprodukten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5 Personahygiene	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Personalräume/Sozialräume	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Sanitäranlagen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
• Hygieneschleusen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Landratsamt Landsberg am Lech



Dokumentation LM-Betriebskontrolle

• persönliche Hygiene des Personals einschl. Arbeitskleidung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Kontroll-Nr	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3. Stichprobenartige Warenprüfung einschl. Kennzeichnung		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
4. Umgang mit tierischen Nebenprodukten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Entfernung aus reinem Bereich sobald als möglich		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Getrenntes Sammeln und Lagern von genusstauglichem Material und TNP		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Korrekte Kennzeichnung und Verschluss der Behälter/ bzw. des Konfiskatraumes		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kontroll-Nr.	Raum-Nr.	Feststellungen (ggf. Beiblatt)	Maßnahmen	Frist	Mangel abgestellt am
1	126c	An der Verpackungsmaschine ist alter Grobschmutz.(Photo)	Reinigen	umgehend	06.11.17
	162c	Die Weisswurstbänder sind genauso schmutzig wie am Montag.(Photo)	vor gebrauch reinigen.	umgehend	06.11.17
	49	In einer Ecke hinter dem Tumbler ist Grobschmutz an die Wand gespritzt.(Photo)	Korrekt Reinigen	immer	06.11.17
	49	Am Handmann Füller sind Verkalkte Leitungsteile.(Photo)	Reinigen	umgehend	06.11.17
	67	Grobschmutz auf dem Boden.	Kehren	umgehend	06.11.17
	79	Die Hygieneschleuse ist altverschmutzt.(Photo)	Reinigen	umgehend	06.11.17
2	42	Pastorisiertes Schinken wird verpackt. Der Schinken ist in den Grauengitterboxen in denen sonst die Weisswürste sind. Nach Auskunft der Mitarbeiterin kommen diese Kisten nach dem sie gelehrt wurden direkt in die Füllerei zurück.	vorher reinigen.Kommen aus unreinem Bereich.	umgehend	21.07.17
	163c	Weisswurstbänder sind geade keine da.Dafür aber die altverschmutzten Maschinenteile.(Photo)			21.11.17
	163a	Hier steht ein altverschmutztes Förderband.(Photo)	Reinigen	umgehend	09.11.17
	72	Es wird Schinken in altverschmutzte,verkalkte Pressen verbracht.(Photo)	reinigen	umgehend	09.11.17
	65	Hier stehen mit frischen Brätresten beschmierte Kartonagen.	Es sind geeignete Masnahmen zu ergreifen den Mangel abzustellen.	umgehend	09.11.17
	80	Hinter der Backkammer ist die übliche stinkende Pfütze (Photo)	Es sind geeignete Masnahmen zu ergreifen den Mangel abzustellen.	umgehend	21.11.17
	23	Hier Stehen 2 Paletten Schinken als Retoure.Es kam zurück über die Spedition Dachser. Es giebt keinen Retourenschein.Die W.E Temperatur ist nicht Dokumentiert.	Korrekte DOKumentation nachliefern.	umgehend	21.11.17
3	51	Die Ablaufrinne ist altverschmutzt.(Photo)	reinigen		21.11.17
	73	Der Kugelschreiber an der Linie 1 ist mit Fett verschmiert.	wurde vor Ort besprochen		21.11.17
4	62	Der Verdampfer wurde nicht gereinigt. Siehe auch Verdampfer Reinigungsplan. Formen die darunter stehen sind voller Verdampferbrösel.	Bereich freiräumen u sperren Verdampfer reinigen	umgehend	23.11.17
5	135	Der Boden ist altverschmutzt u.fettig.	regelmäßig reinigen.	umgehend	23.11.17
	29	Der Günter Injector ist altverschmutzt.	vor Gebrauch Reinigen.	immer	23.11.17



Landratsamt Landsberg am Lech



Dokumentation LM-Betriebskontrolle

	49	Hier steht ein Tisch. Der Tisch ist altverschmutzt. (Photo)	Tisch entfernen.	umgehend	23.11.17
6	126c	Die Bänder der Verpackungsmaschine sind altverschmutzt. (Photo) Das Messer ist altverschmutzt. Es wurde noch nicht verpackt. (Photo)	reinigen Es sind geeignete Maßnahmen zu ergreifen den Mangel abzustellen.	umgehend umgehend	27.11.17 27.11.17
	165	Die Wasserentnahmestelle 511. tropft u. ist verkalkt.	Abdichten u. reinigen	umgehend	27.11.17
	53	Hier stehen gereinigte Robott u. Formen dennoch wird der Gang gereinigt. (Photo)	Nur reinigen wenn der Gang leer ist.	umgehend	27.11.17
	58a	Hier ist ein abgefahrener Rammschutz. Unter dem Rammschutz ist grobschmutz. (Photo)	Korrekt reinigen. Rammschutz montieren	umgehend	30.11.17
7	34	Hohlkehle ist saniert (1 Foto).			
	33	Raumbeleuchtung ist defekt.	reparieren		04.12.17
8	62	Schalter altverschmutzt, Gummiabdichtung verschlissen, lose Teile (1 Foto).	reinigen und Instand setzen		03.01.18
	85	Schreibtisch/ Ablage altverschmutzt, lose Krümel, Staub, eingetrocknete verkrustete Ablagerungen (2 Fotos).	reinigen und desinfizieren		04.12.17
	72	Steckdosenkabel altverschmutzt (2 Fotos).	gründliche Reinigung		04.12.17
	74	2 Stapel Holzpaletten in VP 1 (2 Fotos) Eintrag von Schmutz aus dem Außenbereich. Transportvehikel für Schädner, z.B. Mäuse.	Abklärung mit QS- Mitarbeitern		03.01.18



Landratsamt Landsberg am Lech



Dokumentation LM-Betriebskontrolle

sonstiges

Sonstige Formblätter/Arbeitsanweisungen

Weitere Veranlassung und Prüfung durch das Veterinäramt Ja Nein

Wichtig für Quartalsbesprechung bei Lutz Ja Nein

Unterschrift Kontrolleur/in



Kennntnis genommen - Vertr. Betrieb (freiwillig)

Fristen

Hinweis: Immer Fristen setzen auch bei Nachkontrollen, evtl. getrennt nach „unverzüglich“ für Reinigungsdefizite und bauliche Mängel z.B. sechs Wochen bzw. Einigung mit Lebensmittelunternehmer.

weitere Angaben:



Landratsamt Landsberg am Lech



Dokumentation LM-Betriebskontrolle

Kontrollierter Betrieb (Stempel)

Landsberger Würstspezialitäten GmbH & Co. KG
Justus-von-Liebig-Str. 48
86899 Landsberg am Lech

Kontrollierende Behörde (Stempel)

Landratsamt Landsberg am Lech
Von-Kühlmann-Str. 15
86899 Landsberg am Lech

Kontrollmonat: Kontrollnummer

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Kontrolle durch



Kontrolldatum (TT.MM.JJ) 04.12.17 05.12.17 11.12.17 12.12.17 20.12.17 21.12.17 29.12.17

Kontrollzeit (hh:mm)
von 11:10 06:05 09:30 05:05 05:50 06:55 06:35
bis 13:05 08:05 11:30 08:05 07:15 07:15 08:30

Anwesende Personen



Anzahl Fotos 8 0 3 2 1 8 6

Kontroll-Nr.:	Feld ankreuzen wenn geprüft									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 Eigenkontrollsystem/HACCP/Umgang mit tierischen Nebenprodukten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.1 Reinigungs- und Desinfektionsplan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2 Schädlingsebekämpfung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3 Temperaturüberwachung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4 Personalschulung-Lebensmittelhygiene	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5 Personalschulung-Personalgesundheit/Infektionsschutzgesetz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6 Rückverfolgbarkeit (Checkliste)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7 Havariekonzept	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
1.8 Wareneingangskontrolle/Warenausgangskontrolle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.9 Trinkwasserqualität	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.10 Mikrobiologische Untersuchungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Produkte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Reinigung und Desinfektion (Abklatschoroben Oberflächen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.11 HACCP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.12 Umgang mit tierischen Nebenprodukten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.1 Bauliche Voraussetzungen/ Betriebslayout	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Betriebsräume Überprüfung der allgemeinen und spezifischen Raumanforderungen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Warenfluss einseiti. Retouren	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
• Personalfluss	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
• Rein- und Unreintrennung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2 Einrichtungen Maschinen Geräte Transportbehälter u. Transportmittel	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Lebensmitteltransportfahrzeuge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
2.3 Produkt- und Arbeitshygiene/ Prozesshygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4 Lagerungsbedingungen von Rohstoffen Zusatzstoffen Zwischenprodukten und Endprodukten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
2.5 Personahygiene	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
• Personalräume/ Sanitäräume	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
• Schürhaken	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
• Handdesinfektion	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					



Landratsamt Landsberg am Lech



Dokumentation LM-Betriebskontrolle

sonstiges	Sonstige Formblätter/Arbeitsanweisungen <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
-----------	---

Weitere Veranlassung und Prüfung durch das Veterinäramt Ja Nein

Wichtig für Quartalsbesprechung bei Lutz Ja Nein

Unterschrift Kontrolleur/in

[Redacted signature]

Kennntnis genommen - Vertr. Betrieb (freiwillig)

[Redacted signature]

Fristen

Hinweis: immer Fristen setzen auch bei Nachkontrollen, evtl. getrennt nach „unverzüglich“ für Reinigungsdefizite und bauliche Mängel z.B. sechs Wochen bzw. Einigung mit Lebensmittelunternehmer

weitere Angaben:



Landratsamt Landsberg am Lech



Dokumentation LM-Betriebskontrolle

Kontrollierter Betrieb (Stempel): Landsberger Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG Justus-von-Liebig-Str. 48 86899 Landsberg am Lech	Kontrollierende Behörde (Stempel): Landratsamt Landsberg am Lech Von-Kühlmann-Str. 15 86899 Landsberg am Lech
---	--

Kontrollmonat:	Kontrollnummer	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Januar											
Kontrolle durch:		[REDACTED]									
Kontrolldatum (TT.MM.JJ)		03.01.18	04.01.18	10.01.18	11.01.18	17.01.18	18.01.18	23.01.18	24.01.18	30.01.18	
Kontrollzeit (hh:mm)		von: 05:45	05:50	05:50	05:45	06:45	05:55	07:45	06:10	06:50	
		bis: 07:00	07:16	08:10	07:10	08:15	07:15	09:25	07:40	08:20	
Anwesende Personen:		[REDACTED]									
Anzahl Fotos		16	4	0	0	2	16	2	5	10	

Kontroll-Nr.:	Feld ankreuzen wenn geprüft									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 Eigenkontrollsystem/HACCP/Umgang mit tierischen Nebenprodukten	<input type="checkbox"/>									
1.1 Reinigungs- und Desinfektionsplan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2 Schädlingsbekämpfung	<input type="checkbox"/>									
1.3 Temperaturüberwachung	<input type="checkbox"/>									
1.4 Personalschulung-Lebensmittelhygiene	<input type="checkbox"/>									
1.5 Personalschulung- Personalesundheit/Infektionsschutzgesetz	<input type="checkbox"/>									
1.6 Rückverfolgbarkeit (Checkliste)	<input type="checkbox"/>									
1.7 Havariekonzept	<input type="checkbox"/>									
1.8 Wareneingangskontrolle/Warenausgangskontrolle	<input type="checkbox"/>									
1.9 Trinkwasserqualität	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.10 Mikrobiologische Untersuchungen	<input type="checkbox"/>									
• Produkte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Reinigung und Desinfektion (Abklatschproben Oberflächen)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.11 HACCP	<input type="checkbox"/>									
1.12 Umgang mit tierischen Nebenprodukten	<input checked="" type="checkbox"/>									
2. Hygiene allgemein	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.1 Bauliche Voraussetzungen/ Betriebslayout	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Betriebsräume Überprüfung der allgemeinen und spezifischen Raumforderungen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Warenfluss, einschl. Retouren	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Personalfluss	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Rein- und Unreintrennung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2 Einrichtungen, Maschinen, Geräte, Transportbehälter u. Transportmittel	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
• Lebensmitteltransportfahrzeuge	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3 Produktions- und Arbeitshygiene (Prozesshygiene)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4 Lagerungsbedingungen von Rohstoffen, Zusatzstoffen, Zwischenprodukten und Endprodukten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5 Personahygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Personalräume/Socialräume	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Sanitäranlagen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Hygieneschleusen	<input type="checkbox"/>									



Landratsamt Landsberg am Lech



Dokumentation LM-Betriebskontrolle

• persönliche Hygiene des Personals einschli. Arbeitskleidung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kontroll-Nr.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3. Stichprobenartige Warenprüfung einschli. Kennzeichnung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Umgang mit tierischen Nebenprodukten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Entfernung aus reinem Bereich sobald als möglich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Getrenntes Sammeln und Lagern von gerusstauglichem Material und TNP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Korrekte Kennzeichnung und Verschluss der Behälter bzw. des Konfiskatraumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kontroll-Nr.	Raum Nr.	Feststellungen (ggf. Beiblatt)	Maßnahmen	Frist	Mangel abgestellt am
1	135	Altverschmutzte Stiefel, Altverschmutzte zum trocknen aufgehängte Kleidung. (Photo)	Es sind geeignete Masnahmen zu ergreifen den Mangel abzustellen.	umgehend	11.01.18
	136	Teils altverschmutzte u. verstaubte Spinde in denen sich der Müll türmt. (Photo)	Es sind geeignete Masnahmen zu ergreifen den Mangel abzustellen. Siehe aber auch Berichte 2017.	umgehend	04.01.18
	166	Im Reifweraum 2 tropft es aus einem Ablaufkanal. (Photo)	Abdichten.	14.01.18	
	53	Blätter u. Grobschmutz in den Ecken. (Photo)	Korrekt reinigen.	umgehend	04.01.18
	80	Alter Grobschmutz in den Ecken. (Photo)	Korrekt reinigen	umgehend	04.01.18
	73	Es finden sich 2 mit Lebensmittel altverschmutzte Kugelschreiber. (Photo)	Es sind geeignete Masnahmen zu ergreifen den Mangel abzustellen.	umgehend	04.01.18
	58.a	hier steht eine Tupperdose siehe Photo Für die	Wird gereingt kommt in blaue Kiste.		04.01.18
2		Betr. Hygiene Monitoring. Besprechung H. vom 03.01.18.			
		Mit den Masnahmen bin ich nicht einverstanden. Die Quellen der Kontamination muss ermittelt werden. Die untergezogenen Stoffhandschuhe werden in dem Masnahmen Katalog nicht erwähnt. (siehe Bericht vom 21.12.2017) Die Abklatschproben bei den Händen von 20 pro woche auf 5 zu reduzieren bzw. von 40 pro Woche auf 10 Untersuchungen ist nicht sinnvoll u. lehne ich auch ab.			10.11.18
	39	Rampe 10 Ein LKW Rammt beim andoken die Rampe u. beschädigt diese. Ein Teil der Ladung ist bereits umgefallen. (Photo)			
	59	ArbeiterInnen Reinigen vor einem Produktwechsel das Ablageblech			10.11.18
		Das Desinfektionsmittel wird einfach auf die Wurstreste gesprüht. Dann wird abgewischt aber nicht mehr nach desinfiziert.	Wurde vor Ort geklärt.		17.01.18
		So wird Verkeimung geschaffen. Ursachen für Verkeimungen können nur vor Ort erkannt u. behoben werden. Sicher nicht mit der Reduktion der Untersuchungen.			
3	69	Die Konfiskatorne ist nicht gereinigt			
		Teile der Handschunhalter sind Fett verschmiert.	Es sind geeignete Masnahmen zu ergreifen die Mängel abzustellen.	umgehend	17.01.18



Landratsamt Landsberg am Lech



Dokumentation LM-Betriebskontrolle

		Besprechung Dr. Veit [REDACTED] Betr. Problem Verkeimung. Es wird vereinbart dass die Beorobungszahl wieder auf die alte Menge an Proben zurück gesetzt wird. Z.B. Verpackung 1 wieder 60 statt 11 Proben. Desweiteren sind bei positiven Proben entsprechende Masnahmen einzuführen dies ist zu dokumentieren ebenso die Erfolgskontrolle. Als weitere Masnahme werden Handabklatschproben in der Verpackung während der Produktion eingeführt. Wichtig ist auch zu demonstrieren wie Handschuhe richtig angezogen werden.			
4		Raumkontrolle .Umkleeräume Labor Produktentwicklung			
5		Raumkontrolle			
	162b	Die Weisswurstlinie wird gerade aufgebaut..Ein Lakeschalenbehälter ist mit Lebensmittelresten altverschmutzt. Das Ablageblech ist altverschmutzt. Die bereits eingebauten Bänder sind ebenfalls mit Lebensmittelresten altverschmutzt.(Photo)	Reinigen	umgehend	01.02.18
		Im Lager werden Ersatz Räder für die Wägen in einem Regal mit Holzbrettern gelagert.(Photo)	Besser in z.B. blauen Kisten lagern.		
6	39	In einer Ecke stehen 2 Rollwägen mit Bedarfsgegenständen. Diese sind altverschmutzt.(Photo)	Vor Reinigung entfernen	umgehend	23.01.18
			Anderemn Stellplatz suchen		
	72	Füller 1 ist altverschmutzt.(Photo) In ihm steht Restwasser.Der Füller wurde bereits gestern zusammengebaut. Danach wurde der Raum gereinigt!!!	Es sind geeignete Masnahmen zu ergreifen den Mangel abzustellen	umgehend	23.01.18
	68	Der Verdampfer tropft.	Abdichten	umgehend	
	80	Zwischen den Kochkammern ist ein offener Kabelschacht.(photo)	Verschliessen	umgehend	23.01.18
	66	In einer Kiste ist Abfall ?	Entsorgen	umgehend	23.01.18
	49	Der Füllttisch u. der Füller ist mit Lebensmittelresten alt verschmutzt.(Photo)	Reinigen	umgehend	23.11.18
	49	In einem Tumbler steht trübes Restwasser.Ein zweiter ist ebenfalls altverschmutzt.	Reinigen	umgehend	23.01.18
	185	Hier ist nur eine Mäuseköderbox.			
	181	Eine Mäuseköderbox ist im Plan falsch eingezeichnet. Eine fünfte Box ist garnicht verzeichnet.	Korigieren.	umgehend	
7	162b	Das Band der Verbackungslinie ist altverschmutzt.(Photo)	Korrekt reinigen	immer	30.01.18
	73	An der Linie 1 ist ein altverschmutzter Kugelschreiber (Photo)	bekannt	umgehend	30.01.18
8	72	Füller u. Maschinenteile sind mit Lebensmittelresten altverschmutzt.	reinigen	umgehend	30.01.18
	29	Über den Tumbler ist die Decke mit Lebensmittelresten altverschmutzt	Reinigen u. weisein	umgehend	30.01.18
	33	Die Verpackungsmaschine stant. Bei der Reinigung wurde die Maschine so stark unter Wasser gesetzt dass ein Blecker durchgebrannt ist.in der Maschine steht das Wasser das innere der Maschine ist mit Lebensmittelresten altverschmutz.	Korrekt reinigen		01.02.18



Landratsamt Landsberg am Lech



Dokumentation LM-Betriebskontrolle

Kontrollierter Betrieb (Stempel):

Kontrollierende Behörde (Stempel):

Landsberger Würstspezialitäten GmbH & Co. KG
Justus-von-Liebig-Str. 48
86899 Landsberg am Lech

Landratsamt Landsberg am Lech
Von-Kühlmann-Str. 15
86899 Landsberg am Lech

Kontrollmonat:	Kontrollnummer										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Kontrolle durch:	[REDACTED]									
Kontrolldatum (TT.MM.JJ)	01.02.20	07.02.18	08.02.18	14.02.18	15.02.18	20.02.18	21.02.18	28.02.18		
Kontrollzeit (hh:mm)	von:	06:05	06:00	05:50	06:05	06:50	05:50	05:50	06:50	
	bis:	07:20	07:20	07:10	07:30	07:20	07:15	07:30	08:15	
Anwesende Personen:	[REDACTED]									
Anzahl Fotos	20	4	16	8	0	12	13	2		

Kontroll-Nr.:	Feld ankreuzen wenn geprüft									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 Eigenkontrollsystem/HACCP/Umgang mit tierischen Nebenprodukten	<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-Lebensmittelhygiene	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
1.5 Personalschulung- Personalgesundheit/Infektionsschutzgesetz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
1.6 Rückverfolgbarkeit (Checkliste)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
1.7 Havariekonzept	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
1.8 Wareneingangskontrolle/Warenausgangskontrolle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
1.9 Trinkwasserqualität	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
1.10 Mikrobiologische Untersuchungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Produkte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Reinigung und Desinfektion (Abklatschproben Oberflächen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.11 HACCP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
1.12 Umgang mit tierischen Nebenprodukten	<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 Überprüfung der allgemeinen und spezifischen Raumforderungen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Warenfluss, einschl. Retouren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
• Personalfluss	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
• Rein- und Unreinrennung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2 Einrichtungen Maschinen, Geräte, Transportbehälter, Transportmittel	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
• Lebensmitteltransportfahrzeuge	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Landratsamt Landsberg am Lech



Dokumentation LM-Betriebskontrolle

2.3 Produktions- und Arbeitshygiene (Prozesshygiene)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
2.4 Lagerungsbedingungen von Rohstoffen, Zusatzstoffen, Zwischenprodukten und Endprodukten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5 Personalhygiene	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Personalräume/Sozialräume	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Sanitäranlagen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Hygieneschleusen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• persönliche Hygiene des Personals einschl. Arbeitskleidung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
Kontroll-Nr.:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3. Stichprobenartige Warenprüfung einschl. Kennzeichnung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Umgang mit tierischen Nebenprodukten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Entfernung aus reinem Bereich sobald als möglich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Getrenntes Sammeln und Lagern von genusstauglichem Material und TNP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Korrekte Kennzeichnung und Verschluss der Behälter/ bzw. des Konfiskatraumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kontroll-Nr.	Raum Nr.	Feststellungen (ggf. Beiblatt)	Maßnahmen	Frist	Mangel abgestellt am
1	126	Das Band der Verpackungsmaschine ist nicht sauber. (Photo)	Reinigen	umgehend	07.02.18
		Unter der Maschine sammelt sich der zusammengespritzte Grobschmutz. (Photo)	Korrektreinigen	umgehend	07.02.18
	29	Der Verdampfer tropft immer noch			07.02.18
		Der Bereich ist nicht gesperrt. (Photo) Durch die Wasserpflütze führen mehrere Fahrspuren. (Photo) Auf meine Kritik hin wird der Bereich zunächst gesperrt mit einem Rollt u. einer roten Kiste. Siehe Fotoserie.	Es sind geeignete Maßnahmen zu ergreifen den Mangel abzustellen.	umgehend	07.02.18
	77	Aus den W.C. s. Läuft eine Wasserspur nach draussen. Alle die in die Verpackung laufen gehen durch diese Wasserspur. (Photo)	Ursache ermitteln u. abstellen	umgehend	07.02.18
	77	Im W.C. ist der Boden altverschmutzt mit unter der Tür durchgespritzten Papierhandtuchresten. (Photo)	Korrekt reinigen	Immer	18.02.18
	78	Inventur bedingt wird noch nicht gereinigt. Alle kontrollierten Maschinen weisen Reinigungsmängel auf. Siehe Photos	Auf korrekte Reinigung ist zu achten.	Immer	07.02.18
	52	Unter der Wand beim Waschbecken tritt Warmwasser aus Photo.	Vor Ort mit [REDACTED] besprochen.		20.02.18
			Wand aufbrechen u. Ursache abstellen.	umgehend	28.02.18
			Bitte Basishygiene beachten.	umgehend	28.02.18
2	77	Besprechung [REDACTED] Ursache für die Wasserspur ist die Reinigung. Beim Dampfstrahlen wird Schmutz u. Wasser unter den Türen durch gespritzt. Allerdings darf dieser Bereich gar nicht Dampf gestrahlt werden. Siehe Vereinbarung u. Gründe aus der Vergangenheit.			
		Belehrungen u. Maßnahmen sind immer zu Dokumentieren.			
	52	Wasser läuft immer noch. (Photo) Bereich ist auch nicht gesperrt. So war das eigentlich nicht vereinbart. Fremdfirma?	Es sind geeignete Maßnahmen zu ergreifen den Mangel abzustellen.	umgehend	20.02.18
	38	Der Verdampfer tropfen immer noch. (Photo)	Es sind geeignete Maßnahmen zu ergreifen den Mangel abzustellen.	20.02.18	



Landratsamt Landsberg am Lech



Dokumentation LM-Betriebskontrolle

3	126c	Die Verpackung ist nicht gut gereinigt. Auf dem Boden sind Wurstklipper. Die Konfiskation wurde nicht gelehrt. Altverschmutzte Kisten u. Rollies stehen im Raum siehe Photo s.	Reinigen	umgehend	20.02.18
	135	Altverschmutzte Stiefel. Der Boden ist altverschmutzt.(Photo)	Täglich reinigen.	immer	14.02.18
	138	Der Boden ist altverschmutzt.	Täglich reinigen.Siehe Reinigungsplan,	immer	14.02.18
	49	In Kisten sind altverschmutzte Klötze.(Photo)		umgehend	14.02.18
	52	Ein Arbeiter richtet die Wasserleitung. Es wird auch gefixt. Der Bereich ist nicht gesichert.(Photo) Offene Ware steht im Raum.	Es sind geeignete Masnahmen zu ergreifen de Mangel abzustellen.	umgehend	14.02.18
	36	Der Kontainer steht in einer schlecht riechenden Wasserlache.(Photo)	Es sind geeignete Masnahmen zu ergreifen den Mangel abzustellen.	umgehend	
4	162b	Ein Mechaniker arbeitet an der Lakemaschine. Dabei wird Metall gebort. Der Bereich ist nicht gesichert.Metallsplitter sind auf dem Förderband u.im Lakebottich siehe Photo s.	Es sind geeignete masnahmen zu ergreifen den Mangel abzustellen.	umgehend	20.02.18
	139	Die Dusche 626. rinnt jetzt der ganze Bereich ist nass.	Es sind geeignete Masnahmen zu ergreifen den Mangel abzustellen.	umgehend	28.02.18
		Siehe Beanstandung 07.02.18			
	79	Der Abwasserablauf ist ebenfalls immer noch undicht. Eine Wasserspur läuft nach drausen.(Photo)	Es sind geeignete Masnahmen zu ergreifen den mangel abzustellen.	umgehend	20.02.18
		Betr. Listerien Monitoring. im Kühlraum 60 waren die Gullies in letzter Zeit mehrmals positiv. Als Masnahme wurde lediglich nachbeprob. Die Ursache wurde nicht ermittelt. Beprobungen im Bereich 80 u.vor den Kochkammern wurden nicht mehr durchgeführt. Zudem fehlen die Proben in 2017 von Kühlraum 58a und b. Sowie 162b und 126c.	Es sind geeignete MaSNAHMEN ZU ERGREIFEN DEN Mangel abzustellen	umgehend	
		Der Ordner über die beprobten Produkte konnte nicht vorgelegt werden.	Ordner vorlegen u.entsprechende Bereiche beproben.	umgehend.	28.02.18
5		Betr. Listerien Monitoring.Gullies in der Verpackung u.in 58b und c sind in 2017 immer wieder positiv auf Listerien getestet. Gesamt 9 mal. Die ergriffenen Masnahmen waren lediglich nach reinigen. Ursachen wurden nicht gesucht.			
		Besprechung Listerien			
		Siehe auch Arbeitsanweisung der zur Mühlen Gruppe. Zitat. „ Sollte das Ergebnis positiv sein... und sofort im Umgebungsmonitoring Punkt 3 die Quelle zu ermitteln.			
		Masnahmen. Rohfleischbereich beproben. Bereich Kochkammern beproben. Räder der Hubwägen,u Wägen beproben. Deckenverdampfer beproben. Der Reinigungsplan, 2017 wurde nicht aktualisiert. Es ist deshalb nicht nachvollziehbar	Es sind geeignete Masnahmen zu ergreifen diese Mängel	umgehend	
		ob und wann gereinigt wurde	abzustellen.		
3	129c	Verpackungsmaschine u. Band sind wieder nicht sauber. Konfiskation wurde nicht gelehrt.(Photo s)	Es sind geeignete masnahmen zu ergreifen den Mangel abzustellen.	umgehend	28.02.18



Landratsamt Landsberg am Lech



Dokumentation LM-Betriebskontrolle

sonstiges	Sonstige Formblätter/Arbeitsanweisungen <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
-----------	---

Weitere Veranlassung und Prüfung durch das Veterinäramt Ja Nein

Wichtig für Quartalsbesprechung bei Lutz Ja Nein

Unterschrift Kontrolleur/in

[Redacted signature]

Kenntnis genommen - Vertr. Betrieb (freiwillig)

Fristen

Hinweis: immer Fristen setzen auch bei Nachkontrollen, evtl. getrennt nach „unverzüglich“ für Reinigungsdefizite und bauliche Mängel z.B. sechs Wochen bzw. Einigung mit Lebensmittelunternehmer.

weitere Angaben:



Landsberger Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG • D-86899 Landsberg am Lech

Landratsamt Landsberg am Lech

Von-Kühlmann-Str. 15

86899 Landsberg am Lech

Ihr Zeichen	Ihre Nachricht AZ 5140 - 24	Unser Zeichen RS/PW	Telefon (Durchwahl) -229	Telefax -280	Landsberg 26.03.2018
-------------	--------------------------------	------------------------	-----------------------------	-----------------	-------------------------

Anfrage von Foodwatch; Ihr Az.: 5140-24

Sehr geehrte [REDACTED]
sehr geehrter [REDACTED]

wir beziehen uns auf Ihr Schreiben vom 01.03. in o.a. Angelegenheit und unsere nachgehenden Telefonate.

Die Foodwatch Anfrage bezieht sich auf § 2 Abs. 1 und somit alle „allen Daten über von den nach Bundes- oder Landesrecht zuständigen Stellen festgestellte nicht zulässige Abweichungen von Anforderungen“. Wir sind sehr verwundert, dass sie die von Ihren amtlichen Tierärzten erfassten Kontrollberichte hierzu verwenden wollen. Die Kontrollberichte stellen die Befundlage des Kontrolleurs dar. In mehreren Fällen waren Missverständnisse subjektive Wahrnehmungen oder Vermutungen die Grundlage für Feststellungen, die wir im Nachhinein klären konnten. Somit stellen die Besuchsprotokolle mitnichten „Nicht zulässige Abweichungen“ dar.

Wir gehen deshalb davon aus, dass die unkommentierte Weitergabe der Begehungsberichte nicht nur aufgrund der Vielzahl der dort angemerkten Punkte, sondern auch wegen der recht pauschalisierten Auflistung bei einem nicht mit dem Betrieb vertrauten Leser u.U. zu Irritationen bzw. Fehlinterpretationen führen kann.

Wir sehen daher erhebliche rechtliche Bedenken in einer Weitergabe dieser Kontrollprotokolle. Vielmehr empfehlen wir eine summarische Darstellung der Kontrollergebnisse in einem sinnvollen Zusammenhang. So wäre zum Beispiel wichtig zu betonen, dass sämtliche Abweichungen von so untergeordneter Bedeutung waren, dass sie nicht zu nachherigen Anhörungen oder Bußgeldern führten.

Deshalb fügen wir unserem Schreiben eine aus unserer Sicht sinnvolle Kommentierung aller Punkte hinzu. Wir bitten Sie, diese Kommentierung in einer summarischen Darstellung zu integrieren bzw. Ihrem Schreiben im Rahmen ihres Antwortschreibens beizufügen.

Lieferanschrift:
Landsberger Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG
Justus-von-Liebig-Str. 18 • D-86899 Landsberg a. L.
Telefon: (08191) 105 - 0
Telefax: (08191) 105 - 271

Rechnungsschreibf:
Landsberger Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG
Inde-Mark 2 • D-83379 Rheide/Wiedenbruck
Telefon: (05242) 951 - 0
Telefax: (05242) 951 - 279

Personell-Gesellschafter:
Landsberger Wurstspezialitäten-
Verwaltungs-GmbH
Giz-Net-Gesellschaft
Rheide/Wiedenbruck
Anteiligent (Gute) sind
HRB 11819

Sitz der Gesellschaft: Rheide/Wiedenbruck
St.-Nr. 347/5895/1705
Amtsgericht Osterdon - HRA 7450
Geschäftsführer: Axel Knau
Bankverbindung: Kreissparkasse Wiedenbruck
IBAN DE 28 4785 3520 0035 0170 62
BIC WELA3333
Ust.-Id.-Nr. DE 312 228 012



Weiterhin dürfen wir anmerken, dass der Betrieb erst kürzlich nach IFS Food zertifiziert worden ist.

Als datenschutzrechtlich höchst bedenklich sehen wir eine Weitergabe der Klarnamen von Mitarbeitern, Dienstleistern bzw. deren Mitarbeitern an wie in der Mail von Herrn Bocklage auch kurz angesprochen. Bitte um Ihre Bewertung.

Für die gute Zusammenarbeit auch in den schweren Monaten des letzten Jahres dürfen wir uns an dieser Stelle ganz herzlich bedanken.

Mit freundlichen Grüßen
Landsberger Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG


Roland SCHAPPELE
Werksleitung


Peter WAGNER
Qualitätsmanagement

Lieferanschrift
Landsberger Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG
Justus-von-Liebig-Str. 48 • D-86599 Landsberg a. L.
Telefon: (08191) 105 - 0
Telefax: (08191) 105 - 271

Rechnungsanschrift
Landsberger Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG
In der Mark 2 • D-53378 Rheda-Wiedenbrück
Telefon: (05242) 961 - 0
Telefax: (05242) 961 - 279

Paras haft Gesellschafter
Landsberger Wurstspezialitäten
Verwaltungs-GmbH
Sitz der Gesellschaft
Rheda-Wiedenbrück
Amtsgericht Gütersloh
HRB 10819

Sitz der Gesellschaft Rheda-Wiedenbrück
St.-Nr. 347/5896/1705
Amtsgericht Gütersloh • HRA 7490
Geschäftsführer Axel Knau
Bankverbindung Kreissparkasse Wiedenbrück
IBAN DE 28 4785 3520 0025 0170 52
BIC WELA0ED1WDB
Ust-Id-Nr. DE 312 224 012



Stellungnahme zu dem Veterinärbericht im Oktober 2017

Kontrollnummer	Raumnummer bzw. Betreff zu...	Stellungnahme
1	-	-
2	49	„ALTverschmutzt“ ist subjektiv. Bildschirm wurde gereinigt und wird regelmäßig kontrolliert
	52	Wagen wurde ausgetauscht und in die Werkstatt gefahren.
3	-	-
4	148	Unverpackte Ware wurde entsorgt
	126c	Schulung des Maschinenführers, tägliche Kontrolle durch QS
	162b	„Schwarzsimmel“ ist Mutmaßung. Silikon der Fuge wurde erneuert
	171	Fuge wurde erneuert. Das Wasser stammte offensichtlich von Reinigungsarbeiten, wurde umgehend abgezogen und der Bereich seither regelmäßig daraufhin kontrolliert
	49	Fliesen wurden erneuert. Kabelkanal wurde repariert, gereinigt und wird regelmäßig kontrolliert.
	29	„seit langem“ und „es stinkt“ ist subjektiv. Hier gab es, aufgrund von unterspültem Bodenbelag, offenbar geruchliche Abweichungen. Der Bodenbelag wurde im gesamten Bereich erneuert.
	80	Bei der Installation der Backkammer wurde das Gefälle des umgebenden Bodens vom Dienstleister nicht korrekt erstellt. → Garantiefall. Der installierende Dienstleister musste leider mehrfach auf Nachbesserung gedrängt werden. „Trübung“ der Wasseransammlungen ist in Brüh- und Räucherprozessen begründet. Geruchliche Abweichungen können durch uns nicht bestätigt werden. Wasser wurde regelmäßig abgezogen und das Gefälle zwischenzeitlich ausgebessert.
5	162b	Silikonfuge wurde erneuert und Fenstersims mit Gefälle versehen. Keine Wasseransammlungen mehr.
	79	Klebeband wurde entfernt
	72	Schilder wurden entfernt
	88	Raum wurde komplett umgestaltet und Kartonagen dauerhaft entfernt.
6	34	Hohlkehle wurde instandgesetzt
	33	Dichtung wurde erneuert
7	126	Verpackungsmaschine wurde vom Abteilungsleiter gereinigt und wird regelmäßig kontrolliert.
	162b	Es handelte sich offensichtlich um Ablagerungen der Lake im Versorgungsschlauch. Schlauch wurde umgehend getauscht. Reinigungsintervall und -anweisung wurden dahingehend überarbeitet.



8	162b	Anlage wurde nachgereinigt. „Wasser“ stammt offensichtlich von vorhergehender Reinigung (Nachspülung → Trinkwasser). Anlagenteile und Rutsche werden nach Reinigung so gelagert, dass Wasser ablaufen kann.
	165	Gefälle durch nachträglich installierte Wand nicht korrekt. Wasser wird nach Reinigung regelmäßig abgezogen.
	29	Bottiche wurden nachgereinigt und werden regelmäßig kontrolliert
	62	Verdampfer wurde intensiv gereinigt. Formen wurden gereinigt.
9	126c	„Wasser“ stammt offensichtlich von vorhergehender Reinigung (Nachspülung → Trinkwasser). Anlagenteile werden nach Reinigung so gelagert, dass Wasser ablaufen kann.
	162a	Bereich wurde nachgereinigt und Dienstleister zur künftigen Beachtung sensibilisiert
	162b	Bereich wurde nachgereinigt und Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert
	165a	Gefälle durch nachträglich installierte Wand nicht korrekt. Wasser wird nach Reinigung regelmäßig abgezogen.
	80	„stinkende Brühe“ ist subjektiv. Geruchliche Abweichungen können durch uns nicht bestätigt werden. Wasser wurde regelmäßig abgezogen und das Gefälle ausgebessert.
	88	Formen wurden gereinigt. Anweisung an Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung. Anmerkung: Formen werden vor Befüllung mit Folienbeutel überzogen und kommen nicht mit dem Produkt in Berührung
	52	Maschinenteile wurden nachgereinigt Anlagenteile werden nach Reinigung so gelagert, dass Wasser ablaufen kann. Anweisung an Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung.
	29	Die Zylinder wurden nachgereinigt und das Wasser entfernt.
	78	Desinfektionsmittelflaschen wurden gereinigt. Anweisung an Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung.
	73	Bereich wurde nachgereinigt, Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert



Stellungnahme zu dem Veterinärbericht im November 2017

Kontrollnummer	Raumnummer bzw. Betreff zu...	Stellungnahme
1	126c	Anlage wurde gereinigt und wird regelmäßig kontrolliert. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert
	162c	Bänder wurden vor Gebrauch nachgereinigt. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert
	49	Wand wurde nachgereinigt und wird regelmäßig kontrolliert. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert
	49	Anlage wurde gereinigt und wird regelmäßig kontrolliert. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert
	67	Lagerraum für verschlossene Rohlinge. Raum wurde gereinigt und wird regelmäßig kontrolliert. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert
	79	Schleuse wurde nachgereinigt und wird regelmäßig kontrolliert. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert
	2	42
162c		Maschinenteile wurden nachgereinigt und werden regelmäßig kontrolliert. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert. Anmerkung: Raum 163 ist ein Büro
162a		Bänder wurden nachgereinigt und werden regelmäßig kontrolliert. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert Anmerkung: Raum 163 ist ein Büro
72		Bänder wurden nachgereinigt und werden regelmäßig kontrolliert. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert
65		„frische Brätreste“ bedeutet, dass dies erst kürzlich geschehen sein kann und dem Abteilungsleiter daher noch nicht aufgefallen ist. Kartonagen wurden umgehend entsorgt.
80		Bei der Installation der Backkammer wurde das Gefälle des umgebenden Bodens vom Dienstleister nicht korrekt erstellt. → Garantiefall, weshalb der installierende Dienstleister leider mehrfach auf Nachbesserung gedrängt werden musste. „stinkend“ ist subjektiv. Geruchliche Abweichungen können durch uns nicht bestätigt werden. Wasser wurde regelmäßig abgezogen und das Gefälle zwischenzeitlich ausgebessert.
23		Wareneingangstemperatur wurde, lt. Aussage des Mitarbeiters gemessen, aber zum Zeitpunkt der Kontrolle noch nicht dokumentiert.



		Transporteure sind IFS-Zertifiziert. Temperaturverlauf der Transportfahrzeuge wurde vorgelegt und war in Ordnung.
3	51	Rinne wurde nachgereinigt und wird regelmäßig kontrolliert. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert
	73	Umgehende Besprechung vor Ort. Stift wurde nachgereinigt. Mitarbeiter und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert. Kontrollen durch QS intensiviert.
4	62	Durch letzte Verdampferreinigung haben sich anscheinend Partikel gelöst. Verdampfer wurde am Mittwoch den 15.11.2017 zusätzlich zerlegt und erneut intensiv gereinigt. Formen wurden gereinigt. Bereich wurde bis zur endgültigen Abarbeitung gesperrt und wird häufiger dahingehend kontrolliert.
5	135	Bereich wurde nachgereinigt und wird regelmäßig kontrolliert. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert
	29	Injektor wurde nachgereinigt und wird regelmäßig kontrolliert. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert
	49	Tisch wurde entfernt
6	126c	Anlage wurde nachgereinigt und wird regelmäßig kontrolliert. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert
	165	Wurde abgearbeitet und seither regelmäßig kontrolliert
	53	Mitarbeiter, Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert
	58a	Bereich wurde instandgesetzt und gereinigt. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert
7	33	Kat. III Raum. Keine Lebensmittel in diesem Bereich. Keine Beschädigung der Beleuchtungseinrichtung. Nur fehlende Funktion.
8	62	Schalter wurde instandgesetzt, gereinigt und wird regelmäßig kontrolliert. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert
	85	Bereich wurde umgehend gereinigt und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert
	72	Kabel wurden nachgereinigt und werden regelmäßig kontrolliert. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert
	74	Kartonierbereich, nur verschlossene Produkte. Holzpaletten in diesem Bereich notwendig. Hier ist eine Trennung zum Reinbereich. Beim Einbringen werden die Paletten auf mögliche Verunreinigungen oder Schädlinge kontrolliert und erst dann in die entsprechende Abteilung gebracht. Anweisung für Umgang mit Holzpaletten existiert und wurde noch dahingehend konkretisiert.



Stellungnahme zu dem Veterinärbericht im Dezember 2017

Kontrollnummer	Raumnummer bzw. Betreff zu...	Stellungnahme
1	81	Bereich wurde umgehend gereinigt und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert
3	Rampe 5	Bereich wurde umgehend gereinigt und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert
5	136	Spinde wurden nachgereinigt. Dienstleister wurde angewiesen, leere Spinde in jeder ersten Woche im Monat zu reinigen. Spindkontrollen wurden intensiviert und neue Hinweiszettel (mit Bildern und Anweisungen) erarbeitet.
		„Verkeimung“ in Verpackungsbereich ist falsch. Aussage steht entgegen der Übersicht in der Auswertungstabelle. Die Übersichtstabelle der Hygieneumfeldkontrollen belegt einen guten mikrobiologischen Status in der Verpackungsabteilung. Aus den einzelnen Befunden kann kein systematischer Fehler abgeleitet werden. Diese Übersicht wurde durch den betreuenden Veterinär jedoch bisher nicht eingesehen, oder in die Betrachtung einfließen lassen. „...keine Maßnahmen ergriffen oder gar dokumentiert“ ist falsch. Alle Befunde, die Abweichungen zu den Vorgaben aufweisen werden mit entsprechenden Maßnahmen versehen. Im Verpackungsbereich wurde das Intervall für den Handschuhwechsel von stündlich auf halbstündlich verkürzt. Innerhalb dieser halben Stunde wurde noch ein viertelstündliches Intervall für Zwischendesinfektion der Handschuhe, des Arbeitsbereiches und der verwendeten Werkzeuge eingeführt.
6	126c	Anlage wurde gereinigt und wird regelmäßig kontrolliert. Dienstleister, Werksleitung und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert.
	65	Gitterboxen/Körbe werden nur für verpackte Produkte verwendet und bei Bedarf gereinigt. Reinigungsschritt wurde dennoch in regulären Ablauf integriert.
	162	Wursthüllen wurden umgehend entsorgt.
	62	Bereich wurde umgehend gereinigt und



		Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert
		Die Stoffhandschuhe wurden in den Reinigungszyklus mit eingefügt. Handschuhe werden zu Schichtbeginn und zur Pause ausgewechselt und anschließend gewaschen.



Stellungnahme zu dem Veterinärbericht im Januar 2018

Kontrollnummer	Raumnummer bzw. Betreff zu...	Stellungnahme
1	135	Kleidung in Wäschecontainer abgeworfen und Stiefel gereinigt.
	136	Spinde wurden in der Spätschicht von Dienstleister gereinigt. Dienstleister wurde ebenfalls angewiesen, leere Spinde in jeder ersten Woche im Monat zu reinigen, Spindkontrollen wurden intensiviert und neue Hinweiszettel (mit Bildern und Anweisungen) erarbeitet.
	166	Wurde umgehend abgearbeitet
	53	Bereich wurde nachgereinigt und wird regelmäßig kontrolliert. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert
	80	Bereich wurde nachgereinigt und wird regelmäßig kontrolliert. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert
	73	Direkte Klärung durch Vorarbeiter des Dienstleisters. Stifte wurden nachgereinigt und werden regelmäßig kontrolliert. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert
	58a	Info an Mitarbeiterin. Die Dose wird gereinigt und an einem anderen Ort aufbewahrt. Aufbewahrungsmöglichkeit für an der Anlage benötigte Kleinteile um Fremdkörpergefahr zu verringern
2		<p>Derzeit werden ca. 700 Kontrollen pro Monat durchgeführt. Dieser Plan wurde risikoorientiert überarbeitet und optimiert. Nach mehrfacher Anfrage unsererseits konnte an diesem Tag über die Überarbeitung des Hygieneumfeldmonitorings mit dem betreuenden Veterinär gesprochen werden. Die bereits eingeleiteten Änderungen wurden auf seinen Wunsch hin umgehend wieder zurückgenommen.</p> <p>Unterziehhandschuhe wurden bereits in den Maßnahmen vom 21.12.2017 betrachtet. Zusätzliche Abklatschkontrollen unter den Einweghandschuhen wurden durchgeführt und zeigten keine systematische Abweichung von den Vorgaben.</p> <p>Anmerkung: Die reine Anzahl an Abklatschproben ist nicht ausschlaggebend für deren Aussagekraft.</p> <p>Wenn diese risikoorientiert geplant werden, können weniger Proben sogar eine bessere Aussage über die eventuelle Ursache liefern.</p> <p>Die hierdurch freiwerdenden personellen Kapazitäten sollten dann im Rahmen der systematischen Auswertung der Ergebnisse, der Ursachenforschung und Mitarbeiterschulung eingesetzt werden.</p>



	39	Rampe wurde instandgesetzt und nicht unseren Anforderungen entsprechende Ware wurde retourniert.
	59	Mitarbeiter und Abteilungsleiter wurden direkt vor Ort belehrt. Für die Grobreinigung werden ebenfalls bereits Desinfektionsmitteltücher verwendet. Durch den Mitarbeiter wurde in diesem Fall lediglich der zweite, zusätzliche Desinfektionsschritt, nicht durchgeführt.
		Subjektive Aussage ohne Grundlage. Nicht zielführend.
3	59	Tonne wurde geleert und gereinigt. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert.
		Handschuhspender gereinigt. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert.
		„Verkeimung“ in Verpackungsbereich ist falsch. Aussage steht entgegen der Übersicht in der Auswertungstabelle. Die Übersichtstabelle der Hygieneumfeldkontrollen belegt einen guten mikrobiologischen Status in der Verpackungsabteilung. Probenmenge wurde bereits wieder auf die vom betreuenden Veterinär geforderte Anzahl gesetzt. Alle Befunde, die Abweichungen zu den Vorgaben aufweisen werden mit entsprechenden Maßnahmen versehen. Die Übersichtstabelle der Hygieneumfeldkontrollen dient als Erfolgskontrolle. Diese Übersicht wurde durch den betreuenden Veterinär jedoch bisher nicht eingesehen, oder in die Betrachtung einfließen lassen. Zusätzliche Handhygienekontrollen (Handschuhe, unter Handschuhen...) wurden in Plan aufgenommen. Mitarbeiterschulung zum korrekten Anlegen der Handschuhe und bei eventuell abweichenden Ergebnissen wurde intensiviert
4	-	-
5	162b	Bänder wurden umgehend gewechselt und nachgereinigt. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert.
		Info an Werkstattleitung -> Umlagerung in blaue Kisten. Wurde umgehend umgesetzt
6	39	Rollwägen wurden umgehend entfernt und nachgereinigt. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert.
	72	Füllmaschine wurde umgehend nachgereinigt. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert.
	68	Verdampferwanne musste erneuert werden. Bereich darunter wurde bis zur finalen Umsetzung gesperrt
	80	Sofortige Weiterleitung an Leiter Technik und Leiter Werkstatt. Kabelkanal wurde sachgerecht verschlossen.



	65	Wurde umgehend entsorgt.
	49	Tisch und Füllmaschine wurden umgehend nachgereinigt. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert.
	49	Tumbler wurden umgehend nachgereinigt. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert.
	185 181	Absprache mit Dienstleister. Monitoringboxen wurden im Plan an die Gegebenheiten vor Ort angepasst.
7	162b	Band wurde umgehend nachgereinigt. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert.
	73	Info an Abteilungsleitung zur Benutzung der Stifte ohne Handschuhe Stift wurde nachgereinigt und wird regelmäßig kontrolliert. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert.
8	72	Info an Dienstleister mit Fotos um die Reinigung auch in Zukunft besser zu gewährleisten Füllmaschine und Teile wurden umgehend nachgereinigt. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert.
	29	Deckenbereich wurde umgehend nachgereinigt. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert.
	59	Aufgrund des Maschinenschadens konnte die Reinigung durch den Dienstleister nicht wie vorgesehen abgeschlossen werden. Dies wurde nach Instandsetzung selbstverständlich nachgeholt und abgeschlossen.
9	136	Eine Nachreinigung wurde sofort veranlasst und die Reinigungskraft auf den Fehler hingewiesen. Info auch den Vorarbeiter der Reinigung. Die benannten Wasserflecke befanden sich direkt unter einem Oberlicht. Die Undichtigkeit konnte durch die Technik noch nicht identifiziert werden. Der Bereich wird aber weiter beobachtet und bei Bedarf entsprechend abgedichtet. Dienstleister zur künftigen Beachtung sensibilisiert.
	29	Der Bereich wurde sofort mit Pylonen abgesichert, und mit dem Verantwortlichen noch einmal die Situation durchgesprochen. Ware war dem Wasser nicht direkt ausgesetzt, wurde dennoch weiter entfernt. Rohrleitungen wurden umgehend wieder verschraubt.
	126/c	Mit dem Lagerarbeiter abgesprochen dass das Verpackungsmaterial in Zukunft vor der Verpackung abzustellen ist.
	23	Mitarbeiter zur besseren Kontrolle sensibilisiert.



Stellungnahme zu dem Veterinärbericht im Februar 2018

Kontrollnummer	Raumnummer bzw. Betreff zu...	Stellungnahme
1	29	Ursachenforschung, warum der Verdampfer nach der Reinigung noch tropft und Abteilungsleitung auf die Wichtigkeit hingewiesen keine offene Ware darunter zu stellen. Bereich umgehend gesperrt. Technik und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert.
	77	Erkundigungen eingeholt wo die Fehler liegen können. WC sind gesperrt. Die Reinigung findet von 2 bis 5 Uhr statt. Daher sind gegen 7 Uhr noch Wasserspuren sichtbar. Da WCs gesperrt sind kann eventuell unter der Tür in den Vorraum gelangtes Wasser nicht abgezogen werden und läuft etwas nach. Hinweis an Dienstleister zur Vermeidung, dass Wasser bei der Reinigung in den Bereich gelangt.
	78	Reinigungsteam die Fotos gezeigt und eine bessere Reinigung veranlasst. Offensichtlich und nach eigener Aussage des Veterinärs war die Reinigung aber auch noch nicht begonnen/abgeschlossen.
	52	Vor Ort mit Technik abgeklärt, handelt sich um eine Wasserleitung, Leitung wurde sachgerecht verschlossen.
	126	Das Band wird künftig im 1. Schritt verstärkt mit Druckluft vorgereinigt. Bevor die weiteren Reinigungsschritte folgen. Anlage wurde umgehend nachgereinigt. Dienstleister und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert.
2	77	Alle beide WCs wurden Grundgereinigt und es wurde beschlossen, dass diese beiden WCs bei der nächsten Gelegenheit ausgebaut werden. Das Wasser kam aus dem Siphon in der Hygieneschleuse (nicht aus dem WC). Dieser wurde sachgerecht verschlossen. Dienstleister zur künftigen Beachtung sensibilisiert.
	52	Techniker bestellt für den 08.02.2018. Wasserhahn wurde ausgetauscht.
	68	Es wird eine neue Verdampferwanne montiert. In den Ableitungen werden Heizdrähte installiert damit das Wasser besser ablaufen kann. Noch nicht abgeschlossen. Bereich aber bis zum Abschluss gesperrt



3	126c	Bereich wurde umgehend nachgereinigt. Dienstleister und Abteilungsleitung eingehend zur künftigen Beachtung sensibilisiert.
	135	Bereich wird täglich gereinigt. Das Problem liegt offenbar daran, dass der Stiefelraum um ca. 20 Uhr gereinigt, die Spätschicht aber erst um 1 Uhr morgens Feierabend hat. Dienstleister wurde aber trotzdem informiert und um Verbesserung angehalten.
	49	Wurde umgehend von uns nachgereinigt.
	52	Es wurde sofort eine Spanische Wand davorgestellt bevor mit der Arbeit begonnen wurde. Gesamter Bereich vor Produktionsbeginn auf Fremdkörper und Verunreinigung kontrolliert und wo notwendig nachgereinigt. Technik und Abteilungsleitung zur künftigen Beachtung sensibilisiert.
	36	Der Container wurde vor ca. drei Wochen erneuert, da der vorhergehende undicht war. Das Wasser war wegen der Reinigung oder beim Absetzen des Containers in den Raum gekommen. Der Dienstleister wurde bereits auf den Fehler hingewiesen und ein neuer, dichter Container bestellt. Dieser wurde uns für Ende Mai zugesagt.
4	162b	Der verantwortliche Techniker wurde von der Werkstatt eingewiesen, wie man in einem LM-Betrieb sauber arbeitet und man seinen Arbeitsplatz vorbereitet und auch wieder verlässt. Gesamter Bereich vor Produktionsbeginn nachgereinigt und auf Fremdkörper und Verunreinigung kontrolliert.
	139	Dusche wurde erneut abgedichtet.
	79	Siphon wurde erneut abgedichtet.
		Die Ordner wurden am 15.02.2018 nachgereicht.
5	Listerien	<p>Hier handelt es sich um ein Mißverständnis! Aufgrund von Personalwechsel wurde die Übersicht durch unseren Mitarbeiter falsch interpretiert und leider auch falsch an den Veterinär weitergegeben. Dies wurde ihm auch bereits mehrfach so mitgeteilt.</p> <p>Bei der Prüfung der Ergebnisse aus dem umfangreichen Listerien Umfeld-Monitoring konnte seit Übernahme des Betriebes und der neuen QS-Leitung kein positiver Befund für <i>Listeria monocytogenes</i> identifiziert werden. Durch eine Vielzahl an zusätzlichen Umfeldkontrollen wurde den Wünschen dennoch gerne Rechnung getragen.</p>



		<p>Zudem werden bereits Konzepte erarbeitet, eine Desinfektion der Räder von Rauchwagen und Hubwägen am Übergang zum Kühlraum zu realisieren.</p> <p>Der Probenplan wurde bereits umfangreich überarbeitet und risikoorientiert angepasst. Der Reinigungsplan wurde bei vorgenanntem Personalwechsel vom Vorgänger ebenfalls nicht korrekt übergeben. Dieser wurde ebenfalls überarbeitet und wird seither durchgängig geführt.</p>
6	126c	Die Vorarbeiterin kontrolliert diese Punkte jeden Tag zusätzlich nach Produktionsende. Dienstleister und Abteilungsleitung eingehend zur künftigen Beachtung sensibilisiert.
	55	Die blaue Kiste wurde sofort entfernt und der Inhalt aussortiert.
	72	Füllrohre werden eingelegt um eventuelle Ablagerungen sicher zu entfernen.
	78	Anlage wurde umgehend nachgereinigt. Mit Dienstleister über die mangelhafte Reinigung in diesem Bereich gesprochen. Ebenfalls wurde der Abteilungsleiter darauf hingewiesen, genauer in seinem Verantwortungsbereich Kontrollieren.
7	72	Der Abteilungsleiter wurde umgehend informiert und das Füllrohr nachgereinigt. Alle Kleinteile werden eingelegt, um eventuelle Ablagerungen leichter entfernen zu können.
	62	Wand, Boden, Decke und Rohrleitungen wurden am selben Tag nachgereinigt. Technik über undichten Siphon informiert. Wassertropfen wurden umgehend entfernt
	165a (168)	Die Verkalkte Wasserspur stammt von einem nicht korrekt zusammengepassten Wasserrohr. Wurde sofort behoben.
	165	Dienstleister und Abteilungsleitung eingehend zur künftigen Beachtung sensibilisiert. Hierzu wurde der Bereichsleiter des Dienstleisters einbestellt, dessen Mitarbeiter neu belehrt, sowie die weitere Vorgehensweise besprochen.
8	78	Dienstleister und Abteilungsleitung eingehend zur künftigen Beachtung sensibilisiert