

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

Quellenverzeichnis zur Bäckerei Der Beck

Seite (PDF-Dokument)	Art der Quelle	Im foodwatch-Bericht zitierte Stellen
4-18	Kontrollbericht vom 23.07.2009	„Geringe“ Mängel, Mäusekot im Rohwarenlager, Käferspuren im Mehl (Seite 5) „Schleimige Ablagerungen“ an den Wasserzuleitungen der Teigmischer, vereinzelt Insekten in Brotkörben (Seite 6) Ungekühlter Behälter mit pasteurisiertem Vollei (Seite 15)
19-21	Bescheid des LGL an foodwatch, 16.08.2016	
22-32	Kontrollbericht vom 27.10.2014	Einstufung der Hygienemängel als „mittelgradig“ (Seite 22) An zahlreichen Stellen Verschmutzungen oder „Verkrustungen“ (Seiten 22, 23, 25 ff.) Kriechspuren von Käfern im Rohstofflager, fehlende Mittel zum hygienischen Trocknen der Hände (Seite 24) Schwarzsimmel im Spülbereich (Seite 25) Vereinzelt Brotgärkörbe verschimmelt, beim Ausklopfen „partiell leichter Käferbefall“ festgestellt (Seite 26)
33-34	LGL-Gutachten vom 17.04.2013 zu „Vanillekrapfen“	
35-37	LGL-Gutachten vom 30.06.2014 zu „Schnittbrötchen mit Fremdkörper“	„Die morphologische Beschaffenheit des braunschwarzen Fremdkörpers (...) lässt auf das Vorliegen einer Kotpille eines Kleinsäugers schließen“ (Seite 36)
38-40	LGL-Gutachten vom 01.09.2014 zu „Tortenpapier“	

41-42	LGL-Gutachten vom 12.05.2015 zu „Vanillekrapfen“	
43-44	LGL-Gutachten vom 12.05.2015 zu „Vanille Krapfen“	
45-47	Schreiben der Stadt Erlangen an foodwatch vom 11.09.2015 mit Übersichtstabelle 2013-2015	„Die Bevölkerung wurde über die festgestellten Beanstandungen nicht informiert“ (Seite 46) Kontrolle am 27.10.2014: 17 Rechtsverstöße in der Brot- und Brötchenbäckerei, 19 Verstöße in der Feinbäckerei und Konditorei, 15 Verstöße in der Steinofenbäckerei (Seite 47)
48-49	Stellungnahme von Der Beck an foodwatch vom 11.08.2015	„bedauerliche Einzelfälle“ (Seite 48)
51-52	Schreiben der Stadt Erlangen an foodwatch vom 06.03.2017 mit Übersichtstabelle 2016	„Die Bevölkerung wurde über die festgestellten Beanstandungen nicht informiert“ (Seite 51) Keine Verstöße bei Kontrollen im Januar und April 2016; „geringgradige“ Mängel bei Kontrolle im November 2016 (Seite 52)
53-55	LGL-Gutachten vom 21.03.2016 zu „Tequila Sunrise Krapfen“	Kennzeichnungsmängel (Seite 54)
56-58	LGL-Gutachten vom 27.07.2016 zu „Apfelzimt Kuchen“	Verunreinigung mit Metallspänen (Seite 57)
59-61	LGL-Gutachten vom 15.08.2016 zu „Sahne aus dem Originalbehälter“	Keime, „Mängel bei der regelmäßigen Reinigung und Desinfektion des Automaten“ (Seite 61)
62-64	LGL-Gutachten vom 29.12.2016 zu „Französische Nusstasche“	„Auf der Unterseite der Backwaren sind graugrün und weiß pigmentierter Schimmelpilzrasen unterschiedlichen Ausmaßes feststellbar“ (Seite 63)

65-73	Schreiben der Stadt Nürnberg an foodwatch vom 04.05.2017 mit Übersichtstabelle zu kontrollierten Filialen	„Die Bevölkerung wurde nicht über die Beanstandungen informiert“ (Seite 66) 81 Kontrollen von Filialen in Nürnberg im Jahr 2016, bei 12 Kontrollen schriftliche Dokumentation von Mängeln. (Seite 67ff.)
-------	---	---

Pressekontakt:

Andreas Winkler

E-Mail: presse@foodwatch.de

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

Feststellungen zum Betrieb Der Beck GmbH, Erlangen

Betrieb: Der Beck GmbH
Am Weichselgarten 12
91058 Erlangen

Aktenzeichen: LV-2617-300-86-V1
Datum der Kontrolle: 23.07.2009
Beginn: 09:00 Uhr
Ende: 14:00 Uhr

Zusammenfassung:

Baulicher Zustand: geringe Mängel
Prozess- und Betriebshygiene: geringe Mängel
Dokumentation: keine Mängel: keine Mängel

Probenahme: Im Rahmen der Kontrolle wurden keine Proben genommen.

Kontrollbereich 1: Brot-/Brötchenbäckerei, Steinofenbäckerei, Hygienezentrum

Bereich Sozialräume Brot- / Brötchenbäckerei

- Feststellungen**
1. Sowohl in den Damen- als auch in den Herrenumkleiden herrscht eine unzureichende Trennung der Straßen- und Hygienekleidung. Allgemein wirkt dieser Bereich unordentlich, u. a. wird die Arbeitskleidung teilweise nicht aufgehängt sondern einfach am Boden der Spinde geworfen.
 2. Auf den Spinden befindet sich eine dicke Staubschicht.
- Beurteilung**
1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 9. VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, angemessene Umkleideräume für das Personal haben. I. V. m. § 3 LMHV dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei der Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel kann u. a. durch ordentliche Lagerung der Arbeitskleidung, getrennt von der Straßenkleidung, minimiert werden.
 2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, stets sauber und instand gehalten sein.

Bereich Treppenhaus

- Feststellungen**
1. Das Treppenhaus, welches sowohl mit Straßen-, als auch nach dem Umkleiden mit Hygienekleidung betreten wird, ist erheblich verunreinigt.
- Beurteilung**
1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln

umgegangen wird, stets sauber und instand gehalten sein.

Bereich	Rohwarenlager OG
Feststellungen	<ol style="list-style-type: none">1. In einigen Ecken befindet sich eine Ansammlung von Mäusekot.2. Unter den Silos befindet sich auf dem Boden hinter Förderrohren eine dicke Mehlschicht. Diese ist von Käferspuren durchzogen.3. In diesem Bereich werden neben verpackten Rohwaren, Maschinen und Holzpaletten, Brötchen für die Semmelbröselproduktion und Altbrot für Rework offen gelagert.4. Hinter einem Heizkörper befinden sich mehrere alte Brötchen, Staub und Gespinste.
Beurteilung	<ol style="list-style-type: none">1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen.2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, stets sauber und instand gehalten sein. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen.3. Gemäß § 3 LMHV dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei der Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Bei der Lagerung von offenen Lebensmitteln in den o. g. Räumen besteht die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung insbesondere durch Staub.4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, stets sauber und instand gehalten sein.

Bereich	Warenanlieferung, Spülküche,
Feststellungen	<ol style="list-style-type: none">1. In einem Spalt zwischen Sauerteigkühlung und Feuerschutztür, befindet sich eine erhebliche Ansammlung von Schmutz und Gespinsten.2. Die Verschlussklappe der Spülmaschine ist verschmutzt.3. Die Zuleitung zur Spüle ist korrodiert.

- | | |
|-------------|--|
| | 4. Im Spülbereich befindet sich ein Dosenöffner, dieser ist verschmutzt und korrodiert. |
| Beurteilung | <ol style="list-style-type: none"> 1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, stets sauber und instand gehalten sein. 2. siehe Punkt 1. 3. siehe Punkt 2. 4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden; die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. |

Bereich	Produktion Brot / Brötchen
----------------	-----------------------------------

- | | |
|----------------|---|
| Feststellungen | <ol style="list-style-type: none"> 1. Die Wägen der fahrbaren Teigkessel sind teilweise massiv mit älteren, eingetrockneten Produktresten und Staub behaftet. 2. Die Wasserzuleitungen der Mischer, insbesondere der Linie 11, sind zum Teil mit älteren, schleimigen Ablagerungen behaftet. 3. Im Gärraum befinden sich hinter Führungsleisten Gespinste. 4. Eine Dichtung an der Tür des Gärraumes ist defekt. 5. Vom Brotbackofen sind die seitlich montierten Motoren stark verschmutzt. 6. Einzelne Brotkörbe werden als Unterbau für die zu beladenden Körbe verwendet. Diese stehen direkt auf dem Boden und sind nicht von den Lebensmitteltransportbehältern zu unterscheiden. 7. An der Wand lagert eine Bürste, die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen ist. Diese ist erheblich verschmutzt. 8. Im Bereich des Brotofenauslaufes blättern Materialteilchen von der Decke ab. 9. Bei den TK-Zellen, sind teilweise die Plexiglastüren defekt. 10. Bei dem mobilen Laugengerät sind die Bänder verschmutzt und verschlissen. 11. In Brotkörben befinden sich unter einer vertrockneten Mehlschicht vereinzelt Insekten. 12. Die Spreizbänder der Regamatanlage sind verschlissen. 13. Eine Niederhaltewalze der Semmellinie ist verschlissen. |
|----------------|---|

14. An der Brezelmaschine ist das Querband sowie eine Eckbegrenzung verschmutzt und verschlissen.
15. Im Vorraum zum Kühlraum 7 lagern verpackte und offene Lebensmittel.

Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, stets sauber und instand gehalten sein.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden; die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.
3. siehe Punkt 1.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
5. siehe Punkt 1.
6. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IV Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Transportbehälter und/oder Container ausschließlich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten bleiben, wenn die Gefahr einer Kontamination besteht.
7. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden; die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.
8. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 c) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Decken so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
9. siehe Punkt 1.
10. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) und b) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist und müssen gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden; die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen,

dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

11. siehe Punkt 10.

12. siehe Punkt 10

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

14. siehe Punkt 10

15. Gemäß § 3 LMHV dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei der Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Bei der Lagerung von unverpackten Lebensmitteln neben verpackten Produkten und Paletten, besteht die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung.

Bereich	Steinofenbäckerei
Feststellungen	<ol style="list-style-type: none">1. Im Lager werden Reinigungsmittel direkt neben Lebensmittel gelagert.2. Im Bereich des Ofens befinden sich vor allem hinter den Ofen und den Ecken Gespinste und Staub.3. Die Rampe zum Be- und Entladen der LKWs ist verschmutzt.
Beurteilung	<ol style="list-style-type: none">1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 10 VO (EG) Nr. 852/2004 dürfen Reinigungs- und Desinfektionsmittel nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, stets sauber und instand gehalten sein3. siehe Punkt 2.

Bereich	Hygienezentrum
Feststellungen	
Beurteilung	keine Beanstandungen

Kontrollbereich 2: Konditorei, Feinbäckerei, Snackbereich, Versand

Bereich Gesamtbereich

- | | |
|----------------|--|
| Feststellungen | <ol style="list-style-type: none">1. Der Deckenbereich und die Kabelkanäle sind teilweise nicht leicht zu reinigen.2. Die Abfallsammelbehälter sind in Lager- und Verarbeitungsbereichen aufgestellt. |
| Beurteilung | <ol style="list-style-type: none">1. Gemäß Kap. II Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 c) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Decken so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.2. Gemäß Kap. II Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 2 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen. Es ist daher für eine ausreichende Trennung zwischen den Abfallbereichen und den Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, zu sorgen. Die Abfallbehälter sind an geeigneten Orten aufzustellen. |

Bereich Snackbereich

- | | |
|----------------|--|
| Feststellungen | <ol style="list-style-type: none">1. Am Kühltisch sind im Bereich der Scharniere und des Schlosses Reinigungsmängel vorhanden.2. Am Kühltisch neben der Kühlraumtür ist ein ungeeigneter, angestrichelter Riegel mit Vorhängeschloss angebracht. Dieser ist daher nicht leicht zu reinigen.3. Der Dosenöffner ist im Bereich des Einstichdorns verschmutzt.4. Der Brausekopf an der Spüleinrichtung ist verschmutzt. |
| Beurteilung | <ol style="list-style-type: none">1. Gemäß Kap. II Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.2. Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen gemäß Kap. II Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 b VO (EG) Nr. 852/2004 so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist. Der Riegel ist daher gegebenenfalls durch eine hygienisch einwandfreie Lösung zu ersetzen.3. siehe Punkt 1. |

4. siehe Punkt 1.

Bereich Konditorei

- | | |
|----------------|---|
| Feststellungen | <ol style="list-style-type: none">1. Die Silikondichtungen in den Dehnungsfugen des Fußbodens sind teilweise beschädigt.2. Die Wand über dem Zugang zum Lagerraum ist unverputzt und daher rau und nicht leicht zu reinigen. |
| Beurteilung | <ol style="list-style-type: none">1. Gemäß Kap. II Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 a VO (EG) Nr. 852/2004 sind Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein.2. Gemäß Kap. II Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 b VO (EG) Nr. 852/2004 sind die Wandflächen in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein. |

Bereich Lagerbereich Konditorei

- | | |
|----------------|---|
| Feststellungen | <ol style="list-style-type: none">1. Das Rührgitter des Sahneblägers ist verschmutzt.2. Es ist leichter Mottenbefall feststellbar. |
| Beurteilung | <ol style="list-style-type: none">1. Gemäß Kap. II Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.2. Gemäß Kap. II Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. |

Bereich Spülküche Konditorei

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

Bereich Kühlraum Bisquit

Feststellungen An der Decke über dem Luftentkeimungsgerät setzt sich Kondenswasser ab.

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

Bereich Kühlraum Konditorei

Feststellungen Es werden ungeputzte Erdbeeren zusammen mit Sahnetorten und anderen Konditoreiwaren gelagert. Eine ausreichende Rein-/ Unrein-Trennung ist daher nicht gewährleistet.

Beurteilung Nach § 3 LMHV dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei der Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.
Durch die unzureichende Rein-/ Unreintrennung besteht die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung.

Bereich Rohstoffkühlraum

Feststellungen Die Verdampfergitter sowie mehrere Schrauben und Beilagscheiben des Verdampfers sind angerostet.

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

Bereich Warenannahme

Feststellungen

Beurteilung keine Beanstandung

Bereich Lagerraum verpackte Ware

Feststellungen Die Verdampfergitter sowie mehrere Schrauben und Beilagscheiben des Verdampfers sind angerostet.

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

Bereich Versandbereich

Feststellungen

Beurteilung keine Beanstandung

Bereich Fahrzeug

Feststellungen Die Ladefläche ist, unter anderem mit Abfällen, verschmutzt.

Beurteilung Gemäß Kap. II Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.
Nach § 3 LMHV dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei der Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

Bereich Fahrzeug

Feststellungen

Beurteilung keine Beanstandung

Bereich Gefrierraum Versand

Feststellungen

Beurteilung keine Beanstandung

Bereich Umkleidebereich

Feststellungen Die Spinde sind teilweise sehr unordentlich geführt und verschmutzt.
Des Weiteren wird teilweise Berufskleidung zusammen mit Straßenkleidung aufbewahrt. Eine ausreichende Rein-/ Unrein-Trennung ist dann nicht gewährleistet.

Beurteilung Gemäß Kap II Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 9. VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird, angemessene Umkleideräume für das Personal haben. Nach § 3 LMHV dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei der Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.
Durch unsaubere bzw. kontaminierte Arbeitskleidung kann die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln entstehen.

Bereich Produktionsbereich Feinbäckerei

Feststellungen	Am Fußboden sind vereinzelt Fliesenschäden festzustellen.
Beurteilung	Gemäß Kap. II Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 a VO (EG) Nr. 852/2004 sind Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein.

Bereich Kühlraum Rührmassenabteilung

Feststellungen	Auf der Dokumentation der Temperaturkontrolle waren trotz Temperaturüberschreitungen am 1., 2., 3., 12. und 14. Juli 09 keine Maßnahmen dokumentiert.
Beurteilung	Gem. Kap. II Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 5 VO (EG) Nr. 852/2004 dürfen Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten könnten. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Um den Erfolg der Temperaturüberwachung zu gewährleisten, ist es erforderlich, festgestellte Abweichungen sowie getroffene Maßnahmen zu protokollieren. Nur so ist aus der Dokumentation nachvollziehbar, ob die Anforderungen eingehalten wurden.

Bereich Personaltoilette Feinbäckerei

Feststellungen	Die Personaltoilette öffnet direkt in den Produktionsbereich.
Beurteilung	Gemäß Kap. II Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 dürfen Toilettenräume auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Bereich Fettbackanlage

Feststellungen	1. An den Heizstäben befinden sich Verkrustungen. 2. Die Füße der Fettbackanlage sind von innen verschmutzt. 3. Die Wanne der Fettbackanlage ist von unten verschmutzt. 4. Die Dunstabzugshaube der Fettbackanlage ist außen verschmutzt.
Beurteilung	1. Gemäß Kap. II Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden.

Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

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

Bereich Gefrierraum „Ofenfroster“

- Feststellungen** 1. An einer Deckenlampe fehlt eine Splitterschutzabdeckung.
2. Ein Beutel mit Fruchtfüllung wird in einer verschmutzten, verfärbten und daher ungeeigneten Wanne gelagert.
- Beurteilung** 1. Gemäß Kap. II Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen gewährleistet ist. Nach § 3 LMHV dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei der Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.
- Durch das Bersten einer Lampe und die damit verbundene Splitterbildung können die darunter befindlichen Lebensmittel nachteilig beeinflusst werden.
2. Gemäß Kap. II Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

Bereich „Kühlraum 12“

- Feststellungen** Die Verdampfergitter sowie mehrere Schrauben und Beilagscheiben des Verdampfers sind angerostet.
- Beurteilung** Gemäß Kap. II Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.

Bereich Aprikotier-, Glasierbereich

Feststellungen

Beurteilung keine Beanstandungen

Bereich Blechputzbereich

Feststellungen

Beurteilung keine Beanstandungen

Bereich Kuchenschneidebereich

Feststellungen

Beurteilung keine Beanstandungen

Bereich Gefrierraum „Musterfroster, Scherbeneis“

Feststellungen

Beurteilung keine Beanstandungen

Bereich Plunderabteilung

Feststellungen 1. Der Behälter mit pasteurisiertem Vollei steht ungekühlt im Produktionsbereich. Zum Kontrollzeitpunkt beträgt die Temperatur 10,4°C.

2. An der Plunderanlage sind zwei Plexiglasabdeckungen beschädigt.

3. An der Plunderanlage wird eine fehlende Abdeckung durch einen unreinen Karton ersetzt.

4. An der Decke befinden sich vereinzelt Gespinste.

5. Es ist leichter Mottenbefall feststellbar.

6. Zum Kontrollzeitpunkt sind auf der Plunderanlage ein Schraubendreher und ein Maßband abgelegt.

Beurteilung 1. Gemäß Kap. II Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 5 VO (EG) Nr. 852/2004 dürfen Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten könnten. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.

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

Gemäß Kap. II Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 b VO

(EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

3. siehe Punkt 2.
4. Gemäß Kap. II Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
5. Gemäß Kap. II Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 4 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen.
6. Nach § 3 LMHV dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei der Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

Bereich Gefrierraum Teiglinge

Feststellungen Es werden Rohstoffe auf unreinen Holzpaletten in Hochregalen über offenen Stikkenwagen mit Teiglingen gelagert.

Beurteilung Gemäß Kap. II Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen gewährleistet ist. Nach § 3 LMHV dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei der Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Durch herunterfallende bzw. durch den Luftstrom verwirbelte Holzteile oder Schmutzpartikel, besteht die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung. Es ist daher durch geeignete Maßnahmen sicherzustellen, dass eine Kontamination der Lebensmittel vermieden wird. Die auf die jeweils obere Schiene jedes Stikkenwagens eingelegten Bleche bieten keinen ausreichenden Schutz.

Kontrollbereich 3: Dokumentenprüfung, Eigenkontrollsystem, Rückverfolgbarkeit

Folgende Einzelaspekte wurden überprüft:

- Wareneingangskontrolle
- Warenausgangskontrolle
- Temperaturüberwachung
- Schädlingsbekämpfung
- Reinigung und Desinfektion
- Personalschulung
- Trinkwasseruntersuchungen
- Mikrobiologische Eigenkontrollen

- HACCP-Konzept
- Rückverfolgbarkeit

Bereich Wareneingangskontrolle

Feststellungen 1.

Beurteilung 1. Keine Beanstandungen

Bereich Warenausgangskontrolle

Feststellungen 1.

Beurteilung 1. Keine Beanstandungen

Bereich Temperaturüberwachung

Feststellungen 1.

Beurteilung 1. Keine Beanstandungen

Bereich Schädlingsbekämpfung

Feststellungen 1.

Beurteilung 1. Keine Beanstandungen

Bereich Reinigung und Desinfektion (R&D)

Feststellungen 1.

Beurteilung 1. Keine Beanstandungen

Bereich Personalschulung

Feststellungen 1.

Beurteilung 1. Keine Beanstandungen

Bereich Trinkwasseruntersuchung

Feststellungen 1.

Beurteilung 1. Keine Beanstandungen

Bereich Mikrobiologische Eigenkontrollen

Feststellungen 1.

Beurteilung 1. Keine Beanstandungen

Bereich HACCP-Konzept

Feststellungen 1.

Beurteilung 1. Keine Beanstandungen

Bereich Rückverfolgbarkeit

Feststellungen 1.

Beurteilung 1. Keine Beanstandungen

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

EINGEGANGEN AM 19. AUG. 2015

foodwatch e.V.
Luise Molling
Brunnenstr. 181
10119 Berlin

Ihre Nachricht
09.07.2015

Unser Aktenzeichen
K1-1014-VIG-06-15

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

Durchwahl und Fax:
09131 / 6808 - 2166
09131 / 6808 - 2119

Datum
18.08.2015

**Antrag auf Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)
bzgl. der Beck GmbH, Am Weichselgarten 12, 91058 Erlangen
Hier: Grundverwaltungsakt**

Sehr geehrte Damen und Herren,

auf Ihren Antrag vom 09.07.2015 ergeht folgender

Bescheid

- I. Dem Antrag vom 09.07.2015 wird stattgegeben.
- II. Die Informationsgewährung erfolgt 15 Tage nach Bekanntgabe dieses Bescheids an das betroffene Unternehmen durch Übersendung folgender Unterlagen:
- III.
 - Feststellungen des LGL zum Betrieb vom 27.10.2014
 - LGL-Gutachten an die Stadt Erlangen v. 17.04.2013
 - LGL-Gutachten an die Stadt Erlangen v. 30.06.2014
 - LGL-Gutachten an das LRA Nürnberger Land v. 01.09.2014
 - LGL-Gutachten an die Stadt Erlangen v. 12.05.2015
 - LGL-Gutachten an die Stadt Fürth v. 12.05.2015
- IV. Im Falle einer Antragstellung nach § 80 Abs. 5 VwGO durch das von der Informationserteilung betroffenen Unternehmen innerhalb von 14 Tagen ab Bekanntgabe dieses Bescheids an das Unternehmen erfolgt die Übersendung der Information innerhalb einer Woche nach einer eventuellen Ablehnung des Antrags durch das zuständige Verwaltungsgericht.

Dienstszitz:
LGL
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

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

Dienststelle:
LGL, Dienststelle Erlangen
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

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

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

Anfahrtskizze im Internet
Bus: 286 Max-Planck-Str.
Haltestelle: Eggenr. Weg

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

V. Die Informationserteilung erfolgt kostenfrei.

Begründung

Mit Schreiben vom 09.07.2015, das beim LGL am 09.07.2015 per Telefax einging, beantragten Sie Informationen zur folgenden Frage:

Welche nicht zulässigen Abweichungen von den Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wurden in den Jahren 2013, 2014 und 2015 festgestellt?

Mit E-Mail vom 13. Juli 2015 teilten Sie klarstellend mit, dass Sie auch festgestellte Abweichungen von Vorschriften zur Lebensmittelhygiene wünschen.

Die bei uns vorliegenden Informationen sind Informationen über unzulässige Abweichungen von lebensmittelrechtlichen Vorschriften so dass Sie gemäß § 2 Abs. 1 Nr. 1 VIG einen Anspruch auch Zugang zu diesen Informationen haben.

Das betroffene Unternehmen wurde gemäß § 5 Abs. 1 VIG i. V. m Art. 28 BayVwVfG vor Erlass dieses Grundverwaltungsakts angehört und hat mit Schreiben vom 11.8.2015 der Informationserteilung zugestimmt. Aus diesem Grund stehen gemäß § 3 S. 2 VIG etwaige privaten Belange des betroffenen Unternehmens einer Informationserteilung nicht entgegen. Andere Ausschluss-oder Beschränkungsgründe sind nicht ersichtlich.

Die Gewährung des Auskunftsanspruches wird per E-Mail durch Übersendung der Informationen als PDF-Datei erfolgen. Hierbei wird darauf hingewiesen, dass das LGL gemäß § 6 Absatz 3 Satz 1 VIG nicht verpflichtet ist, die inhaltliche Richtigkeit der unter Ziffer II. genannten Informationen zu überprüfen.

Das betroffene Unternehmen erhält gemäß § 5 Abs. 2 S. 2 VIG einen Abdruck dieses Bescheids, gegen den es Rechtsbehelf einlegen kann.

Die Informationserteilung erfolgt gemäß § 7 Abs. 1 Satz 2 VIG kostenfrei, da der Verwaltungsaufwand den Betrag von 1.000 € nicht übersteigt.

Rechtsbehelfsbelehrung:

Gegen diesen Bescheid kann **innerhalb eines Monats nach seiner Bekanntgabe Klage** bei dem

Bayerischen Verwaltungsgericht in Ansbach,
Postfachanschrift: Postfach 616 in 91511 Ansbach,
Hausanschrift: Promenade 24-28 in 91522 Ansbach,

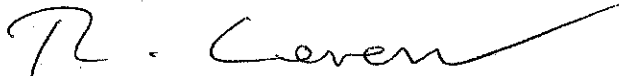
schriftlich oder zur Niederschrift des Urkundsbeamten der Geschäftsstelle dieses Gerichts erhoben werden. **Die Klage muss den Kläger, den Beklagten**

(Freistaat Bayern) und **den Gegenstand des Klagebegehrens bezeichnen** und soll einen bestimmten Antrag enthalten. Die zur Begründung dienenden Tatsachen und Beweismittel sollen angegeben, der angefochtene Bescheid soll in Urschrift oder in Abschrift beigelegt werden. Der Klage und allen Schriftsätzen sollen Abschriften für die übrigen Beteiligten beigelegt werden.

Hinweise zur Rechtsbehelfsbelehrung:

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

Mit freundlichen Grüßen



Rosemarie Leven
Regierungsdirektorin

Feststellungen zum Betrieb Der Beck GmbH, Erlangen

Betrieb: Der Beck GmbH
Am Weichselgarten 12
91058 Erlangen

Aktenzeichen: SE-2617-300-86-V4

Datum der Kontrolle: 27.10.2014

Beginn: 8:00 Uhr

Ende: 13:45 Uhr

Zusammenfassung

In der Bäckerei Der Beck GmbH gibt es zum Zeitpunkt der Kontrolle Teilbereiche ohne Beanstandungen, wie z.B. die Eisproduktion, Snackproduktion oder der Bereich der Plundergebäck- und Brezenherstellung. In anderen Bereichen dagegen sind stellenweise umfassendere bauliche oder produktionshygienische Mängel vorhanden. Ein leichter Schädlingsbefall mit Fruchtfliegen findet sich sowohl im Konditoreibereich als auch in der Teigmacherei Brot und Brötchen. Die Gärkörbe für Brotteiglinge weisen einen partiell leichten Befall mit Käfern auf. Vereinzelte Gärkörbe zeigen beginnenden Schwarzschildbefall. Es wurde eine sofortige Reinigung der Körbe veranlasst. Gravierende Mängel sind nicht vorhanden.

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

Probenahme: Im Rahmen der Kontrolle wurden keine Proben genommen.

Kontrollbereich 1: Steinbackofenbäckerei

Sozialräume, An- und Auslieferung, Rohstofflager, Spülbereich, Teigmacherei, Teigaufarbeitung, Ofenbereich

Teilbereich Anlieferung

Feststellungen

Die Wandflächen sind stellenweise schadhaft.

Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Wandflächen in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

Teilbereich Rohstofflager

Feststellungen

1. Die Abfalltonnen sind übermäßig stark verschmutzt.
2. Auch der Hubwagen ist übermäßig stark mit Mehlstaub verschmutzt.

Beurteilung

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

2. Siehe Punkt 1.

Teilbereich Spülbereich

Feststellungen

1. Die Spülmaschine ist an einigen Stellen übermäßig stark verschmutzt.
2. Die Türe zur Toilette und zum Reinigungsmittelbereich sowie insbesondere der Türrahmen sind stark beschädigt.

Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 e) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Türen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

Teilbereich Teigmacherei und Teigaufarbeitung

Feststellungen

1. Der Fußboden weist an einigen Stellen Fliesenschäden auf.
2. Der Abstreifer am Knetter ist leicht verschmutzt.
3. Am Auswieger der Fa. [...] sind die Förderbänder an den Rändern stark verschlissen.
4. Am Auslauf der „[...]anlage“ löst sich die Kunststoffscheibe vom Gehäuse, so dass der Bereich nicht mehr leicht zu reinigen ist.
5. Die Bänder der Abziehdienel sind stellenweise übermäßig stark mehlverkrustet.
6. Am Hebkipper haften Spinnweben.
7. Der Durchgang von der Teigaufbereitung zu den Öfen ist schadhaft.
8. Beim Kühlraum K07/2 befindet sich unter dem Bodenblech im Eingangsbereich Wasser.
9. In der Kühlung „Bereitstellung“ sowie im Vorraum der Kühlzellen sind die Lüftergitter verschmutzt.
10. Im Froster K10 befindet sich an der Decke sowie auch im Bodenbereich übermäßige Eisbildung.

Beurteilung

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

müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten.
5. Siehe Punkt 2.
6. Siehe Punkt 4.
7. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
8. Siehe Punkt 7.
9. Siehe Punkt 7.
10. Siehe Punkt 7.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

Kontrollbereich 2: Brot und Brötchen

Sozialräume, Rohstofflager, Spülbereich, Teigmacherei, Teigaufarbeitung / Teiglagerung, Ofenbereich, Kommissionierung / Auslieferung

Teilbereich Sozialräume

Feststellungen

In der Herrentoilette fehlen Mittel zum hygienischen Trocknen der Hände.

Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein.

Teilbereich Rohstofflager

Feststellungen

1. Im Rohstofflager gibt es Bereiche, in denen übermäßig viel Mehlstaub liegt. In dem Mehlstaub finden sich stellenweise Kriechspuren von Käfern.
2. Die Grissini (trockene, gewürzte Teigstangen) stehen ohne Schutzhülle im Rohstofflager zur Endtrocknung.

Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein. Zudem sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sind

Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre. Von daher sind die Grissini zukünftig in einem hygienisch einwandfreien Raum zu lagern.

Teilbereich Spülbereich

Feststellungen

1. Der Brausekopf am Spülbecken ist übermäßig stark mit Schwarzsimmel behaftet.
2. Die Wandfliesen links neben der Spüle sind schadhaft. Zudem sind die Bereiche ebenso mit Schwarzsimmel behaftet.
3. Am Wand-Fußboden-Übergang befindet sich ein Loch in den Fliesen, in dem sich Nässe sammelt.
4. Der Spülmaschinendeckel ist an der Rückseite übermäßig stark verschmutzt.

Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Wandflächen in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
4. Siehe Punkt 1.

Teilbereich Teigmacherei

Feststellungen

1. In der Teigmacherei befinden sich zahlreiche Fruchtfliegen sowie eine Motte. Weitere Motten wurden im Rahmen der Kontrolle nicht festgestellt.
2. Die Mehl- und Wasserzuläufe an den Verwiegestationen sind leicht verschmutzt und gründlicher zu reinigen.

Beurteilung

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

Teilbereich Teigaufarbeitung / Teiglagerung

Feststellungen

1. An der Bagelanlage ist eine Kunststoffrolle zur Bandführung stark ange-

schlagen und schadhaft.

2. Die Fettleitungen am [...] Teigteiler sind übermäßig stark fettverschmutzt.
3. Am Brot-Gärraum sind die Schienen für die Schiebetüren sowie die Dichtungen an den Türrahmen stellenweise übermäßig stark verschmutzt und schadhaft.
4. Vereinzelte Brotgärkörbe weisen einen beginnenden Schwarzsimmelbefall auf. Beim Ausklopfen zahlreicher Brotgärkörbe wird partiell leichter Käferbefall festgestellt.
5. Vereinzelte Körbe sind an den Randbereichen schadhaft.
6. Der Fußboden in der Gefrierzelle TK07 ist übermäßig stark verschmutzt.
7. Die Lüftergitter in der Kühlzelle TK06 sind stark verschmutzt.

Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets instand gehalten sein.
3. Siehe Punkt 2.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. Zudem sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen.
5. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.
6. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
7. Siehe Punkt 2.

Teilbereich Ofenbereich

Feststellungen

Das Netzband vom Durchlaufofen ist am Einlauf stark mit Teigresten verschmutzt.

Beurteilung

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

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

Kontrollbereich 3: Konditorei, Feinbäckerei

Sozialräume, Eisraum, Warenannahme, Trockenlager, Vorverwiegung, Eiaufschlagraum, Kneterei, Hefeabteilung, Gärraum, Spülraum, Gärunterbrecher 1, Gärunterbrecher 2, Fettbackraum, Konditorei, Verpackung, Froster 1.1, Klimaraum, Kühlraum 1.10, Spülbereich Konditorei, Kühlraum 1.08, Kühlraum 1.07, Ofenabteilung, Rührmassenabteilung, Kühlraum Rührmassen, Kühlraum, Blechputzmaschine, Snackabteilung Kalt, Snackabteilung Warm, Lagerraum, Froster Snack, Kühlraum Snack, Großer Froster, Teiglingsabteilung Brezen, Kühlraum, Teiglingsabteilung Plunder, Froster, Versand, Froster 1.14, Lagerraum, Versandkühlung, Versandlager Filialen, Silo

Teilbereich Trockenlager

Feststellungen

1. Reinigungsmittel werden gemeinsam mit Lebensmitteln gelagert.
2. Die Auslaufstutzen der Kleinkomponentenanlage sind im Inneren stark verschmutzt.

Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 10 VO (EG) Nr. 852/2004 dürfen Reinigungs- und Desinfektionsmittel nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) und b) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist und müssen gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden.

Teilbereich Kneterei

Feststellungen

Der Fußboden ist an den Randbereichen unter und neben den Knetmaschinen mit Lebensmittelresten verunreinigt.

Beurteilung

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

Teilbereich Hefeabteilung

Feststellungen

Die Decke ist mit tropfenartigen, dunklen Verunreinigungen behaftet.

Beurteilung

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

Teilbereich Fettbackraum

Feststellungen

1. Die Förderpumpe ist im Außenbereich verschmutzt. Die Rohrleitung ist verunreinigt und die Isolierung ist stellenweise beschädigt.
2. Der Abzug im kleinen Fettbacker ist mit alten, dunklen Verkrustungen verunreinigt.
3. An einer Wand liegt die Isolierung offen; diese ist verunreinigt und stellenweise herausgebrochen. Der Bereich vor der entfernten Wand ist verschmutzt.
4. Die Decke ist stellenweise verunreinigt.

Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
2. Siehe Punkt 1.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 b) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Wandflächen in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Zudem müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, stets sauber und instand gehalten sein.
4. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, stets sauber und instand gehalten sein.

Teilbereich Konditorei

Feststellungen

1. Der Lackanstrich einer Rührmaschine löst sich stellenweise.
2. Die Decke in der Konditorei ist vor dem Spülbereich stark verunreinigt.
3. Die ausgebaute bereits gereinigte Walzenbürste der Lebkuchenmaschine ist mit alten Produktresten verunreinigt. Beim Abheben der Abdeckung wurden zahlreiche Fruchtfliegen festgestellt.

Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 f) VO (EG) Nr. 852/2004 sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, stets sauber und instand gehalten sein.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. V Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfi-

ziert werden; die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. Zudem sind gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 4 VO (EG) Nr. 852/2004 geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen

Teilbereich Spülbereich Konditorei

Feststellungen

Die Rohrleitung im Wandbereich ist korrodiert.

Beurteilung

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

Teilbereich Kühlraum 1.08

Feststellungen

1. Die Decke ist an einer Stelle verschmutzt.
2. Die Silikonfugen nach den Bodenleisten sind massiv verunreinigt und teilweise verschlissen.

Beurteilung

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

Teilbereich Ofenabteilung

Feststellungen

Die Rohrleitungen im Deckenbereich sind stellenweise stark verunreinigt, es lösen sich die Beschichtungen sowie die Isolierungen.

Beurteilung

Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 c) VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnen-seiten) und Deckenstrukturen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden. Zudem müssen gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, stets sauber und instand gehalten sein.

Teilbereichsübergreifende Feststellungen

Feststellungen

1. Mehrere Abdeckhauben der Knetkessel und Stikkenwägen sind verschlissen.
2. Mehrere Fliesenfugen im Bodenbereich sind teilweise schwarz verunreinigt und lösen sich.
3. Die Türdichtungen mehrerer Gärunterbrecher sind stellenweise stockfleckig.

4. Der Fußboden im großen Froster ist stark verunreinigt.

Beurteilung

1. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. X Nr. 1 darf Material, das der Umhüllung und Verpackung dient, keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen.
2. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. II Nr. 1 a) VO (EG) Nr. 852/2004 sind die Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen.
3. Gemäß Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. I Nr. 1 VO (EG) Nr. 852/2004 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, stets sauber und instand gehalten sein.
4. Siehe Punkt Nr.3

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.

Kontrollbereich 4: Hygienezentrum

Spülbereich, Kistenwaschanlage 1, Kistenwaschanlage 2, Abfallraum, LKW ER-B- [...]

Teilbereich Spülbereich

Feststellungen

1. Die Wände und die Decke sind stellenweise stark mit Schwarzsimmel behaftet.
2. Das Förderband und die Förderrollen welche die gereinigten Kisten in die Produktion fördern, sind verunreinigt.

Beurteilung

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

Teilbereich Kistenwaschmaschine 1

Feststellungen

Die Kistenwaschmaschine ist an den Wandbereichen sowie an Maschinenteilen durchweg mit dunklen, teilweise schleimigen Verschmutzungen behaftet.

Beurteilung

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

Kontrollbereich 5: Eigenkontrollsystem

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

Teilbereich Personalschulung

Feststellungen

Ein Nachweis, dass die Mitarbeiter, die das HACCP-System entwickeln und anwenden, geschult sind, konnte nicht vorgelegt werden.

Beurteilung

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

Teilbereich HACCP-Konzept

Feststellungen

Im HACCP-Konzept sind zwei kritische Kontrollpunkte ausgewiesen, wobei der kritische Kontrollpunkt „Abkühlen“ überhaupt nicht und der kritische Kontrollpunkt „Erhitzen“ nur sporadisch überwacht wird. Bei dem kritischen Kontrollpunkt „Erhitzen“ sind die einzuleitenden Korrekturmaßnahmen zwar beschrieben, in mehreren dokumentierten Fällen, in denen sich die Temperaturen nicht in den Grenzwerten befunden hatten, wurden die Korrekturmaßnahmen nicht umgesetzt.

Beurteilung

Es wurde ein, der Betriebsgröße und Betriebsart entsprechendes HACCP-Konzept vorgelegt. Lediglich bei der Festlegung und Durchführung der kritischen Kontrollpunkte zeigt es deutliche Mängel.

Es sind gemäß Art. 5 Abs. 2 d) VO (EG) Nr. 852/2004 effektive Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte festzulegen und durchzuführen. Die Überwachung ist gemäß Anhang I Kapitel 4 des Leitfadens für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelunternehmen SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R5-DE.doc) so zu planen, dass zuverlässige Daten geliefert werden. Das Programm sollte die Methoden, die Beobachtungs- oder Messhäufigkeit sowie die Art der Aufzeichnungen beschreiben und für jeden kritischen Punkt festlegen:

- wer für die Überwachung und Kontrolle zuständig ist
- wann die Überwachungs- und Kontrollmaßnahmen durchzuführen sind
- wie die Überwachung und Kontrolle ablaufen soll

Aufzeichnungen über die Überwachung von CCP sind von der(n) die Überwachung durchführenden Person(en) ebenso wie von dem(n) verantwortlichen Prüfer(n) des Unternehmens zu unterzeichnen. Außerdem sind gemäß Art. 5 Abs. 2 e) VO (EG) Nr. 852/2004 Korrekturmaßnahmen festzulegen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht

unter Kontrolle ist.

Die Korrekturmaßnahmen sollten gemäß Anhang I Kapitel 5 des Leitfadens für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelunternehmen SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R5-DE.doc) folgendes umfassen:

- die Identifizierung der für die Einleitung der Maßnahmen zuständigen Person(en)
- eine Aufstellung der Mittel und Maßnahmen, die zur Wiederherstellung der Norm anzuwenden sind
- die Festlegung von Maßnahmen in Bezug auf Erzeugnisse, die während des Zeitraums der Normabweichung hergestellt wurden
- eine schriftliche Aufzeichnung aller relevanten Informationen (z. B. Datum, Uhrzeit, Art der Maßnahme, handelnde Person und nachfolgende Überprüfung)

Kritische Kontrollpunkte, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren sind gemäß Art. 5 Abs. 2 b) VO (EG) Nr. 853/2004 zu bestimmen. Die Ermittlung der kritischen Punkte einer Prozessstufe zur Eindämmung einer bestimmten Gefahr erfordert gemäß Anhang I Kapitel 2 des Leitfadens für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelunternehmen SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R5-DE.doc) eine logische Vorgehensweise. Eine logische Vorgehensweise ist immer auch nachvollziehbar. Eine Überlegung für einen CCP wäre zum Beispiel die Beherrschung der Gefahr durch metallischen Fremdkörpereintrag, der laut Reklamationsstatistik relativ hoch erscheint.

Bei den anderen überprüften Teilbereichen ergaben sich keine Beanstandungen.



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

Stadt Erlangen
Amt für Veterinärw. u. gesundheitl.
Verbraucherschutz - Lebensmittelüberw.
Schuhstr. 30
91052 Erlangen

Ihre Nachricht Unser Aktenzeichen
S-ER-00006- 13-0003096
12-fed 13-0003096-ABI-125-1-1

Ansprechpartner/E-Mail:
Dr. [REDACTED]

Durchwahl / Fax: Datum
Tel: 09131 / 6808 [REDACTED] 17.04.2013

Gutachten

Anlagen: Foto, Kostenmitteilung, Probenniederschrift, Rückantwortschreiben

Probendaten

LGL-Probennummer: 13-0003096-001-01
Einsender/Auftraggeber: Stadt Erlangen, Amt für Veterinärw. u. gesundheitl.;
91052 Erlangen, Schuhstr. 30
Einsender-Az: S-ER-00006-12-fed
Eingangsdatum (LGL): 10.01.2013
Proben-Nr. des Einsenders: S-ER-00006-13-fed
Probenbezeichnung (extern): **Vanillekrapfen**
Probenmaterial: 181205, Fettgebäck aus Hefeteig auch mit Füllung
Probenahmegrund: (ROP) Risikoorientierte Planprobe
Probenahmedatum: 10.01.2013
Untersuchungsbeginn: 10.01.2013
Probenmenge: 3 Stück
Entnahmebetrieb: Der Beck; 91058 Erlangen, Am Weichselgarten 12
Herkunft-Staat: Deutschland

Untersuchungsergebnisse

Analyse	Ergebnis	Einheit	Methode	Labor
Geruch	nach Fettgebackenem, mit Vanille-note	-	§ 64 LFGB L 00.90-6	125
Geschmack	nach Fettgebackenem, mit Vanille-note	-		
Beschaffenheit	brauner Krapfen mit hellem Kragen, oben weiße Fondantschicht, Krume mit gelber Füllmasse, oben 3-eckige Plättchen mit Aufschrift „Vanille“	-		

LGL
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

LGL, Dienststelle Erlangen
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

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

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

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

Anfahrtsskizze im Internet
Bus: 286 Max-Planck-Str.
Haltestelle: Eggenr. Weg

Bankverbindung
Bayerische Landesbank
Kto. 1279280
BLZ 700 500 00

Seite 1 von 2

Vanillin	388,9	mg/kg	HPLC/UV	112
Ethylvanillin	10,6	mg/kg		
p-Hydroxybenzaldehyd	< Nachweisgrenze	mg/kg		

Legende: 125 - Backwaren (ER), verantwortlich Dr. Seifert;
112 - Honig / Hülsenfrüchte / Zucker (ER), verantwortlich Dr. Schleifer;

Zitierte Rechtsvorschriften und Beurteilungsgrundlagen

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 - Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. Nr. L 31 S. 1) EU-Dok.-Nr. 3 2002 L 0178, zuletzt geändert durch Anh. Nr. 5.9 ÄndVO (EG) 596/2009 vom 18. 6. 2009 (ABl. Nr. L 188 S. 14)

LFGB - Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch, (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB), in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. 7. 2009, (BGBl. I S. 2205), zuletzt geändert durch Art. 1 Zweites G zur Änd. des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sowie anderer Vorschriften vom 27. 7. 2011 (BGBl. I S. 1608)

Leitsätze für Feine Backwaren (LMLFeinBackw) vom 17./18. September 1991, bek. v. 6. 2. 1992 (GMBI S. 325), zuletzt geändert durch ÄndBek. vom 8. 1. 2010 (BANz. Nr. 16 S. 336)

Beurteilung:

Bei dem vorgelegten Erzeugnis handelt es sich um ein Lebensmittel i. S. des Art. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002 (EU-BasisV), das dazu bestimmt ist, vom Menschen aufgenommen zu werden. Die Probe unterliegt daher den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Die vorgelegte als „Vanillekrapfen“ bezeichnet Backware war mit einer gelblichen Masse mit Vanillenote gefüllt. Nach den Leitsätzen LMLFeinbackw, I, Nr. 11 i enthalten als „Vanille...“ bezeichnete Feine Backwaren als Aromastoffe nur Vanille u./o. Vanillearoma mit natürlichen Aromastoffen; sie weisen einen deutlich wahrnehmbaren Geschmack und Geruch nach Vanille auf.

Vanillin und p-Hydroxybenzaldehyd sind die charakteristischen Aromastoffe von fermentierten Vanilleschoten. Aus Angaben in der Fachliteratur ist zu entnehmen, dass bei Bourbonvanille in der Regel das Verhältnis dieser Inhaltsstoffe (Quotient Vanillin / p-Hydroxybenzaldehyd) den Faktor 28 nicht signifikant übersteigt.

Für die Füllung der Probe „Vanillekrapfen“ kann hingegen kein Quotient berechnet werden, da p-Hydroxybenzaldehyd unterhalb der Nachweisgrenze lag. Das Untersuchungsergebnis deutet darauf hin, dass bei der Herstellung der Füllung der „Vanillekrapfen“ chemisch-synthetisch oder biotechnologisch erzeugtes Vanillin verwendet wurde. Ferner wurde das rein synthetische Ethylvanillin nachgewiesen.

Da die Probe „Vanillekrapfen“ hinsichtlich der Verwendung von Aromen von der allgemeinen in den Leitsätzen beschriebenen Verkehrsauffassung abweicht, ist die Bezeichnung „Vanille“ als zur Irreführung geeignet i.S. von § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB zu beurteilen. Auf die Geschmacksrichtung kann nur durch die Angabe „...mit Vanillegeschmack“ hingewiesen werden.

Dr. [REDACTED]
Chemieoberrat

SAL-akkreditiertes Prüflaboratorium, Reg.-Nr.: SAL – BY – L 056-08-08.

Hinweise:

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den/die untersuchten Prüfgegenstand/Prüfgegenstände. Dieser Prüfbericht darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht auszugsweise vervielfältigt werden.

Aktenzeichen: 13-0003096

17. April 2013

Seite 2 von 2



Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit



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

Stadt Erlangen
Amt für Veterinärw. u. gesundheitl.
Verbraucherschutz - Lebensmittelüberw.
Schuhstr. 30
91052 Erlangen

Ihre Nachricht Unser Aktenzeichen
S-ER-00112- 14-0098362
14-emg 14-0098362-ABI-163-1-1

Ansprechpartner/E-Mail:
Dr. [REDACTED]@lgl.bayern.de

Durchwahl / Fax: Datum
Tel: 09131 / 6808 - [REDACTED] 30.06.2014

Gutachten

Anlagen:
2 Fotos
Kostenmitteilung
Probenniederschrift
Rückantwortschreiben

Probendaten

LGL-Probennummer: 14-0098362-001-01
Einsender/Auftraggeber: Stadt Erlangen, Amt für Veterinärw. u. gesundheitl.;
91052 Erlangen, Schuhstr. 30
Einsender-Az: S-ER-00112-14-emg
Eingangsdatum (LGL): 23.06.2014
Proben-Nr. des Einsenders: S-ER-00112-14-emg
Probenbezeichnung (extern): **Schnittbrötchen mit Fremdkörper**
Probenmaterial: 171101, Brötchen
Probenahmegrund: Beschwerdeprobe
Probenahmedatum: 20.06.2014
Untersuchungsbeginn: 23.06.2014
Untersuchungsende: 30.06.2014
Probenmenge: 53g
Entnommen bei: Beschwerdeführer

Hersteller / Importeur: Der Beck GmbH, Zentrale;
91058 Erlangen, Am Weichselgarten 12
Herkunft-Staat: Deutschland

Probenbeschreibung: ein aufgeschnittenes, helles Weizenbrötchen; in der Rinde des
Brötchenbodens ist ein länglicher, zylindrischer, ca. 12 mm langer und
3 mm dicker, leicht gebogener, an den Enden abgerundeter, harter,
braunschwarzer Fremdpartikel mit hellbraunen Faseranteilen, der mit
Rinde fest verbunden ist, feststellbar (s. Fotoausdruck)

Dienststz:
LGL
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

Dienststelle:
LGL, Dienststelle Erlangen
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

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

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

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

Anfahrtsskizze im Internet
Bus: 286 Max-Planck-Str.
Haltestelle: Eggenr. Weg

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

Seite 1 von 3

Verpackung, Kennzeichnung: durchsichtiger, mit weißem Klebeetikett der Lebensmittelüberwachung
verschlossener Kunststoffbeutel
Eingangstemperatur (°C): ungekühlt

Untersuchungsergebnisse

Analyse	Ergebnis	Methode
Aussehen	siehe Probenbeschreibung	§ 64 LFGB L 00.90-16
Parasitologie	Kotpille eines Kleinsäugers mit Pflanzenfasern und Pollen; Parasitenbefall ist nicht nachweisbar; eine genaue Artdifferenzierung ist nicht möglich	Präparation, Mikroskopie

Beurteilung:

Die morphologische Beschaffenheit des braunschwarzen Fremdkörpers, der in der Rinde der vorgelegten Beschwerdeprobe nachgewiesen wurde (s. Probenbeschreibung, Ergebnis der parasitologischen Untersuchung und Fotoausdruck) lässt auf das Vorliegen einer Kotpille eines Kleinsäugers schließen.

Die Probe ist somit für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet (Art. 14 Abs. 1 i. V. m. Abs. 2 b und Abs. 5 VO (EG) 178/2002).

Auf die allgemeinen Hygieneanforderungen von Kapitel II Art. 4 Abs. 2 in Verbindung mit Anhang II Kap. I Nr. 2.c) und Kap. IX Nr. 3 und 4 VO (EG) Nr. 852/2004 sowie § 2 Abs. 1 Nr. 1 und § 3 LMHV wird in diesem Zusammenhang hingewiesen.

In diesem Gutachten zitierte Beurteilungsgrundlagen:

(in der zum Zeitpunkt der Gutachtenerstellung jeweils gültigen Fassung)

VO (EG) Nr. 178/2002:

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1)

VO (EG) Nr. 852/2004

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1)

Verantwortlich für die parasitologische Untersuchung: Dr. Scuda, wissenschaftliche Angestellte

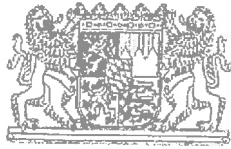

Prüfleiterin, Ärztin

SAL-akkreditiertes Prüflaboratorium, Reg.-Nr.: SAL – BY – L 056-08-08.

Hinweise:

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den/die untersuchten Prüfgegenstand/Prüfgegenstände.
Dieser Prüfbericht darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht auszugsweise vervielfältigt werden.





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

Landratsamt Nürnberger Land
Lebensmittelüberwachung
Waldluststr. 1
91207 Lauf/Pegnitz

Ihre Nachricht
L-LAU-00043-
14-Jur

Unser Aktenzeichen
14-0125726
14-0125726-001-01-PBI-101-
1-1

Ansprechpartner/E-Mail:
Dr. [REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]@lgl.bayern.de

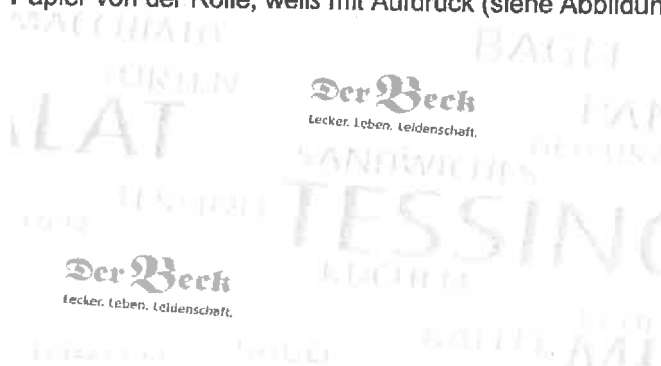
Durchwahl / Fax:
Tel: 09131 / 6808 [REDACTED]

Datum
01.09.2014

Befund/Gutachten

Probendaten

LGL-Probennummer: 14-0125726-001-01
Einsender/Auftraggeber: Landratsamt Nürnberger Land, Lebensmittelüberwachung;
91207 Lauf/Pegnitz, Waldluststr. 1
Einsender-Az: L-LAU-00043-14-Jur
Eingangsdatum (LGL): 29.07.2014
Proben-Nr. des Einsenders: L-LAU-00043-14-Jur
Probenbezeichnung (extern): **Tortenpapier**
Probenmaterial: 861050, Verpackungsmaterial für Lebensmittel aus
Papier/Pappe/Karton
Probenahmegrund: Planprobe
Probenahmedatum: 29.07.2014
Untersuchungsbeginn: 30.07.2014
Untersuchungsende: 01.09.2014
Probenmenge: 200g
Entnahmebetrieb: Der Beck GmbH;
91217 Hersbruck, Nürnberger Str. 135
Hersteller / Importeur: Der Beck GmbH, Zentrale;
91058 Erlangen, Am Weichselgarten 12
Probenbeschreibung: Papier von der Rolle, weiß mit Aufdruck (siehe Abbildung)



Dienstsitz:
LGL
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

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

Dienststelle:
LGL, Dienststelle Erlangen
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

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

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

Anfahrtsskizze im Internet
Bus: 286 Max-Planck-Str.
Haltestelle: Eggenr. Weg

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

Seite 1 von 3

Untersuchungsergebnisse

Untersuchung: Bestimmung der Ausblutetheit des optischen Aufhellers
Methode: DIN/EN 648; Prüfmedium: Wasser/Speichelsimulanz
Ergebnis: Ausbluten des optischen Aufhellers von beiden Seiten des Papiers;
Prüfmedium Wasser: Bewertungsstufe 3-4
Prüfmedium Speichelsimulanz: Bewertungsstufe 4

Beurteilung:

Da das Papier, wie auf der Probenahme-Niederschrift angegeben, in einer Bäckerei als Tortenpapier und somit zum Verpacken von Lebensmitteln verwendet wird, ist es ein Bedarfsgegenstand i. S. § 2 Abs. 6 Nr. 1 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB) vom 01.09.2005 und unterliegt außerdem der Empfehlung XXXVI "Papiere, Kartons und Pappen für den Lebensmittelkontakt" der Kunststoff-Kommission des Bundesinstituts für Risikobewertung, Stand 01.06.2013.


Die Kunststoff-Empfehlungen sind keine Rechtsnormen. Sie stellen aber den derzeitigen Stand von Wissenschaft und Technik für die Bedingungen dar, unter denen Bedarfsgegenstände aus hochpolymeren Stoffen im Hinblick auf ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit den Anforderungen des § 31 Abs. 1 LFGB entsprechen.

Nach Empfehlung XXXVI dürfen im Papier enthaltene optische Aufheller nicht auf Lebensmittel überwandern.

Bei der Durchführung des Ausblutestest nach DIN EN 648 (Ausgabe 2006-12) wurde jedoch mit Wasser, sowie mit Speichelsimulanz (siehe oben) ein Übergang des optischen Aufhellers von beiden Seiten des Papiers festgestellt.

Gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sind Gegenstände nach guter Herstellungspraxis so herzustellen, dass sie unter den normalen Verwendungsbedingungen keine Bestandteile abgeben, die eine unvermeidbare Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel oder eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeiführen. Nach § 31 Abs. 1 LFGB ist es verboten, Materialien oder Gegenstände im Sinne des § 2 Abs. 6 Satz 1 Nr. 1, die den in Artikel 3 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 festgesetzten Anforderungen an ihre Herstellung nicht entsprechen, als Bedarfsgegenstände zu verwenden oder in den Verkehr zu bringen.

Die Anforderungen des Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sind somit nicht erfüllt.


Lebensmittelchemikerin/Prüfleiterin

Beurteilungsgrundlagen:

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 (BGBl. I S. 1426) zuletzt geändert durch Art. 1 Dritte ÄndVO vom 28. 5. 2014 (BGBl. I S. 698)

Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG (ABl. Nr. L 338 S. 4), zuletzt geändert durch Anh. Nr. 5, 17 ÄndVO (EG) 596/2009 vom 18.6. 2009 (ABl. Nr. L 188 S. 14)

Empfehlung XXXVI "Papiere, Kartons und Pappen für den Lebensmittelkontakt" des Bundesinstituts für Risikobewertung, Stand 01.06.2013

<http://bfr.zadi.de/kse/faces/resources/pdf/360.pdf>

DAkS-akkreditiertes Prüflaboratorium, Reg.-Nr.: D-PL-19082-02-00

Hinweise:

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den/die untersuchten Prüfgegenstand/Prüfgegenstände. Dieser Prüfbericht darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht auszugsweise vervielfältigt werden.



Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit



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

Stadt Erlangen
Amt für Veterinärw. u. gesundheitl.
Verbraucherschutz - Lebensmittelüberw.
Rathausplatz 1
91052 Erlangen

Ihre Nachricht: S-ER-00002-15-ZTB
Unser Aktenzeichen: 15-0005965
Ansprechpartner/E-Mail: [REDACTED]@lgl.bayern.de
1-1

Durchwahl / Fax: 09131 / 6808 - [REDACTED]
Datum: 12.05.2015

Befund/Gutachten

Anlagen:

Kostenmitteilung
Probenniederschrift
Rückantwortschreiben

Probendaten

LGL-Probennummer: 15-0005965-001-01
Einsender/Auftraggeber: Stadt Erlangen, Amt für Veterinärw. u. gesundheitl.;
91052 Erlangen, Rathausplatz 1
Einsender-Az: S-ER-00002-15-ZTB
Eingangsdatum (LGL): 13.01.2015
Proben-Nr. des Einsenders: S-ER-00002-15-ZTB
Probenbezeichnung (extern): **Vanillekrapfen**
Probenmaterial: 181205, Fettgebäck aus Hefeteig auch mit Füllung
Probenahmegrund: Planprobe
Probenahmedatum: 13.01.2015
Untersuchungsbeginn: 14.01.2015
Untersuchungsende: 16.02.2015
Entnahmebetrieb: Der Beck GmbH, Zentrale;
91058 Erlangen, Am Weichselgarten 12
Hersteller / Importeur: Der Beck GmbH, Zentrale;
91058 Erlangen, Am Weichselgarten 12

Untersuchungsergebnisse

Analyse	Ergebnis	Methode	Labor
Aussehen	Krapfen mit cremiger, gelb-weißer Puddingmasse gefüllt und mit Zuckerguss überzogen, Verzierung: Dreieck aus weißer Marzipanmasse (bedruckt)	Sensorische Prüfung	325

Dienstszitz:
LGL
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

Dienststelle:
LGL, Dienststelle Oberschleißheim
Veterinärstr. 2
85764 Oberschleißheim

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

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

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

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

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

Seite 1 von 2

Geruch	leicht nach Schmalz, leicht nach Vanille	Sensorische Prüfung	325
Geschmack	typisch, Creme leicht nach Vanille	Sensorische Prüfung	325

Analyse	Ergebnis	Einheit	Methode	Labor
Vanillin	36	mg/kg		542
Vanillinsäure	19,4	mg/kg		542
4-Hydroxybenzaldehyd	< Nachweisgrenze	mg/kg		542
4-Hydroxybenzoesäure	0,12	mg/kg		542

Legende: 325 - Backwaren (OSH), verantwortlich Dr. Werner Höbel;
542 - Aromen-GCMS (WÜ), verantwortlich Roland Harth;

Beurteilungsgrundlagen:

LFGB - Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch, (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB), In der Fassung der Bekanntmachung vom 24. 7. 2009, (BGBl. I S. 2205), in der aktuellen Fassung

Leitsätze für Feine Backwaren vom 17./18. September 1991 (Bek. v. 6. 2. 1992, GMBI S. 325) in der aktuellen Fassung

Beurteilung:

Die vorgelegte Probe war hinsichtlich ihrer sinnfälligen Eigenschaften nicht zu beanstanden.

Nach Kapitel I Nr. 11 i der Leitsätze für Feine Backwaren des Deutschen Lebensmittelbuches enthalten als „Vanille ...“ bezeichnete Feine Backwaren als Aromastoffe nur Vanille und/oder Vanillearoma mit natürlichen Aromastoffen.

Die Verhältniszahl von Vanillin und Vanillinsäure zu 4-Hydroxybenzaldehyd und 4-Hydroxybenzoesäure wurde (unter Einbeziehung der Nachweisgrenzen) mit $VZ = 76$ berechnet. Diese Konzentrationsverhältnisse in der vorgelegten Probe deuten auf den Zusatz von Vanillin hin.

Auf Grund der hier durchgeführten Aromenanalyse kann geschlossen werden, dass der Füllmasse der vorgelegten Probe „**Vanillekrapfen**“ zur Geschmacksgebung neben Vanilleschoten bzw. natürlicher Vanille-Essenz auch chemisch-synthetisch oder biotechnologisch erzeugtes Vanillin zugesetzt wurde.

Im vorliegenden Fall waren somit die Anforderungen der Leitsätze nicht erfüllt

Die Verkehrsbezeichnung „Vanillekrapfen“ ist deshalb als zur Irreführung geeignet im Sinne von § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB zu beurteilen.

Wir empfehlen vor Ort zu klären, inwieweit in der Kennzeichnung des zur Herstellung der Füllmasse verwendeten Halberzeugnisses (Vanillepulver) tatsächlich nur natürliches Vanillearoma angegeben wurde und bitten darum, uns eine Probe dieses Grundstoffes (mitsamt der speziell hierfür vorliegenden Kennzeichnung) als Nachprobe zukommen zu lassen. Wir verweisen zudem auf unser Gutachten vom 12.05.15 zur Probe der Stadt Fürth (S-FÜ-00003-15-Pla) mit dem Aktenzeichen 15-0033585-001-01.


Prüfleiter, staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker

DAKKS-akkreditiertes Prüflaboratorium, Reg.-Nr.: D-PL-19082-02-00

Hinweise:

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den/die untersuchten Prüfgegenstand/Prüfgegenstände. Dieser Prüfbericht darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht auszugsweise vervielfältigt werden.

Aktenzeichen: 15-0005965

12. Mai 2015

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

Seite 2 von 2

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit



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

Stadt Fürth
Ordnungsamt
Lebensmittelüberwachung
Schwabacher Str. 170
90763 Fürth

Ihre Nachricht Unser Aktenzeichen Ansprechpartner/E-Mail:
S-FÜ-00003- 15-0033585 [REDACTED]
15-Pla 15-0033585-001-01-PBI-325- [REDACTED]@lgl.bayern.de
1-1

Durchwahl / Fax: Datum
09131 / 6808 - [REDACTED] 12.05.2015
09131 / 6808 - [REDACTED]

Befund/Gutachten

Anlagen:
Kostenmitteilung
Probenniederschrift
Rückantwortschreiben

Probendaten

LGL-Probennummer: 15-0033585-001-01
Einsender/Auftraggeber: Stadt Fürth, Ordnungsamt;
90763 Fürth, Schwabacher Str. 170
Einsender-Az: S-FÜ-00003-15-Pla
Eingangsdatum (LGL): 12.02.2015
Proben-Nr. des Einsenders: S-FÜ-00003-15-Pla
Probenbezeichnung (extern): **Vanille Krapfen**
Probenmaterial: 181205, Fettgebäck aus Hefeteig auch mit Füllung
Probenahmegrund: Planprobe
Probenahmedatum: 12.02.2015
Untersuchungsbeginn: 16.02.2015
Untersuchungsende: 10.03.2015
Entnahmebetrieb: Der Beck;
90762 Fürth, Kurgartenstr. 37
Hersteller / Importeur: Der Beck;
90762 Fürth, Kurgartenstr. 37

Untersuchungsergebnisse

Analyse	Ergebnis	Methode	Labor
Aussehen	Hefeteig - Fettgebackenes mit gelber Puddingcreme gefüllt sowie mit Zuckerguss und einem bedruckten Marzipan - Dreieck verziert	Sensorische Prüfung	325

Dienstsitz:
LGL
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

Dienststelle:
LGL, Dienststelle Oberschleißheim
Veterinärstr. 2
85764 Oberschleißheim

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

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

Seite 1 von 2

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

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

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

Geruch	fettig, leicht nach Vanille	Sensorische Prüfung	325
Geschmack	fettig, süß, Creme: leicht nach Vanille	Sensorische Prüfung	325

Analyse	Ergebnis	Einheit	Methode	Labor
Vanillin	50,3	mg/kg		542
Vanillinsäure	3,27	mg/kg		542
4-Hydroxybenzaldehyd	< Nachweisgrenze	mg/kg		542
4-Hydroxybenzoesäure	< Nachweisgrenze	mg/kg		542

Legende: 325 - Backwaren (OSH), verantwortlich Dr. Werner Höbel;
542 - Aromen-GCMS (WÜ), verantwortlich Dr. Florian Baum;

Beurteilungsgrundlagen:

LFGB - Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch, (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB), in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. 7. 2009, (BGBl. I S. 2205), in der aktuellen Fassung

Leitsätze für Feine Backwaren vom 17./18. September 1991 (Bek. v. 6. 2. 1992, GMBI S. 325) in der aktuellen Fassung

Beurteilung:

Die vorgelegte Probe war hinsichtlich ihrer sinnfälligen Eigenschaften nicht zu beanstanden.

Nach Kapitel I Nr. 11 i der Leitsätze für Feine Backwaren des Deutschen Lebensmittelbuches enthalten als „Vanille ...“ bezeichnete Feine Backwaren als Aromastoffe nur Vanille und/oder Vanillearoma mit natürlichen Aromastoffen.

Die Verhältniszahl von Vanillin und Vanillinsäure zu 4-Hydroxybenzaldehyd und 4-Hydroxybenzoesäure wurde (unter Einbeziehung der Nachweisgrenzen) mit $VZ = 76$ berechnet. Diese Konzentrationsverhältnisse in der vorgelegten Probe deuten auf den Zusatz von Vanillin hin.

Auf Grund der hier durchgeführten Aromenanalyse kann geschlossen werden, dass der Füllmasse der vorgelegten Probe „**Vanille Krapfen**“ zur Geschmacksgebung neben Vanilleschoten bzw. natürlicher Vanille-Essenz auch chemisch-synthetisch oder biotechnologisch erzeugtes Vanillin zugesetzt wurde.

Im vorliegenden Fall waren somit die Anforderungen der Leitsätze nicht erfüllt

Die Verkehrsbezeichnung „Vanille Krapfen“ ist deshalb als zur Irreführung geeignet im Sinne von § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB zu beurteilen.

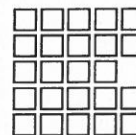
Wir empfehlen vor Ort zu klären, inwieweit in der Kennzeichnung des zur Herstellung der Füllmasse verwendeten Halberzeugnisses tatsächlich nur natürliches Vanillearoma angegeben wurde und bitten darum, uns eine Probe dieses Grundstoffes (mitsamt der vorliegenden Kennzeichnung) als Nachprobe zukommen zu lassen.

Dr. [REDACTED]
Prüfleiter, staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker

DAkKS-akkreditiertes Prüflaboratorium, Reg.-Nr.: D-PL-19082-02-00

Hinweise:
Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den/die untersuchten Prüfgegenstand/Prüfgegenstände.
Dieser Prüfbericht darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht auszugsweise vervielfältigt werden.





Stadt Erlangen Postfach 3160 91051 Erlangen

Amt für Veterinärwesen und gesundheitlichen Verbraucherschutz

VORAB PER E-MAIL

Foodwatch e.V.
Brunnenstraße 181
10119 Berlin

Gebäude: Schuhstraße 30
Zimmer: 12
Kontakt: Herr Götz
Telefon: 0 91 31 / 86-1794
Telefax: 0 91 31 / 86-1726
E-Mail: veterinaeramt@stadt.erlangen.de
Nutzen Sie unsere Angebote im Internet:
<http://www.erlangen.de>

Unser Zeichen / Schreiben:
I/39/GS011

Ihr Schreiben / Zeichen:
vom 09.07.2015

Datum:
11. September 2015

Vollzug des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG); Informationsübermittlung zu Ihrem Antrag vom 09.07.2015 – Firma Der Beck GmbH, Am Weichselgarten 12, 91058 Erlangen-Tennenlohe

Anlage:

1 Übersicht der Kontrollen und beanstandeten Proben der Stadt Erlangen im Zeitraum 2013-2015:
Firma Der Beck GmbH, Am Weichselgarten 12, 91058 Erlangen

Sehr geehrte Damen und Herren,

aufgrund des Bescheides der Stadt Erlangen vom 25.08.2015 und fehlender Anhaltspunkte, dass seitens des betroffenen Unternehmens ein Antrag auf einstweiligen Rechtsschutz gestellt worden ist, übermitteln wir Ihnen eine Übersicht der Kontrollen und beanstandeten Proben der Stadt Erlangen im Zeitraum 2013-2015 in Bezug auf die Firma Der Beck GmbH, Am Weichselgarten 12, 91058 Erlangen.

In der Übersichtstabelle sind alle im Zeitraum 2013 bis 2015 durchgeführten Kontrollen und Maßnahmen der Lebensmittelüberwachung der Stadt Erlangen erfasst.

Zur Beantwortung der von Ihnen gestellten Fragen des Antrages vom 09.07.2015

Frage 2:

Wie wurden in den Jahren 2013, 2014 und 2015 Hygienemängel bzw. Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorgaben in diesem Unternehmen verfolgt bzw. welche Maßnahmen wurden ergriffen, um künftige Verstöße gegen lebensmittel- und kennzeichnungsrechtliche Vorgaben zu verhindern?

Öffnungszeiten: Mo 08.00-12.00 Uhr, 14.00-18.00 Uhr; Di, Mi, Fr 08.00-12.00 Uhr; Do 08.00-14.00 Uhr

Haltestelle: Neuer Markt

Buslinien: 30, 30E, 201, 205, 253, 288, 289, 295

Konten der Stadtkasse:
Sparkasse Erlangen

Kto. 31

BLZ 763 500 00

Flessabank Erlangen
VR-Bank Erlangen-Höchstadt-
Herzogenaurach eG

Kto. 880 035
Kto. 400

BLZ 793 301 11
BLZ 763 600 33

HypoVereinsbank

Kto. 4 536 657

BLZ 763 200 72

Postbank Nürnberg

Kto. 47 78-855

BLZ 760 100 85

Hinweise zur elektronischen Kommunikation unter www.erlangen.de/kommunikation

Wurden strafrechtliche Ermittlungsverfahren oder Ordnungswidrigkeitenverfahren durchgeführt? Wenn ja, mit welchen Ergebnissen? Wenn nein, warum nicht?

Frage 3:

Wann und wie konkret wurde die Bevölkerung über die Beanstandung informiert?

teilen wir weiterhin mit:

Die Stadt Erlangen führte verschiedene Vollzugsmaßnahmen durch, um die festgestellten Verstöße gegen lebensmittelrechtliche und kennzeichnungsrechtliche Vorgaben abzustellen. Hierzu gehören mündliche und schriftliche Belehrungen, kostenpflichtige Nachkontrollen, Verwarnungen, schriftliche Anhörungen bzw. Anordnungen durch Kontrollbericht bzw. mündliche Anordnungen im Rahmen der Betriebskontrollen. In den Jahren 2013 bis 2015 wurden keine strafrechtlichen Ermittlungsverfahren oder Ordnungswidrigkeitenverfahren durchgeführt. Diese waren aufgrund der Rechts- bzw. Sachlage nicht erforderlich. Die festgestellten Verstöße waren bei den durchgeführten Nachkontrollen abgestellt, so dass keine weiteren Maßnahmen erfolgten.

Die Bevölkerung wurde über die festgestellten Beanstandungen nicht informiert, da die rechtlichen Voraussetzungen hierzu nicht vorlagen. Insbesondere war bei den festgestellten Beanstandungen in den Jahren 2013 bis 2015 keine Information der Öffentlichkeit nach § 40 LFGB i.V.m. Art. 10 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 angezeigt. Im Übrigen verweisen wir auf die Untersagung bzw. die Aussetzung der Veröffentlichungspflicht im Rahmen des § 40 Abs. 1a LFGB durch den Bayer. VGH (Az. M 18 E 12.4654 vom 18.03.2013) aufgrund verfassungsrechtlicher Bedenken.

Wir erachten damit das durchgeführte VIG-Verfahren als abgeschlossen. Sollten Sie Rückfragen zum Verfahren oder zum Sachverhalt haben, können Sie uns gern kontaktieren.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag



Götz

Übersicht der Kontrollen und beanstandeten Proben der Stadt Erlangen: Firma Beck GmbH, Am Weichselgarten 12, 91058 Erlangen
Jahre: 2013-2015

Produktionsstandorte:

Brötchenbäckerei	Am Weichselgarten 29, 91058 Erlangen
Feinbäckerei	Am Weichselgarten 12, 91058 Erlangen
Steinofenbäckerei	Wetterkreuz 20 - 22, 91058 Erlangen

Datum	Kontrollierende Behörde(n)	Produktionsbereich	Kontrollart	Verstoß	Rechtsgrundlage	Anzahl Verstöße	Verstoß-schwere	Maßnahme(n) der Stadt Erlangen
27.02.2013	Stadt Erlangen	Feinbäckerei und Konditorei	planmäßige Routinekontrolle	nein	LMHV, VO (EG) 852/2004			Beratung
27.02.2013	Stadt Erlangen	Brot- und Brötchenbäckerei	planmäßige Routinekontrolle	ja	LMHV, VO (EG) 852/2004	2	geringgradig	mündl. Belehrung
01.08.2013	Stadt Erlangen	Steinofenbäckerei	planmäßige Routinekontrolle	nein	LMHV, VO (EG) 852/2004			Beratung
13.12.2013	Stadt Erlangen	Feinbäckerei und Konditorei	Kontrolle auf Anforderung vom Betrieb, Abnahme	nein	LMHV, VO (EG) 852/2004			Abnahme
11.03.2014	Stadt Erlangen	Feinbäckerei und Konditorei	sonstige außerplanmäßige Kontrolle	ja	LMHV, VO (EG) 852/2004	10	geringgradig	mündl. Belehrung, Nachkontrolle
28.03.2014	Stadt Erlangen	Feinbäckerei und Konditorei	Kontrolle auf Anforderung vom Betrieb	nein	LMHV, VO (EG) 852/2004			Beratung
14.05.2014	Stadt Erlangen	Feinbäckerei und Konditorei	planmäßige Routinekontrolle	ja	LMHV, VO (EG) 852/2004	2	geringgradig	mündl. Belehrung
21.05.2014	Stadt Erlangen	Feinbäckerei und Konditorei	Nachkontrolle	nein	LMHV, VO (EG) 852/2004			keine
03.07.2014	Stadt Erlangen	Feinbäckerei und Konditorei	Ermittlung (Schnittbrötchen mit Fremdkörper vom 20.6.)	ja	LMHV, VO (EG) 852/2004	1	gravierend	Anordnungen im Betrieb, Anhörung
17.07.2014	Stadt Erlangen	Steinofenbäckerei	Beschwerdekontrolle (Glassplitter, Polizei vom 17.7.14)	ja	LMHV, VO (EG) 852/2004	1	gravierend	Warenrückruf / freiwillige Verkaufsbeschränkung, Betriebskontrolle, Bericht an Polizei
27.10.2014	Stadt Erlangen + Bayer. LGL	Brot- und Brötchenbäckerei	Kontrolle mit Spezialeinheit des LGL	ja	LMHV, VO (EG) 852/2004	17	mittelgradig	Kontrollbericht, Nachkontrolle
27.10.2014	Stadt Erlangen + Bayer. LGL	Feinbäckerei und Konditorei	Kontrolle mit Spezialeinheit des LGL	ja	LMHV, VO (EG) 852/2004	19	mittelgradig	Kontrollbericht, Nachkontrolle
27.10.2014	Stadt Erlangen + Bayer. LGL	Steinofenbäckerei	Kontrolle mit Spezialeinheit des LGL	ja	LMHV, VO (EG) 852/2004	15	mittelgradig	Kontrollbericht, Nachkontrolle
31.10.2014	Stadt Erlangen	Feinbäckerei und Konditorei	Nachkontrolle	nein	LMHV, VO (EG) 852/2004			keine
31.10.2014	Stadt Erlangen	Steinofenbäckerei	Nachkontrolle	nein	LMHV, VO (EG) 852/2004			keine
31.10.2014	Stadt Erlangen	Brot- und Brötchenbäckerei	Nachkontrolle	nein	LMHV, VO (EG) 852/2004			keine
14.01.2015	Stadt Erlangen	Feinbäckerei und Konditorei	außerplanmäßige Kontrolle bei Probenahme	nein	LMHV, VO (EG) 852/2004			Beratung
09.02.2015	Stadt Erlangen	Gesamtbetrieb	Beratung	nein	VO (EU) Nr. 1069/2009, Kennzeichnung			Beratung

Datum	Probenahme Behörde	Produktionsbereich	Probenart; Produkt	Verstoß	Rechtsgrundlage	Anzahl Verstöße	Verstoß-schwere	Maßnahme(n) der Stadt Erlangen
10.01.2013	Stadt Erlangen	Feinbäckerei und Konditorei	risikoorientierte Planprobe (ROP), Vanillekrapfen	ja	Leitsätze Backwaren, LFGB	1	geringgradig	Belehrung, Nachprobe angekündigt
20.06.2014	Stadt Erlangen	Feinbäckerei und Konditorei	Beschwerdeprobe, Schnittbrötchen mit Fremdkörper	ja	LMHV, VO (EG) 852/2004	1	gravierend	Schriftliche Verwarnung, Kostenrechnung
29.07.2014	Landratsamt Nürnberger Land	Feinbäckerei und Konditorei	Planprobe, Tortenpapier	ja	LFGB, Verordnung (EG) Nr. 1935/2004,	1	geringgradig	schriftl. Belehrung, Kostenrechnung
13.01.2015	Stadt Erlangen	Feinbäckerei und Konditorei	Planprobe, Vanillekrapfen	ja	Leitsätze Backwaren, LFGB	1	geringgradig	schriftl. Belehrung, Kostenrechnung
12.02.2015	Stadt Fürth	Feinbäckerei und Konditorei	Planprobe, Vanillekrapfen	ja	Leitsätze Backwaren, LFGB	1	geringgradig	schriftl. Belehrung, Kostenrechnung

EINGEGANGEN AM 13. AUG. 2015

Der Beck

Lecker. Leben. Leidenschaft.

Der Beck GmbH • Am Weichselgarten 12 • 91058 Erlangen

Foodwatch e.V.
z.Hd. Frau Luise Molling
Brunnenstr. 181

10119 Berlin

Unsere Zeichen
Abt./Kurzz.

Telefon
09131 7783-57

Erlangen
11.08.2015

Der Beck GmbH
Am Weichselgarten 12
91058 Erlangen
Tel. 09131 - 7783-0
Fax 09131 - 7783-19
info@der-beck.de
www.der-beck.de

Sehr geehrte Frau Molling,

das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit wird Ihrem Antrag auf Informationsgewährung nachgekommen und Ihnen entsprechende Unterlagen zukommen lassen. Im Folgenden würden wir gerne Stellung dazu beziehen.

Die Wahrung der Qualität und Sicherheit der Lebensmittel steht in unserem Unternehmen an vorderster Stelle. Einen dementsprechenden Stellenwert hat daher auch unsere Qualitätssicherung, die mit 2 Vollzeit- und 4 Teilzeitkräften ausreichend stark besetzt ist. Neben konsequenter Kontrolle und Verbesserung der Hygiene und Qualität bei Der Beck, widmet sich die Abteilung auch der Lebensmittelkennzeichnung und Mitarbeiterschulung. Eventuelle Beanstandung – egal ob diese von der Lebensmittelüberwachung, oder vom Gast selbst stammen – werden ausführlich geprüft und wenn nötig, umgehend und in enger Zusammenarbeit mit den Behörden beseitigt. So auch alle Vorfälle, die Ihnen übersandt wurden. Wir möchten ausdrücklich betonen, dass es sich bei den Gutachten um bedauerliche Einzelfälle handelt und wir zu jeder Zeit unserer Sorgfaltspflicht nachkommen.

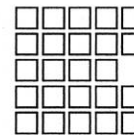


Lecker. Leben. Leidenschaft.

Transparenz gegenüber unseren Gästen ist uns sehr wichtig. Neben ständigem Informationsaustausch mit Verbrauchern z.B. über Facebook oder unsere Homepage, führen wir regelmäßig Besuchergruppen durch unsere Produktionsräume. Unsere Türen stehen auch jederzeit für Sie offen. Wir laden Sie hiermit recht herzlich in unser Unternehmen Der Beck ein, damit Sie sich von der Qualität unserer Produkte und Prozesse selbst überzeugen können. Wir würden uns sehr freuen, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Freundliche Grüße

Siegfried Beck
Geschäftsleitung
Der Beck GmbH



Stadt Erlangen Postfach 3160 91051 Erlangen

Amt für Veterinärwesen und gesundheitlichen Verbraucherschutz

Foodwatch e.V.
Brunnenstraße 181
10119 Berlin

Gebäude: Schuhstr. 30
Zimmer: EG 12
Kontakt: Herr Einwag
Telefon: 0 91 31 / 86-1794
Telefax: 0 91 31 / 86-1726
E-Mail: Harald.Einwag@stadt.erlangen.de
Nutzen Sie unsere Angebote im Internet:
<http://www.erlangen.de>

Unser Zeichen / Schreiben:
I/39/EH006

Ihr Schreiben / Zeichen:
vom 03.01.2017

Datum:
06. März 2017

Vollzug des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG);**Informationsübermittlung zu Ihrem Antrag vom 03.01.2017 – Firma Der Beck GmbH, Am Weichselgarten 12, 91058 Erlangen-Tennenlohe**Anlage:

1 Übersicht der Kontrollen und beanstandeten Proben der Stadt Erlangen im Jahr 2016: Firma Der Beck GmbH, Am Weichselgarten 12, 91058 Erlangen

Sehr geehrte Damen und Herren,

aufgrund des Bescheides der Stadt Erlangen vom 16.02.2017 und fehlender Anhaltspunkte, dass seitens des betroffenen Unternehmens ein Antrag auf einstweiligen Rechtsschutz gestellt worden ist, übermitteln wir Ihnen eine Übersicht der Kontrollen und beanstandeten Proben der Stadt Erlangen im Jahr 2016 in Bezug auf die Firma Der Beck GmbH, Am Weichselgarten 12, 91058 Erlangen.

In der Übersichtstabelle sind alle im Jahr 2016 durchgeführten Kontrollen und Maßnahmen der Lebensmittelüberwachung der Stadt Erlangen erfasst.

Zur Beantwortung der von Ihnen gestellten Fragen des Antrages vom 03.01.2017

- Frage 2:

Wie wurden die Beanstandungen und festgestellten Hygienemängel im Jahr 2016 verfolgt bzw. welche Maßnahmen wurden ergriffen, um künftige Verstöße gegen lebensmittel- und kennzeichnungsrechtliche Vorgaben zu verhindern? Wurden strafrechtliche Ermittlungsverfahren oder Ordnungswidrigkeitenverfahren durchgeführt? Wenn Ja, mit welchen Ergebnissen? Wenn nein, warum nicht?

Öffnungszeiten:

Mo 08.00-12.00 Uhr, 14.00-18.00 Uhr; Di, Mi, Fr 08.00-12.00 Uhr; Do 08.00-14.00 Uhr

Haltestelle:

Neuer Markt

Buslinien:

30, 30E, 201, 205, 253, 288, 289, 295

Konten der Stadtkasse:

Sparkasse Erlangen

BIC/SWIFT-Code: BYLADEM1ERH

IBAN

DE79 7635 0000 0000 0000 31

VR-Bank EHH eG

BIC/SWIFT-Code: GENODEF1ER1

IBAN

DE25 7636 0033 0000 0004 00

Flessabank Erlangen

BIC/SWIFT-Code: FLESDEM793

IBAN

DE03 7933 0111 0000 8800 35

HypoVereinsbank

BIC/SWIFT-Code: HYVEDEMM417

IBAN

DE84 7632 0072 0004 5366 57

Postbank Nürnberg

BIC/SWIFT-Code: PBNKDEFF760

IBAN

DE92 7601 0085 0004 7788 55

Hinweise zur elektronischen Kommunikation unter www.erlangen.de/kommunikation

- Frage 3:
Wurde die Bevölkerung über die Beanstandungen informiert? Wenn ja: Wann genau und in welcher Form?

teilen wir weiterhin mit:

Die Stadt Erlangen führte eine mündliche Belehrung durch, um den festgestellten Verstoß gegen lebensmittelrechtliche Vorgaben abzustellen. Im Jahr 2016 wurden keine strafrechtlichen Ermittlungsverfahren oder Ordnungswidrigkeitenverfahren durchgeführt. Diese waren aufgrund der Rechts- bzw. Sachlage nicht erforderlich. Der festgestellte Verstoß war bei der durchgeführten Nachkontrolle abgestellt, so dass keine weiteren Maßnahmen notwendig waren.

Die Bevölkerung wurde über die festgestellten Beanstandungen nicht informiert, da die rechtlichen Voraussetzungen hierzu nicht vorlagen. Insbesondere war bei den festgestellten Beanstandungen im Jahr 2016 keine Information der Öffentlichkeit nach § 40 LFGB i.V.m. Art. 10 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 angezeigt. Im Übrigen verweisen wir auf die Untersagung bzw. die Aussetzung der Veröffentlichungspflicht im Rahmen des § 40 Abs. 1a LFGB durch den Bayer. VGH (Az. M 18 E 12.4654 vom 18.03.2013) aufgrund verfassungsrechtlicher Bedenken.

Wir erachten damit das durchgeführte VIG-Verfahren als abgeschlossen. Sollten Sie Rückfragen zum Verfahren oder zum Sachverhalt haben, können Sie uns gern kontaktieren.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

Einwag



**Übersicht der Kontrollen und beanstandeten Proben der Stadt Erlangen: Firma Beck GmbH, Am Weichselgarten 12, 91058 Erlangen
Jahr 2016**

Produktionsstandorte:

Brötchenbäckerei	Am Weichselgarten 29, 91058 Erlangen
Feinbäckerei	Am Weichselgarten 12, 91058 Erlangen
Steinofenbäckerei	Wetterkreuz 20 - 22, 91058 Erlangen

Datum	Kontrollierende Behörde(n)	Produktionsbereich	Kontrollart	Verstoß	Rechtsgrundlage	Anzahl Verstöße	Verstoß-schwere	Maßnahme(n) der Stadt Erlangen
13.01.2016	Stadt Erlangen	Feinbäckerei und Konditorei	Schwerpunktkontrolle "Alu im Laugengebäck"	Nein	LMHV, VO (EG) 852/2004	0		Hinweis, dass keine Alubleche für Laugengebäck verwendet werden dürfen
04.04.2016	Stadt Erlangen	Feinbäckerei und Konditorei	Kontrolle auf Anforderung vom Betrieb	Nein	LMHV, VO (EG) 852/2004	0		Beratung
08.11.2016	Stadt Erlangen	Feinbäckerei und Konditorei	planmäßige Routinekontrolle	Ja	LMHV, VO (EG) 852/2004	9	geringgradig	mündliche Belehrung
04.04.2016	Stadt Erlangen	Brot- und Brötchenbäckerei	Kontrolle auf Anforderung vom Betrieb	Nein	LMHV, VO (EG) 852/2004	0		Beratung
04.04.2016	Stadt Erlangen	Steinofenbäckerei	Kontrolle auf Anforderung vom Betrieb	Nein	LMHV, VO (EG) 852/2004	0		Beratung

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit



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

Landratsamt Bamberg
Lebensmittelsicherheit (LMÜ)
Ludwigstr. 23
96052 Bamberg

Ihre Nachricht Unser Aktenzeichen
L-BA-00001-16- 16-0005000
DHA 16-0005000-ABI-325-1-1

Ansprechpartner/E-Mail:

Durchwahl / Fax:

Datum
21.03.2016

Gutachten

Anlagen:

Kostenmitteilung
Probenniederschrift
Rückantwortschreiben

Probendaten

LGL-Probennummer: 16-0005000-001-01
Einsender/Auftraggeber: Landratsamt Bamberg, Lebensmittelsicherheit (LMÜ);
 96052 Bamberg, Ludwigstr. 23
Einsender-Az: L-BA-00001-16-DHA
Eingangsdatum (LGL): 11.01.2016
Proben-Nr. des Einsenders: L-BA-00001-16-DHA
Probenbezeichnung (extern): **Tequila Sunrise Krapfen**
Probenmaterial: 181216, Feine Backware aus leichtem Feinteig mit Hefe und süßer
 Füllung
Probenahmegrund: Planprobe
Probenahmedatum: 11.01.2016
Untersuchungsbeginn: 13.01.2016
Untersuchungsende: 03.02.2016
Entnahmebetrieb: Der Beck GmbH, Bäckerei und Cafe;
 96114 Hirschaid, Nürnberger Str. 56
Hersteller: Der Beck GmbH, Bäckerei und Cafe;
 96114 Hirschaid, Nürnberger Str. 56
Probemenge: 4 Stück, offene Probe

Dienstsitz:
LGL
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

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

Dienststelle:
LGL, Dienststelle Oberschleißheim
Veterinärstr. 2
85764 Oberschleißheim

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

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

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

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

Untersuchungsergebnisse

Analyse	Ergebnis	Einheit	Methode	Labor
Aussehen	4 Stück Krapfen mit rotem Zuckerguss und Hagelzucker und mit einer halben Geleefrucht dekoriert, rote Fruchtfüllung		Sensorische Prüfung	325
Geruch	nach Krapfen			325
Geschmack	nach Krapfen, süße Fruchtfüllung			325
Konservierungsstoffe	Auf.1		HPLC-DAD	333
Sorbinsäure	< Nachweisgrenze	mg/kg	HPLC-DAD	333
Benzoessäure	< Nachweisgrenze	mg/kg	HPLC-DAD	333
PHB-Methylester	< Nachweisgrenze	mg/kg	HPLC-DAD	333
PHB-Ethylester	< Nachweisgrenze	mg/kg	HPLC-DAD	333
PHB-Propylester	< Nachweisgrenze	mg/kg	HPLC-DAD	333
Farbstoffe (HPLC)	Aufgearbeiteter Probenextrakt durch: AG 325			326
Farbstoff	E 102		HPLC-DAD	326
Farbstoff	E 122		HPLC-DAD	326
Farbstoff	E 124		HPLC-DAD	326
Farbstoff	E 129		HPLC-DAD	326

Legende: 325 - Backwaren / Teigwaren (OSH), verantwortlich Dr. [REDACTED]
 333 - Zentrale Analytik LM (OSH), verantwortlich Dr. [REDACTED]
 326 - Fisch und -erzeugnisse (OSH), verantwortlich Dr. [REDACTED]

Beurteilung:

Bei dem vorgelegten Erzeugnis handelt es sich um ein Lebensmittel i. S. des Art. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002 (EU-BasisV), das dazu bestimmt ist, vom Menschen aufgenommen zu werden.

Das Erzeugnis ist in der Niederschrift als „Tequila Sunrise Krapfen“ bezeichnet. In dem Überzug wurden die Farbstoffe E 102 (Tartrazin), E 122 (Azorubin), E 124 (Cochenillerot A) und E 129 (Allurarot) festgestellt. Das Ergebnis deckt sich mit der sensorischen Untersuchung der Probe, wonach der Überzug einen deutlich roten Farbton aufweist. Nach Art. 4 Abs.1 VO (EG) Nr. 1333/2008 in Verbindung mit Anhang II Teil E Kategorie Nr. 05.4 sind die Zusatzstoffe Tartrazin, Azorubin, Cochenillerot A sowie Allurarot für die Verwendung in Überzügen zugelassen.

Gemäß § 9 Abs. 1 Nr. 1 ZZuIV ist jedoch eine Kenntlichmachung durch die Angabe „mit Farbstoff“ erforderlich. Diese Angabe muss nach § 9 Abs. 6 Nr. 1 ZZuIV bei loser Abgabe von Lebensmitteln auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel erfolgen. Eine entsprechende Kenntlichmachung ist auf der Niederschrift nicht vermerkt.

Nach § 9 Abs. 8 Nr. 3 ZZuIV kann diese Kenntlichmachung entfallen, wenn in einem Aushang oder einer schriftlichen Aufzeichnung, die dem Endverbraucher unmittelbar zugänglich ist, alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe angegeben werden; auf diese Aufzeichnung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden. Eine entsprechende Angabe hierzu ist auf der Niederschrift nicht vermerkt. In diesem Fall ist die Anforderungen von § 9 ZZuIV nicht eingehalten.

Für den Farbstoffe E 122 Azorubin, E 129 Allurarot, E 102 Tartrazin und E 124 Cochenillerot A ist außerdem nach Art. 24 Abs.1 VO (EG) Nr. 1333/2008 in Verbindung mit

Anhang 5 der Warnhinweis erforderlich: „E .. kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“.

Beurteilungsgrundlagen:

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. Nr. L 31 S. 1) (EU-Basis-V) zuletzt geändert durch Anh. Nr.5 9 ÄndVO (EG) 596/2009 v. 18.6.2009 (ABl. 2009 Nr. L 188 S.14)

LFGB:

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch-LFGB In der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juli 2013 (BGBl. I S. 1426), zuletzt geändert durch Art.2 Abs.33 und Art. 4 Abs. 20 G zur Strukturreform des Gebührenrechts des Bundes vom 7.8.2013 (BGBl. I S. 3154)

ZZuIV:

Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230, 231), die zuletzt durch Artikel 3 der zweiten Verordnung zur Änderung der FruchtsaftVO und anderer lebensmittelrechtlicher Vorschriften vom 21.5.2012 (BGBl. I S.1201).

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16.Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. Nr. L 354 S. 16, ber. ABl. 2010 Nr. L 105 S. 114, 2012 Nr. L 322 S. 8) zuletzt geändert durch Art. 1 ÄndVO (EU) 818/2013 vom 28.08.2013 (ABl. Nr. L 230 S. 12)

Dr. [REDACTED]
Prüfleiterin, staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin

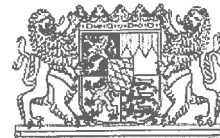
DAkKS-akkreditiertes Prüflaboratorium, Reg.-Nr.: D-PL-19082-02-00

Hinweise:

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den/die untersuchten Prüfgegenstand/Prüfgegenstände. Dieser Prüfbericht darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht auszugsweise vervielfältigt werden.



Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit



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

Stadt Erlangen
Amt für Veterinärw. u. gesundheitl.
Verbraucherschutz - Lebensmittelüberw.
Rathausplatz 1
91052 Erlangen

Ihre Nachricht Unser Aktenzeichen
S-ER-00086- 16-0134726
16-SDA 16-0134726-ABI-164-1-1

Ansprechpartner/E-Mail:

Durchwahl / Fax:

Datum
27.07.2016

Gutachten

Anlagen:

1 Foto
Kostenmitteilung
Probenniederschrift
Rückantwortschreiben

Probendaten

LGL-Probennummer:	16-0134726-001-01	y1/508
Einsender/Auftraggeber:	Stadt Erlangen, Amt für Veterinärw. u. gesundheitl., 91052 Erlangen, Rathausplatz 1	
Einsender-Az:	S-ER-00086-16-SDA	
Eingangsdatum (LGL):	19.07.2016	
Proben-Nr. des Einsenders:	S-ER-00086-16-SDA	
Probenbezeichnung (extern):	Apfelzimbkuchen	
Probenmaterial:	180400, Feine Backwaren aus Rührmasse	
Probenahmegrund:	Verdachtsprobe	
Probenahmedatum:	19.07.2016	
Untersuchungsbeginn:	19.07.2016	
Untersuchungsende:	27.07.2016	
Probenmenge:	35 g	
Entnahme:	Beim Beschwerdeführer;	
Hersteller / Importeur:	Der Beck GmbH, Zentrale; 91058 Erlangen, Am Weichselgarten 12	
Herkunft-Staat:	Deutschland	
Probenbeschreibung:	2 Stücke Apfel-Zimbkuchen mit Rosinen und Streusel auf der Oberseite. Bei dem größeren Stück liegen im Randbereich auf der Teigoberfläche mehrere silberfarbene, nicht magnetische, bis 2 mm lange und 1 mm breite, teilweise spiralig aufgerollte, weich-elastische, dünne Metallspäne (siehe Fotoausdruck)	
Verpackung, Kennzeichnung:	durchsichtiger, versiegelter Kunststoffbeutel; zugeschnittener weißer Pappteller; weiße, offene Papiertüte	

Seite 1 von 3

Dienstszitz:
LGL
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

Dienststelle:
LGL, Dienststelle Erlangen
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

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

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

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

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

Anfahrtskizze im Internet
Bus: 286 Max-Planck-Str.
Haltestelle: Eggenr. Weg

Untersuchungsergebnisse

Analyse	Ergebnis	Methode	Labor
Aussehen	siehe Probenbeschreibung, Foto	ASU L 00.90-16	164
pfb/vs/par	mehrere silberfarbene, nicht magnetische, bis 2 mm lange und 1 mm breite, teilweise spiralig aufgerollte, weich-elastische, dünne Metallspäne, vermutlich aus Aluminium	QSA-E-1368-02	164
Mikroskop/Lupe	mehrere silberfarbene, bis 2 mm lange und 1 mm breite, teilweise spiralig aufgerollte, dünne Metallspäne	QSA-E-1368-02	164

Beurteilung:

Aus der vorgelegten Verdachtsprobe „Apfelzimtkekchen“ wurden mehrere weich-elastische, dünne Metallspäne, vermutlich aus Aluminium isoliert.

Ein Lebensmittel, das derartige Bestandteile enthält, ist zum Verzehr durch den Menschen ungeeignet (Art. 14 Abs. 1 i. V. m. Abs. 2 b und Abs. 5 VO (EG) Nr. 178/2002).
Eine Gesundheitsgefährdung ist aufgrund der Partikelgröße und -beschaffenheit auszuschließen.

Auf die allgemeinen Hygieneanforderungen von Kapitel II Art. 4 Abs. 2 in Verbindung mit Anhang 2 Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 sowie § 2 Abs. 1 Nr. 1 und § 3 LMHV wird verwiesen.

In diesem Gutachten zitierte Beurteilungsgrundlagen:

(in der zum Zeitpunkt der Gutachtenerstellung jeweils gültigen Fassung)

VO (EG) Nr. 178/2002:

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1)

VO (EG) Nr. 852/2004

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1)

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV)
Vom 8. August 2007 (BGBl. Teil I Nr. 39, S. 1816)

Dr. [REDACTED]
Prüfleiter, Amtstierarzt

DAkS-akkreditiertes Prüflaboratorium, Reg.-Nr.: D-PL-19082-02-00

Hinweise:

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den/die untersuchten Prüfgegenstand/Prüfgegenstände.
Dieser Prüfbericht darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht auszugsweise vervielfältigt werden.



Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit



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

Stadt Nürnberg
Ordnungsamt
Lebensmittelüberwachung
Innerer Laufer Platz 3
90403 Nürnberg

Ihre Nachricht S-N-00066-16-
SCH, ff.
Unser Aktenzeichen 16-0144766
16-0144766-ABI-165-1-1

Ansprechpartner/E-Mail:

Durchwahl / Fax:

Datum
15.08.2016

Gutachten

Anlagen:

- 1 Kostenmitteilung
- 3 Probenniederschriften
- 1 Rückantwortschreiben

Probendaten

Einsender/Auftraggeber: Stadt Nürnberg, Ordnungsamt;
90403 Nürnberg, Innerer Laufer Platz 3
Einsender-Az: S-N-00066-16-SCH, ff.
Eingangsdatum (LGL): 02.08.2016 (unter Kühlung bei +4,9 °C
Probenahmegrund: (ROP) Risikoorientierte Planprobe
Probenahmedatum: 02.08.2016
Untersuchungsbeginn: 03.08.2016 (nach Kühlagerung bei +1 °C)
Untersuchungsende: 08.08.2016
Entnahmebetrieb: Der Beck GmbH, Der Beck, Kallmünzer Str. 18, 90480 Nürnberg

Untersuchungsergebnisse

LGL-Probennummer: **16-0144766-001-01**
Proben-Nr. des Einsenders: S-N-00066-16-SCH
Probenbezeichnung (extern): Sahne aus dem Originalbehälter
Mindesthaltbarkeitsdatum: 18.08.2016
Hersteller / Importeur:
Probenbeschreibung: ca. 100 ml flüssige Sahne
Verpackung, Kennzeichnung: a) Kunststoffsterilbecher b) amtlich verschlossener Kunststoffbeutel

Analyse	Ergebnis	Einheit	Methode
Aussehen	spezifisch		ASU L 00.90-16
Geruch	spezifisch		ASU L 00.90-16
Geschmack	spezifisch		ASU L 00.90-16

Seite 1 von 3

Dienstsitz:
LGL
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

Dienststelle:
LGL, Dienststelle Erlangen
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

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

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

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

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

Anfahrtsskizze im Internet
Bus: 286 Max-Planck-Str.
Haltestelle: Eggenr. Weg

aerobe Gesamtkeimzahl	<10	KBE/g	ASU L 00.00-88/1
Staphylococcus aureus	<100	KBE/g	ASU L 00.00-55
Enterobakteriazeen	<10	KBE/g	ASU L 00.00-133/2
Escherichia (E.) coli	<10	KBE/g	ASU L 00.00-132/2
Bacillus cereus	<100	KBE/g	ASU L 00.00-33
Pseudomonaden	<100	KBE/g	QSA-E-1376-01
Hefen	<10	KBE/g	ASU L 01.00-37
Schimmelpilze	<10	KbE/g	ASU L 01.00-37
Hemmstoffe	negativ		ASU L 01.00-6

LGL-Probennummer: 16-0144766-002-01
Proben-Nr. des Einsenders: S-N-00067-16-SCH
Probenbezeichnung (extern): Sahne aus dem Vorratsbehälter
Probenbeschreibung: ca. 100 ml flüssige Sahne
Verpackung, Kennzeichnung: a) Kunststoffsterilbecher b) amtlich verschlossener Kunststoffbeutel

Analyse	Ergebnis	Einheit	Methode
Aussehen	spezifisch		ASU L 00.90-16
Geruch	spezifisch		ASU L 00.90-16
Geschmack	spezifisch		ASU L 00.90-16
aerobe Gesamtkeimzahl	<1000	KBE/g	ASU L 00.00-88/1
Staphylococcus aureus	<100	KBE/g	ASU L 00.00-55
Enterobakteriazeen	<10	KBE/g	ASU L 00.00-133/2
Escherichia (E.) coli	<10	KBE/g	ASU L 00.00-132/2
Bacillus cereus	<100	KBE/g	ASU L 00.00-33
Pseudomonaden	<10000	KBE/g	QSA-E-1376-01
Hefen	<10	KBE/g	ASU L 01.00-37
Schimmelpilze	<10	KbE/g	ASU L 01.00-37
Hemmstoffe	negativ		ASU L 01.00-6

LGL-Probennummer: 16-0144766-003-01
Proben-Nr. des Einsenders: S-N-00068-16-SCH
Probenbezeichnung (extern): Sahne geschlagen
Hersteller / Importeur: Der Beck GmbH, Der Beck, Kallmünzer Str. 18, 90480 Nürnberg
Probenbeschreibung: ca. 200 cm³ geschlagene Sahne
Verpackung, Kennzeichnung: a) 2 Kunststoffsterilbecher b) amtlich verschlossener Kunststoffbeutel

Analyse	Ergebnis	Einheit	Methode
Aussehen	spezifisch		ASU L 00.90-16
Geruch	spezifisch		ASU L 00.90-16
Geschmack	spezifisch		ASU L 00.90-16
aerobe Gesamtkeimzahl	710000	KBE/g	ASU L 00.00-88/1
Salmonellen	in 10 g nicht nachweisbar		ASU L 00.00-20 (Wahlagar: BGA)
Listeria monocytogenes	in 1 g nicht nachweisbar		ASU L 00.00-32 mod.; 37 °C; RAPID'L. mono Agar
Staphylococcus aureus	<100	KBE/g	ASU L 00.00-55
Enterobakteriazeen	21000	KBE/g	ASU L 00.00-133/2
Escherichia (E.) coli	<10	KBE/g	ASU L 00.00-132/2
Bacillus cereus	<100	KBE/g	ASU L 00.00-33
Pseudomonaden	400000	KBE/g	QSA-E-1376-01
Hefen	<10	KBE/g	ASU L 01.00-37
Schimmelpilze	18 (Penicillium sp.)	KbE/g	ASU L 01.00-37
Hemmstoffe	negativ		ASU L 01.00-6

Beurteilung:

Bei der mikrobiologischen Untersuchung der vorgelegten Planprobe „Sahne geschlagen“ wurden Enterobakteriaceen und Pseudomonaden in Größenordnungen von 10^4 KBE/g bzw. 10^5 KBE/g sowie Schimmelpilze der Gattung Penicillium in niedrigen Keimzahlen nachgewiesen.

(Einzelheiten siehe tabellarische Auflistung der Untersuchungsergebnisse. Die für die Beurteilung relevanten Parameter sind fett gedruckt.)

Nach Artikel 4 Abs. 2 i. V. m. Anhang II Kapitel IX Nr. 3 VO (EG) 852/2004 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen.

Nach § 3 LMHV dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

Das Vorhandensein der genannten Keim in den oben angegebenen Größenordnungen weist auf einen unzureichenden Schutz vor Kontaminationen i. S. des Artikel 4 Abs. 2 VO (EG) 852/2004 sowie auf eine mangelnde Sorgfalt in Bezug auf eine nachteilige Beeinflussung i. S. des § 2 Abs. 1 Nr. 1 i. V. m. § 3 LMHV hin. Ursächlich kommen in erster Linie Mängel bei der regelmäßigen Reinigung und Desinfektion des Automaten in Betracht.

Auf die Veröffentlichung von Richt- und Warnwerten der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) wird hingewiesen.

Dr. [REDACTED]
Prüfleiter, Amtstierarzt

In diesem Gutachten zitierte Beurteilungsgrundlagen:

VO (EG) Nr. 852/2004

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1), i. d. aktuellen Fassung

Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV) (BGBl. Teil I Nr. 39, S. 1816), i. d. aktuellen Fassung

DAkkS-akkreditiertes Prüflaboratorium, Reg.-Nr.: D-PL-19082-02-00

Hinweise:

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den/die untersuchten Prüfgegenstand/Prüfgegenstände. Dieser Prüfbericht darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht auszugsweise vervielfältigt werden.



Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit



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

Stadt Schwabach
Verbraucherschutz
Lebensmittelüberwachung
Friedrich-Ebert-Str. 23
91126 Schwabach

Ihre Nachricht Unser Aktenzeichen
S-SC-00099- 16-0202180
16-AKU 16-0202180-ABI-163-1-1

Ansprechpartner/E-Mail:

Durchwahl / Fax:

Datum
29.12.2016

Gutachten

Anlagen:

2 Fotos
Kennzeichnungsmaterial
Kostenmitteilung
Probenniederschrift
Rückantwortschreiben

Probendaten

Einsender/Auftraggeber: Stadt Schwabach, Verbraucherschutz;
91126 Schwabach, Friedrich-Ebert-Str. 23
Einsender-Az: S-SC-00099-16-AKU
Eingangsdatum (LGL): 03.11.2016; Einlieferung durch LÜ-Beamten, ungekühlt
Probenbezeichnung (extern): **Französische Nusstasche**
Probenahmedatum: 03.11.2016
Untersuchungsbeginn: 03.11.2016
Untersuchungsende: 10.11.2016
Hersteller / Importeur: Hauptbetrieb, Der Beck GmbH
Herkunft-Staat: Deutschland
Verpackung, Kennzeichnung: amtlich versiegelte Kunststofftüte; bedruckte Papiertüte

Untersuchungsergebnisse

LGL-Probennummer: **16-0202180-001-01**
Proben-Nr. des Einsenders: S-SC-00099-16-AKU
Probenahmegrund: Beschwerdeprobe
Probenmenge: 1 Stück
Entnommen bei: Beschwerdeführer
Probenbeschreibung: eine "Nusstasche" (halbrunde Backware aus mürbeteigartigem Boden, brauner Masse aus gehackten Nüssen und Schokoladenüberzug am Rand. Auf der Unterseite der Backware ist ein großflächiger, graugrün

Seite 1 von 3

Dienstsitz:
LGL
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

Dienststelle:
LGL, Dienststelle Erlangen
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

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

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

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

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

Anfahrtsskizze im Internet
Bus: 286 Max-Planck-Str.
Haltestelle: Eggenr. Weg

und weiß pigmentierter Schimmelpilzrasen feststellbar (s. Fotoausdruck)

Analyse	Ergebnis	Methode
Aussehen	siehe Probenbeschreibung	ASU L 00.90-16
Schimmelpilze	nachgewiesen	ASU L 01.00-37
Gattung	Penicillium sp.	Mikroskopie

LGL-Probennummer:

16-0202180-002-01

Proben-Nr. des Einsenders:

S-SC-00100-16-AKU

Probenahmegrund:

Verfolgsprobe (Nachprobe/Vergleichsprobe)

Probenmenge:

3 Stück

Entnahmebetrieb:

Der Beck GmbH, Bäckereifiliale, Bahnhofstr. 35, 91126 Schwabach

Probenbeschreibung:

drei "Nusstaschen" - davon eine zerbrochen - (halbrunde Backwaren aus mürbeteigartigem Boden, brauner Masse aus gehackten Nüssen und Schokoladenüberzug am Rand. Auf der Unterseite der Backwaren sind graugrün und weiß pigmentierter Schimmelpilzrasen unterschiedlichen Ausmaßes feststellbar (s. Fotoausdruck)

Analyse	Ergebnis	Methode
Aussehen	siehe Probenbeschreibung	ASU L 00.90-16
Hefen	nicht nachweisbar	ASU L 01.00-37
Schimmelpilze	nachgewiesen	ASU L 01.00-37
Gattung	Penicillium sp.	Mikroskopie

Beurteilung

Aufgrund des sensorischen und mikrobiologischen Befundes sind die vorgelegte Beschwerdeprobe und die Verfolgsprobe „Französische Nusstasche“ zum Zeitpunkt der Untersuchung für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet (Art. 14 Abs. 1 i. V. m. Abs. 2 b und Abs. 5 VO (EG) Nr. 178/2002).

Der Verderb ist auf das Wachstum von Schimmelpilzen der Gattung Penicillium zurückzuführen.

Als Ursache für die starke Schimmelbildung kommt u. a. eine unsachgemäße und/ oder zu lange Lagerung der Proben in Betracht.

Auf die allgemeinen Hygieneanforderungen von Kapitel II Art. 4 Abs. 2 in Verbindung mit Anhang II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 853/2004 sowie § 2 Abs. 1 Nr. 1 und § 3 LMHV wird in diesem Zusammenhang hingewiesen.

In diesem Gutachten zitierte Beurteilungsgrundlagen:

(in der zum Zeitpunkt der Gutachtenerstellung jeweils gültigen Fassung)

VO (EG) Nr. 178/2002:

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1)

VO (EG) Nr. 852/2004

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1)

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV)
Vom 8. August 2007 (BGBl. Teil I Nr. 39, S. 1816)

Dr. [REDACTED]
Prüfleiterin, Ärztin

DAkkS-akkreditiertes Prüflaboratorium, Reg.-Nr.: D-PL-19082-02-00

Hinweise:

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den/die untersuchten Prüfgegenstand/Prüfgegenstände.
Dieser Prüfbericht darf ohne schriftliche Genehmigung des LGL nicht auszugsweise vervielfältigt werden.



EINGEGANGEN AM 10. MAI 2017



Stadt Nürnberg · Innerer Laufer Platz 3 · 90403 Nürnberg
320

Stadt Nürnberg

Ordnungsamt

foodwatch e.V.
vertreten durch den Vorstand Dr. Thilo Bode
(Herrn Johannes Heeg)
Brunnenstr. 181
10119 Berlin

04.05.2017

**Vollzug des Verbraucherinformationsgesetzes (VIG);
hier: Auskunft über die Fa. „Der Beck GmbH“ aufgrund des
Bescheides der Stadt Nürnberg vom 27.03.2017**

Ihr Schreiben vom 03.01.2017
Unser Schreiben vom 19.01.2017, Unser Zeichen OA/3-SB/VS

Anlage

Ausdruck einer Übersicht aus dem EDV-System TIZIAN

Sehr geehrter Herr Heeg,

aufgrund des Bescheides vom 27.03.2017 erhalten Sie folgende
Informationen:

Frage von „foodwatch e.V.“:

Welche nicht zulässigen Abweichungen von den Anforderungen des
Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches sowie weiteren in
Deutschland geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften einschließlich
Hygienevorschriften wurden im Jahr 2016 festgestellt?

Antwort:

Die hierzu beim Ordnungsamt der Stadt Nürnberg vorhandenen
Informationen enthält der beiliegende Ausdruck (Anlage) aus dem EDV-
System TIZIAN, in dem alle Kontrolltätigkeiten und Maßnahmen der
Lebensmittelüberwachung des Ordnungsamtes der Stadt Nürnberg
dokumentiert werden.

Frage von „foodwatch e.V.“:

Wie wurden die Beanstandungen und festgestellten Hygienemängel im
Jahr 2016 verfolgt bzw. welche Maßnahmen wurde ergriffen, um künftige
Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Vorgaben zu verhindern? Wurden
strafrechtliche Ermittlungsverfahren oder Ordnungswidrigkeitenverfahren
durchgeführt? Wenn ja, mit welchen Ergebnissen? Wenn nein, warum
nicht?

Verbraucherinformation,
Veterinärrecht
Herr Vogel

Innerer Laufer Platz 3
90403 Nürnberg
Zimmer-Nr. 211
Tel.: 09 11 / 2 31-53 29
Fax: 09 11 / 2 31-40 06

veterinaerrecht@stadt.nuernberg.de
www.ordnungsamt.nuernberg.de

Sprechzeiten:

Mo, Di, Do 8 - 15.30 Uhr
Mi und Fr 8 - 12.30 Uhr
oder nach Vereinbarung

Öffentliche Verkehrsmittel:

U-Bahn-Linie 2, 3, 21
Haltestelle Rathenauplatz
Straßenbahn-Linie 8
Haltestelle Rathenauplatz
Bus-Linie 36
Haltestelle Innerer Laufer Platz

Sparkasse Nürnberg
BLZ 760 501 01
Kto.-Nr. 1 010 941
IBAN: DE50760501010001010941
Swift (BIC): SSKNDE77XXX

Postbank Nürnberg
BLZ 760 100 85
Kto.-Nr. 15 854
IBAN: DE71760100850000015854
Swift (BIC): PBNKDEFF

Antwort:

Die hierzu beim Ordnungsamt der Stadt Nürnberg vorhandenen Informationen enthält der beiliegende Ausdruck (Anlage) aus dem EDV-System TIZIAN, in dem alle Kontrolltätigkeiten und Maßnahmen der Lebensmittelüberwachung des Ordnungsamtes der Stadt Nürnberg dokumentiert werden. Ergänzend dazu teilen wir mit, dass wegen folgender Verstöße Ordnungswidrigkeitenverfahren durchgeführt worden sind:

1. Während des Umbaus der Filiale am Obstmarkt 6-8 wurden am 24.05.2016 im Verkaufswagen Hygienemängel festgestellt. Der Verkaufswagen war wegen der Komplettsanierung der Filiale aufgestellt worden.
2. Bei einer Planprobe von Sahne wurden vom LGL in Erlangen mikrobiologische Verunreinigungen festgestellt (Filiale Kallmünzer Str. 18).

Frage von „foodwatch e.V.“:

Wurde die Bevölkerung über die Beanstandungen informiert? Wenn ja: Wann genau und in welcher Form?

Antwort:

Die Bevölkerung wurde nicht über die Beanstandungen informiert.

Wir bitten um verantwortungsvollen Umgang mit den übermittelten Informationen.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag



Vogel

Anlage zum Schreiben vom 04.05.2017

Datum	Kontrollart	Betrieb:	Standort-Adresse	Maßn.: Art	Bemerkung
11.01.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Eibacher Hauptstr. 2a, 90451 Nürnberg Eibach	mündliche Belehrung	Allgemeine Betriebskontrolle. Betrieb soweit ordentlich.
13.01.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Nordostpark 124, 90411 Nürnberg Schafhof	mündliche Belehrung	Betrieb soweit o.B.
13.01.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Glogauer Str. 30 - 38, 90473 Nürnberg Langwasser	mündliche Belehrung	Allgemeine Betriebshygiene und Betriebsabläufe soweit zufriedenstellend. mündl. bel. - Boden-Wareneingang reinigen -Rampe reinigen
22.01.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Eibacher Hauptstr. 29, 90451 Nürnberg Eibach	mündliche Belehrung	Allgemeine Betriebskontrolle. Betrieb soweit ordentlich.
27.01.2016	Nachkontrolle	Der Beck GmbH	Erich-Ollenhauer-Str. 1, 90427 Nürnberg Boxdorf	mündliche Belehrung	Nachschau der Mängel vom 26.08.2015, [REDACTED] erneut belehrt: Fliegenbefall und tote Insekten auf dem Getränkekühlschrank regelmäßig zu entfernen und zu reinigen. Sonst soweit zufriedenstellend
01.02.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Kilianstr. 109b, 90425 Nürnberg Thon	mündliche Belehrung	
01.02.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Hauptmarkt 3, 90403 Nürnberg Sebald	mündliche Belehrung	Die komplette Filiale soll im Jahr 2017 saniert werden.
03.02.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Erlenstegenstr. 84, 90491 Nürnberg Platnersberg	mündliche Belehrung	Kontrolle der gesamten Betriebstätte samt Dokumentation. Die anwesende Angestellte wurde mündlich belehrt. Hygienisch gab es keine Mängel.
04.02.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Wölkernstr. 6, 90459 Nürnberg Steinbühl	Mängelbericht/ Kontrollbericht mit Anordnung	5 Mängel mittels Formblatt in Auflage gestellt. Probennahme: Mozartkrapfen
08.02.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Fürther Str. 65, 90429 Nürnberg Rosenau	mündliche Belehrung	Allg. Betriebskontrolle
10.02.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Wiesbadener Str. 33, 90427 Nürnberg Boxdorf		Durchgang des Betriebes mit [REDACTED] Vor- und Zubereitungsraum sowie Verkaufsbereich und Warenlagerung recht ordentlich. belehrt: Boden in den Ecken sowie unter den Rollwägen im Verkaufsbereich besser reinigen. Chaos im Vorbereitungsraum beheben.
10.02.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Bucher Str. 43, 90419 Nürnberg St Johannis	mündliche Belehrung	Allg. Betriebskontrolle
11.02.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Südwestpark 70, 90449 Nürnberg Gebersdorf	mündliche Belehrung	Durchgang des Betriebes mit [REDACTED] Belehrt: Artfremde und private Sachen aus dem Vorbereitungsraum entfernen, angeschlagenen und unhygienischen Servierwagen erneuern, Durchreiche des Backofens abwischbar herrichten, angeschlagene Holzfensterrahmen im Verkaufsraum abschleifen und neu streichen.
17.02.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Thomas-Mann-Str. 50, 90471 Nürnberg Langwasser		Verkauf, Produktion, vorrätige Ware sowie Lagerung soweit ordentlich. IfSG und Kennz. o.B..
01.03.2016	außerplanmäßige Kontrolle bei Probenahme	Der Beck GmbH	Hauptmarkt 3, 90403 Nürnberg Sebald		Entnahme einer Planprobe ROP

07.03.2016	Nachkontrolle	Der Beck GmbH	Wölckernstr. 6, 90459 Nürnberg Steinbühl		NS. der Auflagen vom 04.02.16. Die Mängel sind beseitigt. Bauliche Mängel wurden schon in Auftrag gegeben-Die Erledigung erfolgt in den nächsten Tagen.
07.03.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Äußerer Laufer Platz 24, 90403 Nürnberg Sebald		Betriebsstätte ordentlich geführt.
11.03.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Leyher Str. 123, 90431 Nürnberg Leyh	mündliche Belehrung	Durchgang mit [REDACTED] belehrt: Boden im Verkaufsraum insb. in den Ecken und unterhalb des Kühlschranks reinigen, verschmutzten 3 Fachstecker erneuern, Kühlschränke und Ablagen oben reinigen. Allergenkennzeichnung erfolgt übers Kassensystem per Display oder Ausdruck.
14.03.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Holzgartenstr. 49, 90461 Nürnberg Bleiweiß	mündliche Belehrung	Besichtigung von Verkauf, Voerbereitung, Lagerung und vorrätige Ware. Betriebsabläufe soweit zufriedenstellend, Kennz. und IfSG o.B.. mündl. bel: - schadhafte Wand/Eckenbereich sanieren
23.03.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Kontumazgarten 19, 90429 Nürnberg Kleinweidenmühle	mündliche Belehrung	Allgemeine Betriebskontrolle
07.04.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Zerzabelshofstr. 29, 90478 Nürnberg Zerzabelshof	mündliche Belehrung	Kontrolle der gesamten Betriebsstätte samt Dokumentation, Betrieb soweit sauber und ordentlich.
19.04.2016	Schwerpunktkontrolle	Der Beck GmbH	Wölckernstr. 6, 90459 Nürnberg Steinbühl		Schwerpunktkontrolle: Probennahme: Joghurteis
25.04.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Königstr. 23, 90402 Nürnberg Lorenz	Mängelbericht/ Kontrollbericht mit Anordnung	Besichtigung der Betriebsräume Überprüfung der allg. Hygiene, Schankanlage, Eigenkontrollsystem und Kennzeichnung siehe Maßnahmen
09.05.2016	Schwerpunktkontrolle	Der Beck GmbH	Bayreuther Str. 18, 90489 Nürnberg Rennweg	mündliche Belehrung	Kontrolle des Verkaufswagens auf Grund der Sanierung der Filiale. Filialeitung [REDACTED] war anwesend, sie wurde mündlich belehrt. Betrieb soweit sauber und ordentlich.
09.05.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Schwabacher Str. 99, 90439 Nürnberg St Leonhard	mündliche Belehrung	Kontrolle der gesamten Betriebsstätte mit [REDACTED] (Angestellter) Mündl. bel. bezüglich IFSG erstbel. muss aufliegen, Spuckschutz an der Kuchentheke fehlt - Theke ausräumen, Kühlthekeninnenraum reinigen, Milch an der Kaffeemaschine kühlen, Zusatzstoffe(Farbstoff/Süßungsmittel) müssen an der ware gekennzeichnet werden
12.05.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Wollentorstr. 11, 90489 Nürnberg Wöhrd	mündliche Belehrung	Kontrolle der gesamten Betriebsstätte samt Dokumentation, der VKL [REDACTED] wurde verständigt. Es wurde mündlich über die Rein Unreintrennung gesprochen, des Weiteren war die Pizzakühlung ausgefallen. Eine Nachkontrolle wurde vorgemerkt.
12.05.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Wollentorstr. 11, 90489 Nürnberg Wöhrd	Ankündigung einer Nachkontrolle	Kontrolle der gesamten Betriebsstätte samt Dokumentation, der VKL Herr [REDACTED] wurde verständigt. Es wurde mündlich über die Rein Unreintrennung gesprochen, des Weiteren war die Pizzakühlung ausgefallen. Eine Nachkontrolle wurde vorgemerkt.
13.05.2016	Beschwerdekontrolle	Der Beck GmbH	Schwabacher Str. 99, 90439 Nürnberg St Leonhard	mündliche Belehrung	Kontrolle mit [REDACTED] (Angestellter) Mündl. bel. bezüglich Wage ist so zu platzieren, dass der Kunde Einsicht hat und die Wage fest steht damit das Ergebniss nicht falsch ist.
18.05.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Schnieglinger Str. 63, 90419 Nürnberg St Johannis		Allg. Betriebskontrolle

19.05.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Marienstr. 8, 90402 Nürnberg Gleißbühl	mündliche Belehrung	Kontrolle der gesamten Betriebsstätte samt Dokumentation, Filialleitung [REDACTED] wurde mündlich belehrt. Schädlingsbekämpfer ist momentan regelmäßig im Betrieb, er hat in der Dokumentation leichten Mäusefall dokumentiert. Betriebspersonal ist geschult und reinigt vor Arbeitsbeginn die Einrichtung.
24.05.2016	Schwerpunktkontrolle	Der Beck GmbH	Obstmarkt 6-8, 90403 Nürnberg Sebald	mündliche Belehrung	
24.05.2016	Schwerpunktkontrolle	Der Beck GmbH	Obstmarkt 6-8, 90403 Nürnberg Sebald	Bußgeldverfahren (Einleitung des Verfahrens)	
24.05.2016	Schwerpunktkontrolle	Der Beck GmbH	Obstmarkt 6-8, 90403 Nürnberg Sebald	Mängelbericht/ Kontrollbericht mit Anordnung	
25.05.2016	Nachkontrolle	Der Beck GmbH	Obstmarkt 6-8, 90403 Nürnberg Sebald		Bei der durchgeführten Kontrolle der am 24.05.2016 gestellten Auflagen am Verkaufswagen mit dem amtl Kennz. ER-B 650, waren alle Mängel erfüllt.
30.05.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	An der Radrunde 146, 90455 Nürnberg Herpersdorf	mündliche Belehrung	Allgemeine Betriebskontrolle: Bel. Spüleinrichtung für Eisportionierer reinigen. Verstaubung am Kühlaggregat der Eistruhe entfernen. Wasserschaden an der Decke im Vorbereitungsraum beheben.
02.06.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Bahnhofstr. 79, 90402 Nürnberg Gleißbühl	mündliche Belehrung	Kontrolle der gesamten Betriebsstätte samt Dokumentation, Betrieb sauber und ordentlich. Die Verkäuferin wurden mündlich belehrt.
09.06.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Frankenstr. 145, 90461 Nürnberg Gibitzenhof	Mängelbericht/ Kontrollbericht mit Anordnung	Mängel mittels Formblatt in Auflage gestellt.
13.06.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Rollnerstr. 28, 90408 Nürnberg Maxfeld	mündliche Belehrung	Belehrt: Der Unter- und Hinterbereich des Backofens ist zu reinigen. Der Wärmebecher für den Kuchenbesteckhalter ist zu reinigen. Die Erstbelehrungen nach dem IFSG müssen zur Einsicht aufliegen.
14.06.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Fürther Str. 212, 90429 Nürnberg Muggenhof	mündliche Belehrung	Allg. Betriebskontrolle mit Probenahme
14.06.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Fürther Str. 212, 90429 Nürnberg Muggenhof	Protokoll	Allg. Betriebskontrolle mit Probenahme
15.06.2016	Nachkontrolle	Der Beck GmbH	Königstr. 23, 90402 Nürnberg Lorenz	mündliche Belehrung	N/ der Auflagen vom 25.04.2016 alle Auflagenziffern 1 - 5 erfüllt
15.06.2016	Nachkontrolle	Der Beck GmbH	Glogauer Str. 30 - 38, 90473 Nürnberg Langwasser		Die entsprechende Ware wurde nicht im Geschäft ausgeliefert, wurde wieder zurück genommen
15.06.2016	Verdachtskontrolle	Der Beck GmbH	Glogauer Str. 30 - 38, 90473 Nürnberg Langwasser		Der Fahrer [REDACTED] mit KFZ: ER-B1149 hat Ware beim Abladen auf der Straße verteilt und wieder eingeräumt, um es auszuliefern Bericht an OA/3-Lü

20.06.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Äußere Laufer Gasse 17, 90403 Nürnberg Sebald	mündliche Belehrung	Belehrt: Der Hinterbereich der Tiefkühltruhen ist zu reinigen. Die schadhaften Türdichtungen an den Kühleinrichtungen sind instand zu setzen. Am Verkaufsinventar sind die schadhaften Bereiche zu sanieren, die lose Türe ist zu befestigen, der Klebestreifen im Regal ist zu entfernen.
27.06.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Kallmünzer Str. 18, 90480 Nürnberg Gleißhammer	Mängelbericht/ Kontrollbericht mit Anordnung	Kontrolle der Betriebsstätte. Die hierbei vorgefundenen Mängel mittels Formblatt in Auflage gestellt. Der Verkaufsleiter wurde telefonisch auf die vorgefundenen Mängel hingewiesen und zur umgehenden Beseitigung der Mängel aufgefordert.
27.06.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Sulzbacher Str. 63, 90489 Nürnberg Rennweg	Mängelbericht/ Kontrollbericht mit Anordnung	Kontrolle der Betriebsstätte samt Dokumentation, es wurden Mängel festgestellt, die mittels Formblatt in Auflage gestellt wurden.
27.06.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Glogauer Str. 30 - 38, 90473 Nürnberg Langwasser	Mängelbericht/ Kontrollbericht mit Anordnung	Besichtigung von Verkauf, Küchen- und Spülbereich sowie Lager- und Personalbereichen. Allg. Betriebszustand und Betriebsabläufe leicht verbesserungswürdig. Geringe Mängel mittels Formblatt in Auflage gestellt.
27.06.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Ludwigsplatz 26-28, 90403 Nürnberg Lorenz	Mängelbericht/ Kontrollbericht mit Anordnung	- geringfügige Hygienemängel über Formblatt erstellt
28.06.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Schweiggerstr. 1, 90478 Nürnberg Glockenhof	mündliche Belehrung	Betriebsablauf soweit ordentlich. Waren, Kennz. und IFSG o.B. ██████ bel: - Gitter der Deckenlüftung im Verkauf reinigen.
28.06.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Gibitzenhofstr. 59, 90443 Nürnberg Steinbühl	mündliche Belehrung	Kontrolle der Betriebsstätte. mündl. Bel.: Die Silikonfugen am Waschbecken sind zu sanieren. Verbrauchte Bedarfsgegenstände (z.B. Tüllen für Sahnesprüher) sind zu erneuern. Für alle MA muss die Erstbelehrung nach dem IFSG zur Einsicht aufliegen. Der verbrauchte Wandanstrich ist zu erneuern.
29.06.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Kallmünzer Str. 18, 90480 Nürnberg Gleißhammer	mündliche Belehrung	Nachschau der in Auflage gestellten Mängel. Diese wurden weitgehend beseitigt. Jedoch wurde ██████ und ██████ nochmals eindringlich bel. die Mängel auch dauerhaft zu beseitigen, sowie den Müll und das Leergut aus der Küche zu entfernen und auch ausserhalb der Produktion zu lagern.
05.07.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Obstmarkt 6-8, 90403 Nürnberg Sebald	mündliche Belehrung	Besichtigung der neu sanierten Bäckereifiliale. Bezüglich geringfügiger Mängel belehrt: Die Bodenbeläge im Spülbereich sind im Bedarfsfalle zwischen zu reinigen. Der bauliche Mangel an der Wand im Reinigungsmittelschrank im Umfeld des Handwaschbeckens für die Produktion ist zu beheben.
05.07.2016	Nachkontrolle	Der Beck GmbH	Wollentorstr. 11, 90489 Nürnberg Wöhrd	mündliche Belehrung	Auflagenachschau, alle Auflagen sind erfüllt. Mündliche Belehrung bezüglich Farbstoffe
05.07.2016	Nachkontrolle	Der Beck GmbH	Sulzbacher Str. 63, 90489 Nürnberg Rennweg		Alle Auflagen waren erledigt

11.07.2016	Nachkontrolle	Der Beck GmbH	Frankenstr. 145, 90461 Nürnberg Gibitzenhof	mündliche Belehrung	Ns. der Auflagen vom 09.06.2016. Die Mängel wurden abgestellt. mündl. Bel.: Verbrauchte Wandanstriche sind zu erneuern.
13.07.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Ludwigsplatz 26-28, 90403 Nürnberg Lorenz		Auflagennachschau, alle Auflagen sind erfüllt.
14.07.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Sigmundstr. 155, 90431 Nürnberg Höfen	mündliche Belehrung	Durchgang des Betriebes mit [REDACTED] Betriebsabläufe soweit sauber und ordentlich, belehrt: Mäusebefall insb. in den Unterschränken (Spülunterschrank), Kühltheke überprüfen.
15.07.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Mögeldorf Plärrer 2, 90482 Nürnberg Mögeldorf	mündliche Belehrung	-Randbereiche Boden besser Reinigen -Fliegenproblem im Vorbereitungsraum bekämpfen -Personaltoilette Boden reinigen
25.07.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Schnieglinger Str. 25, 90419 Nürnberg St Johannis	mündliche Belehrung	Allg. Betriebskontrolle Mündl. Bel. angeschlagene Kanten instand setzen, Boden um Kühlschrank besser reinigen
01.08.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Maxfeldstr. 12 a, 90409 Nürnberg Maxfeld	mündliche Belehrung	Belehrt: Lager: Die fehlende Sockelfliese im Hinterbereich der TK-Truhen ist anzubringen. Die schadhaften Bereiche am Regel im Umfeld der TK-Truhen sind zu sanieren, die Oberflächen sind zu reinigen. Die im Hinterbereich des Backofens abgelegten losen Schrauben sind zu entfernen. Verkauf: Die lose Armatur der Doppelspüle ist zu befestigen. Das Umfeld der Brotschneidemaschine ist zu reinigen. Die schadhaften Bereiche am Inventar unterhalb des Spülbeckens im Verkaufsbereich sind in einem hygienisch einwandfreien Zustand zu bringen.
02.08.2016	außerplanmäßige Kontrolle bei Probenahme	Der Beck GmbH	Kallmünzer Str. 18, 90480 Nürnberg Gleißhammer		Kontrolle aufgrund der Probenahme einer Sahnestufenkontrolle, sowie einer BOProbe von Speiseeis.
09.08.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Ostendstr. 97, 90482 Nürnberg Mögeldorf	Mängelbericht/ Kontrollbericht mit Anordnung	Mängel mit Verkäuferinnen und Filialleitung besprochen.
15.08.2016	Nachkontrolle	Der Beck GmbH	Ostendstr. 97, 90482 Nürnberg Mögeldorf		Besteck-Behälter bitte regelmäßig reinigen
16.08.2016	Schwerpunktkontrolle	Der Beck GmbH	Bayreuther Str. 18, 90489 Nürnberg Rennweg	Protokoll	Schwerpunktkontrolle nach dem Umbau, mündliche Belehrung. Der Müll darf nicht unmittelbar in der Produktion gelagert werden, es wurde vereinbart den Müll im Toilettenvorraum zu lagern.
22.08.2016	Nachkontrolle	Der Beck GmbH	Glogauer Str. 30 - 38, 90473 Nürnberg Langwasser	Bericht im Rahmen behördlicher/ge richtlicher Verfahren	Bei der N waren die Mängel soweit erledigt.
25.08.2016	Abnahmekontrolle	Der Beck GmbH	Bahnhofplatz 9, 90443 Nürnberg Tafelhof	mündliche Belehrung	Mündl. bel. bezüglich im Thekenbereich ist ein zusätzliches Spülbecken zu installieren, IFSG muss zur Einsicht aufliegen, Preisauszeichnung anbringen

07.09.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Nopitschstr. 70, 90441 Nürnberg Gibitzenhof	mündliche Belehrung	Mündl. bel. bezüglich Personaltoiletentüre geschlossen halten, Wage muss einsehbar für Kunden sein.
20.09.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Ulmenstr. 52, 90443 Nürnberg Gibitzenhof	mündliche Belehrung	Mängel mittels Formblatt in Auflage gestellt. mündl.Bel.: Eigenkontrolle (z.B. Maßnahmen bei defekten Kühlanlagen notieren) vervollständigen. Entkalker in der Spülküche ist zu reinigen. Bedarfsgegenstände (z.B. Kaffeebehälter) nicht direkt am Boden lagern. Verbrauchte Bedarfsgegenstände (z.B. Wärmehandschuhe, Pfannen) sind zu erneuern.
20.09.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Ulmenstr. 52, 90443 Nürnberg Gibitzenhof	Mängelbericht/ Kontrollbericht mit Anordnung	Mängel mittels Formblatt in Auflage gestellt. mündl.Bel.: Eigenkontrolle (z.B. Maßnahmen bei defekten Kühlanlagen notieren) vervollständigen. Entkalker in der Spülküche ist zu reinigen. Bedarfsgegenstände (z.B. Kaffeebehälter) nicht direkt am Boden lagern. Verbrauchte Bedarfsgegenstände (z.B. Wärmehandschuhe, Pfannen) sind zu erneuern.
22.09.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Sandstr. 20a, 90443 Nürnberg Tafelhof	mündliche Belehrung	Mängel mittels Formblatt in Auflage gestellt. mündl.Bel.: Die Reinigungsmittel sind so zu lagern, dass eine nachteilige Beeinflussung beim behandeln von LM auszuschließen ist. Die Decke an der Verkaufstheke ist zu reinigen.
22.09.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Sandstr. 20a, 90443 Nürnberg Tafelhof	Mängelbericht/ Kontrollbericht mit Anordnung	Mängel mittels Formblatt in Auflage gestellt. mündl.Bel.: Die Reinigungsmittel sind so zu lagern, dass eine nachteilige Beeinflussung beim behandeln von LM auszuschließen ist. Die Decke an der Verkaufstheke ist zu reinigen.
06.10.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Fürther Str. 100, 90429 Nürnberg Gostenhof	mündliche Belehrung	Allg. Betriebskontrolle Mündl. Bel.: Deckel der Gefriertruhen reinigen, Steckdosenloch an Umkleide schließen, verbrauchten Deckel vom Bäckerkorb tauschen.
11.10.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Bismarckstr. 21, 90491 Nürnberg Weigelshof	mündliche Belehrung	-Temperaturen der Tiefkühlung überprüfen -Thekenkühlung besser reinigen Betrieb soweit o.B.
17.10.2016	Nachkontrolle	Der Beck GmbH	Ulmenstr. 52, 90443 Nürnberg Gibitzenhof	mündliche Belehrung	Nachschau der mittels Formblatt gestellten Auflagen. Die Mängel wurden beseitigt. mündl.Bel.: Der beschädigte Wandbelag in der Spülküche (neben Fenster) ist zu sanieren.
20.10.2016	Nachkontrolle	Der Beck GmbH	Sandstr. 20a, 90443 Nürnberg Tafelhof	mündliche Belehrung	Ns. der Auflagen. Die Mängel wurden beseitigt bzw. vor Ort zum Zeitpunkt der Kontrolle abgestellt. mündl.Bel.: Gründlicher Reinigen bzw. Reinigungspläne beachten! Eierlagerung neu gestalten.
24.10.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Sigmundstr. 155, 90431 Nürnberg Höfen	mündliche Belehrung	Durchgang des Betriebes mit [REDACTED], Betriebsabläufe soweit sauber und ordentlich, belehrt: Mäusebefall insb. in den Unterschränken (Spülunterschrank), Kühltheke überprüfen.
10.11.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Löwenberger Str. 37, 90475 Nürnberg Altenfurt		Begehung der Betriebsräume. Die hierbei festgestellten Mängel mittels mündl. Bel. angeordnet.

21.11.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Bennostr. 10, 90411 Nürnberg Schaffhof	mündliche Belehrung	Begehung der Betriebsstätte. Die hierbei vorgefundenen Mängel mittels mündl. Bel. angeordnet: 1. Regalbretter der Vorbereitung und Einlegeböden in der Theke erneuern. 2. Granitarbeitsfläche den Riss ggf. schließen. 3. Kühlschränke ggf. auf Gummimatten stellen, dass diese ordentlich abschließen und nicht nach hinten durchrutschen. 4. Unter der Spülmaschine reinigen.
05.12.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Kölner Str. 21, 90425 Nürnberg Thon	mündliche Belehrung	Durchgang des Betriebes mit Frau Armut. Belehrt: Toiletten-Vorraum Türe geschlossen halten, Salatbereich/ Türe-Griffe, besser reinigen, sonst recht ordentlich
09.12.2016	planmäßige Routinekontrolle	Der Beck GmbH	Bayreuther Str. 18, 90489 Nürnberg Rennweg	mündliche Belehrung	-Kühlschränke im Verkauf sanieren, Preisschilder anbringen, -Eigenkontrolle: Temperaturen der Kühlungen überprüfen und gegebenenfalls das Eigenkontrollverfahren ändern. -Frühstücksbretter erneuern.
13.12.2016	Beschwerdekontrolle	Der Beck GmbH	Ludwigsplatz 26-28, 90403 Nürnberg Lorenz	mündliche Belehrung	N/ auf Grund einer Verbraucherbeschwerde über "Hygienmängel" Bezirksl. [REDACTED] war bereits über den Vorfall in Kenntnis gesetzt Bel.: - Personalschulung über Trennung Rein/unrein durchführen 1 Planprobe S-N-00068-16-DOE entnommen