

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

Quellenverzeichnis zur Bäckerei Hiestand

Seite (PDF-Dokument)	Art der Quelle	Im foodwatch-Bericht zitierte Stellen
3-6	Schreiben des Landratsamts Schweinfurt an foodwatch vom 19.05.2016	Keine Betriebskontrollen 2013, drei Betriebskontrollen 2014, fünf Betriebskontrollen 2015 (Seite 4)
7-8	Kontrollbericht vom 10.02.2014	„schwarzsimmelähnlicher Belag“ in der Spülküche (Seite 7) Bewertung der Mängel als geringgradig (Seite 8)
9-11	Kontrollbericht vom 19.05.2014	„schwarzsimmelartiger Belag“ in der Spülküche (Seite 9) Bewertung der Mängel als geringgradig (Seite 11)
12-15	Kontrollbericht vom 27.10.2014	Schwarzsimmel in der Spülküche, „erhebliche“ Verschmutzung mit Teigresten im Verpackungsraum (Seite 13) Bewertung der Mängel als geringgradig (Seite 15)
16-19	Kontrollbericht vom 21.05.2015	Bewertung der Mängel als geringgradig (Seite 19)
20-24	Kontrollbericht vom 31.08.2015	„Die Betriebsstätten waren nicht sauber“; „Schimmelrasenbildung“; unhygienische Werkzeuglagerung (Seite 21) Holzpaletten „stark verbraucht und mit Schimmel- und Moosbesatz vorgefunden“ (Seite 22) Hochgradig mit grün-schwarzen Belägen verunreinigte Schutzanzüge, noch während der Kontrolle entsorgt (Seite 23) Bewertung der Mängel als mittelgradig (Seite 24)
25-27	Kontrollbericht vom 19.10.2015	

28-29	Kontrollbericht vom 07.12.2015	
-------	-----------------------------------	--

Pressekontakt:

Andreas Winkler

E-Mail: presse@foodwatch.de

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

Landratsamt Schweinfurt · Postfach 14 50 · 97404 Schweinfurt

Zustellungsurkunde Az: 32.2 – 514/VIG/2016/019

foodwatch e. V.
Brunnenstr. 181
10119 Berlin

Auskunft erteilt Ihnen

Herr Gerhard Kraft

Unser Zeichen/ Kassenzeichen
Bitte bei Antwort/Zahlungen/Rückfragen
immer angeben!

32.2 – 514/VIG/2016/019

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

E-Mail:

vetamt@lrasw.de

Telefon: 09721 / 55 – 370

Telefax: 09721 / 55 – 372

Zi.-Nr.: E 18

Datum: 19.05.2016

**Vollzug des Gesetzes zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation (Verbraucherinformationsgesetz – VIG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 17.10.2012 (BGBl. I S. 2166, 2725), das zuletzt durch Art. 2 Abs. 34 des Gesetzes vom 07.08.2013 (BGBl. I S. 3154) geändert worden ist;
Informationsgewährung gemäß § 6 Abs. 1 Satz 1 VIG**

Anlagen: Antrag von foodwatch e.V. vom 13.01.2016 (Anlage 1)
Feststellungen und Maßnahmen zum Betrieb aus Betriebskontrollen des Landratsamtes Schweinfurt

- vom 10.02.2014 (Anlage 2)
- vom 19.05.2014 (Anlage 3)
- vom 27.10.2014 (Anlage 4)
- vom 21.05.2015 (Anlage 5)
- vom 31.08.2015 (Anlage 6)
- vom 19.10.2015 (Anlage 7)
- vom 07.12.2015 (Anlage 8)
- vom 11.12.2015 (Anlage 9)

Sehr geehrte Damen und Herren,

mit Schreiben vom 13.01.2016 an das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Erlangen (LGL), stellten Sie zu sechs verschiedenen von Ihnen namentlich benannten Unternehmen der Bäckereibranche folgende Fragen:

Frage 1: Welche nicht unzulässigen Abweichungen von den in Deutschland geltenden lebensmittelrechtlichen Rechtsvorschriften einschließlich Hygienevorschriften wurden in den Jahren 2013, 2014 und 2015 festgestellt?

Diese Frage wurde laut E-Mail-Schriftverkehr zwischen dem LGL und foodwatch e.V. wie folgt klargestellt:

Welche nicht **zulässigen** Abweichungen von den in Deutschland geltenden lebensmittelrechtlichen Rechtsvorschriften einschließlich Hygienevorschriften wurden in den Jahren **2013**, 2014 und 2015 festgestellt?

Frage 2: Wie wurden die Beanstandungen und festgestellten Hygienemängel in den Jahren 2013, 2014 und 2015 verfolgt bzw. welche Maßnahmen wurden ergriffen, um künftige Verstöße gegen lebensmittel- und kennzeichenrechtliche Vorgaben zu verhindern? Wurden strafrechtliche Ermittlungsverfahren oder Ordnungswidrigkeitsverfahren durchgeführt? Wenn ja, mit welchen Ergebnissen? Wenn nein, warum nicht?

Frage 3: Wann und wie konkret wurde die Bevölkerung über die Beanstandungen informiert?

Nachdem der Grundverwaltungsakt vom 01.04.2016 bestandskräftig geworden ist, erfolgt die Informationsgewährung wie folgt:

Zu den Fragen 1 und 2:

Durch Übersendung von Kopien der dem Landratsamt Schweinfurt vorliegenden Feststellungen zum Betrieb Hiestand Deutschland GmbH, Albert-Einstein-Str. 1, 97447 Gerolzhofen, aus den Betriebskontrollen durch das Landratsamt Schweinfurt am 10.02.2014, 19.05.2014, 27.10.2014, 21.05.2015, 31.08.2015, 19.10.2015, 07.12.2015 und 11.12.2015 (siehe Anlage 2 mit). Im Jahr 2013 fanden keine Betriebskontrollen statt.


Zu Frage 2:

Strafrechtliche Ermittlungsverfahren oder Ordnungswidrigkeitenverfahren wurden nicht durchgeführt.

Zu Frage 3:

Informationen der Bevölkerung über Beanstandungen waren nicht angezeigt.

Mit freundlichen Grüßen



Kraft, Verwaltungsrat



foodwatch e.v. · brunnenstraße 181 · d-10119 berlin

Bayerisches Landesamt
für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

Vorab per E-Mail an: poststelle@lgl.bayern.de

13. Januar 2016

Antrag auf Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir beantragen hiermit, uns so schnell wie möglich (spätestens aber innerhalb der gesetzlichen Frist) Informationen zu unten stehenden Fragen, die folgenden Hauptbetriebe betreffend mitzuteilen:

Hiestand GmbH, Kolpingstr.3, 97447 Gerolzhofen

1. Welche nicht unzulässigen Abweichungen von den in Deutschland geltenden lebensmittelrechtlichen Rechtsvorschriften einschließlich Hygienevorschriften wurden in den Jahren 2013, 2014 und 2015 festgestellt?

2. Wie wurden die Beanstandungen und festgestellten Hygienemängel in den Jahren 2013, 2014 und 2015 verfolgt bzw. welche Maßnahmen wurden ergriffen, um künftige Verstöße gegen lebensmittel- und kennzeichnungsrechtliche Vorgaben zu verhindern? Wurden strafrechtliche Ermittlungsverfahren oder Ordnungswidrigkeitsverfahren durchgeführt? Wenn ja, mit welchen Ergebnissen? Wenn nein, warum nicht?
3. Wann und wie konkret wurde die Bevölkerung über die Beanstandungen informiert?

Falls die Kreisverwaltungsbehörden für die Beantwortung der Fragen 2. und 3. zuständig sind, bitten wir Sie um Weiterleitung an die zuständigen Behörden.

Falls die Beantwortung einiger Fragen länger dauert als die Beantwortung anderer (insb. Fragen 2. und 3.), bitte ich um baldmögliche Zusendung der bereits vorhandenen und Nachsendung der restlichen Antworten.

Sollten Sie für die Beantwortung der Fragen Gebühren erheben, bitten wir vorab um Mitteilung.

Eine Vollmacht, die bestätigt, dass ich befugt bin, Verfahrenshandlungen im Rahmen des VIG im Namen und im Auftrag von foodwatch e.V. durchzuführen, finden Sie im Anhang.

Sollten Angaben zu ergänzen sein, bitten wir kurzfristig um Mitteilung. Falls Sie der Auffassung sind, dass Hinderungsgründe dem Informationsanspruch entgegenstehen, bitten wir Sie, uns diese unverzüglich mit Rechtsgründen mitzuteilen.

Um eventuelle Rückfragen zu beschleunigen, bitte ich darum, mich anzurufen.

Mit freundlichen Grüßen,


Luise Molling

Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/Fleischhygiene - Ergebnisprotokoll

Landratsamt Schweinfurt

Betrieb: Hiestand Deutschland GmbH

Anschrift: Albert-Einstein-Str. 1
(Standort) 97447 Gerolzhofen

Betriebsnummer(n):

Betriebs-ID LGL

DIVA-Nummer

Registrierungen / Zulassungen:

Fleischverarbeitungsbetrieb

Öffnungszeiten:

Ruhetage:

Durchführender der Kontrolle:

Beteiligte:

Datum der Kontrolle: 10.02.2014

Uhrzeit von: 09:35 **bis:** 11:55

Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle

Schwerpunkt(e):

Lebensmittelbetriebsart(en):

Hersteller und Abpacker

Fleischverarbeitungsbetrieb (<10%
Fleischanteil)

kontrolliert

Hersteller und Abpacker

Brotfabriken/Großbäckerei

X

Bemerkung: Die Beanstandungen der Kontrolle vom 26.11.2012 waren abgestellt. Die Stahlträger-
elemente waren wieder altverschmutzt (Beanst. Nr. 9 der Kontrolle vom 26.11.12); s.a. Nr. 5.
Der Befall mit Fluginsekten wurde erheblich reduziert seit Einführung der Verwirrtechnik.

Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):

Kontrollbereich

Verstoß

1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Tür Beschaffenheit mangelhaft allgemein

Restteigkühler (B8) X

Der Sockel der Türe war außen nicht glatt und Wasserabstoßend, so dass sie nicht leicht zu reinigen war.

Behebung: Der Sockel ist instand zu setzen.

Erledigungsfrist: 2 Wochen

2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Fugen Fliesen Schwarzsimmel

Spülküche (B 10) X

Die Fliesenfugen waren teilweise mit einem schwarzsimmel-
ähnlichen Belag verunreinigt (Ecken der Wand, Produktionsseite;

Fenster links).

Behebung: Die Fugen sind zu erneuern.

Erledigungsfrist: 2 Wochen

3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Tür verunreinigt Spülküche (B 10) X

Die Tür war verunreinigt und wies an der Außenseite der Zarge Versporungen auf.

Behebung: Die Türe ist zu reinigen und künftig sauber zu halten, die Fugen sind frei von Ablagerungen zu halten.

Erledigungsfrist: sofort

4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Arbeitsgeräte/Ausrüstung Reinigung verunreinigt Hygieneschleuse (B 10) X

Die Querleisten des Pater Noster Numafa waren altverschmutzt.

Behebung: Die Leisten sind zu reinigen und künftig sauber zu halten.

Erledigungsfrist: sofort

5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Fußboden verunreinigt Verpackungsraum X

Der Gitterrostboden (Stahlträgerelemente, Oberseite) war verunreinigt.

Behebung: Die Gitter sind zu reinigen und künftig sauber zu halten. Mittelfristig sollten die Gitter durch Kunststoffplatten verschlossen und wo nötig durch Edelstahlaufgaben verstärkt werden.

Erledigungsfrist: sofort für Reinigung

Gesamt-Ergebnis: Beanstandungen

☐ Keine

☒ Geringgradige

☐ Mittelgradige

☐ Hochgradige

Maßnahmen:

10.02.2014 Mängelbericht/Kontrollbericht mit Anordnung

Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/Fleischhygiene - Ergebnisprotokoll

Landratsamt Schweinfurt

Betrieb: Hiestand Deutschland GmbH

Anschrift: Albert-Einstein-Str. 1
(Standort) 97447 Gerolzhofen

Öffnungszeiten:

Ruhetage:

Betriebsnummer(n):

Betriebs-ID LGL

DIVA-Nummer

Registrierungen / Zulassungen:

Fleischverarbeitungsbetrieb

Durchführender der Kontrolle: Dr. Deiss-Hemmeter, Ursula

Beteiligte: Löser, Monika - LRA Schweinfurt

Datum der Kontrolle: 19.05.2014

Uhrzeit von: 09:00 **bis:** 12:00

Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle

Schwerpunkt(e): ;

Lebensmittelbetriebsart(en):

Hersteller und Abpacker

Fleischverarbeitungsbetrieb (<10%
Fleischanteil)

Hersteller und Abpacker

Brotfabriken/Großbäckerei

kontrolliert

X

Bemerkung: Die Beanstandungen der Kontrolle vom 10.2.2014 Nr. 1-4 waren abgestellt.

Der Fußboden im Bereich der Bühne in der Verpackung (Gitterboden) war in einigen Bereichen bereits durch Kunststoffplatten verschlossen (Beanstandung Nr. 5).

Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):	Kontrollbereich	Verstoß
1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Decke Beschaffenheit allgemein Die Decke war so beschaffen, dass Schmutzansammlungen nicht vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß nicht beschränkt war. Die Kassetten schlossen nicht dicht ab und waren verunreinigt. Unterhalb des Spülbereichs im Übergang Wand -Boden waren die Fugen mit einem schwarschimmelartigen Belag verunreinigt, ebenso die Silikonfugen. Behebung: Die Decke ist so instand zu setzen, dass eine ord-	Spülküche (B 10)	X

nungsgemäße Reinigung und Desinfektion ermöglicht wird.

Die verschmutzten Fugen sind zu reinigen bzw. zu erneuern.

Erledigungsfrist: sofort für Reinigung, 4 Wochen für bauliche Maßnahmen

2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Ausrüstung verunreinigt Schleuse (B 10) X

Die Kunststoffpaneele der ~~Spül~~Spülanlage (am Übergang von BA I zu BA II) waren teilweise mit einem schwarzschimmelähnlichen Belag verunreinigt.

Behebung: Die Spülanlage ist gründlich zu reinigen und zu desinfizieren und künftig frei von Ablagerungen zu halten.

Erledigungsfrist: sofort

3. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle) , Reinigung-/Desinfektionsmaßnahmen Küche (B 10) X

Bei den Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen wurden Mängel festgestellt. In der Füllung wurde ein Sieb im Handwaschbecken zwischengelagert, andere Arbeitsgeräte hingen direkt neben dem Handwaschbecken.

Behebung: Die Gerätschaften sind zu reinigen und so aufzubewahren, dass eine Verunreinigung mit Spülmittel oder Handwaschmittel ausgeschlossen ist.

Erledigungsfrist: sofort

4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Lagerung von Lebensmitteln Vorbereitungsraum/Küche (B 1) X

In der Küche (BA I, linker Kühlraum) wurden Kartonnagen mit öligen Ablagerungen aufgefunden.

Behebung: Kartonnagen sind im Kühlraum zu vermeiden. Zum Auffangen von Öl kann ein hygienisches Behältnis (bspw. Kunststoffwanne) verwendet werden.

Erledigungsfrist: sofort

5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Wand Durchbruch offen Verpackungsraum X

Im Bereich des Übergangs von der Wand zur Decke war eine Öffnung ins Freie (ersichtlich von der Bühne Verpackung im Bereich des Pater Nosters).

Behebung: Die Öffnung ist zu verschließen um ein Eindringen von Schädlingen zu vermeiden.

Erledigungsfrist: sofort

6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Räume Rohwarenlager 3 (UG 2) X

Die Betriebsstätten waren nicht sauber bzw. instand gehalten. Es trat ein Leck einer wasserführenden Leitung/Rohr auf. Eine größere Wasseransammlung war am Boden sichtbar.

Behebung: Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.

4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1 VO(EU) Nr. 852/2004

Das Leck im Leitungssystem ist zu beheben.

Erledigungsfrist: sofort

Gesamt-Ergebnis: Beanstandungen

☐ Keine

☒ Geringgradige

☐ Mittelgradige

☐ Hochgradige

Maßnahmen:

19.05.2014 mündliche Belehrung

02.06.2014 Mängelbericht/Kontrollbericht mit Anordnung

Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/Fleischhygiene - Ergebnisprotokoll

Landratsamt Schweinfurt

Betrieb: Hiestand Deutschland GmbH

Anschrift: Albert-Einstein-Str. 1
(Standort) 97447 Gerolzhofen

Öffnungszeit:

Ruhetage:

Betriebsnummer(n):

Betriebs-ID LGL

DIVA-Nummer

Registrierungen / Zulassungen:

Exportbetrieb

Fleischverarbeitungsbetrieb

Durchführender der Kontrolle: ~~Monika Löser~~

Beteiligte: ~~Monika Löser - LRA Schweinfurt~~

~~Dr. Dr. Ursula Deiss-Hemmeter - LRA Schweinfurt~~

Datum der Kontrolle: 27.10.2014

Uhrzeit von: 11:40 **bis:** 15:45

Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle

Schwerpunkt(e): ;

Lebensmittelbetriebsart(en):

kontrolliert

Hersteller und Abpacker

Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse

Hersteller und Abpacker

Brotfabriken/Großbäckerei

X

Bemerkung: Die Beanstandungen der Kontrolle vom 19.5.2014 waren abgestellt.

Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):

Kontrollbereich

Verstoß

1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Räume

Die Betriebsstätten waren nicht sauber bzw. instand gehalten. Im Restteigkühler war der Boden mit Teigresten verunreinigt. Das Kühlaggregat war stark vereist.

Behebung: Die Verschmutzungen sind zu entfernen. Der Boden ist sauber zu halten. Das Kühlaggregat ist zu enteisen. Die Vereisungen sind auf ein Minimum zu reduzieren.

Erledigungsfrist: sofort

Restteigkühler (B8)

X

2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Decke Beschaffenheit allgemein

Spülküche (B 10)

X

Die Silikonfugen am Bodenablaufrost lösten sich. Sie waren teilweise mit Schwarzsimmel-ähnlichem Belag verunreinigt.

Behebung: Die verschmutzten Fugen sind zu reinigen bzw. zu erneuern.

Erledigungsfrist: sofort

3. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle) , Küche (B 10) X
Reinigung-/Desinfektionsmaßnahmen

Bei den Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen wurden Mängel festgestellt. In der Füllung wurden wiederholt Schöpfkellen im Handwaschbecken zwischengelagert, andere Arbeitsgeräte hingen direkt neben dem Handwaschbecken.

Behebung: Die Gerätschaften sind zu reinigen und so aufzubewahren, dass eine Verunreinigung mit Spülmittel oder Handwaschmittel ausgeschlossen ist.

Erledigungsfrist: sofort

4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Kühlschrank Ventilatorschutzgitter verunreinigt Küche (B 10) X

Das Ventilatorschutzgitter des Kühlaggregats im Kühlraum links, neben der Küche, war verunreinigt.

Behebung: Die Verschmutzungen sind zu entfernen. Die Schutzgitter sind sauber zu halten.

Erledigungsfrist: sofort

5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Räume Stickenofenraum (B7) X

Die Betriebsstätten waren nicht sauber bzw. instand gehalten. Das Fenster am Gärraum / Hörnchen Linie 11 war mit Schimmel belegt.

Behebung: Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein. Die Verschmutzung ist zu entfernen. Das Fenster ist sauber zu halten.

Erledigungsfrist: sofort

6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Wand Durchbruch offen Verpackungsraum X

Im Bereich des gesamten Laufbandes (Rücktransport Kaak-Anlage) auf der Bühne/ Verpackung waren an den Metallträgern, Laufbändern sowie der Laufbandkonstruktion erhebliche mit Teigresten verschmutzt.

Behebung: Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen

a) gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht,

b) so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist,

c) mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass sie gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können,

und

d) so installiert sein, dass die Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können

Die Verschmutzungen sind zu entfernen, die Anlage ist sauber zu halten. Das Reinigungsintervall ist dem Verschmutzungsgrad anzupassen.

Erledigungsfrist: sofort

7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Lagerung der Arbeits- und Schutzkleidung

Hygieneschleuse (B 1) X

In der Hygieneschleuse lagen eine erhebliche Menge an Gummistiefelpaaren durcheinander auf dem Boden. Es war nicht genügend Platz bzw. Möglichkeiten vorhanden die Arbeitstiefel hygienisch zu lagern.

Behebung: Es sind ausreichend Aufbewahrungsmöglichkeiten zur hygienischen Lagerung der Arbeitstiefel zu Verfügung zu stellen.

Erledigungsfrist: sofort

8. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Insektengitter verunreinigt

Warenannahme/Umpalettieren (B 6) X

Das Insektengitter war verunreinigt.

Behebung: Das Insektengitter ist zu reinigen und sauber zu halten.

Erledigungsfrist: sofort

9. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Insektengitter verunreinigt

Mehlsilo (UG 1) X

Das Insektengitter war verunreinigt.

Behebung: Das Insektengitter ist zu reinigen und sauber zu halten.

Erledigungsfrist: sofort

10. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Arbeitsgeräte/Ausrüstung Reinigung verunreinigt

Verpackung (B 3) X

Im Produktionsbereich Hörnchen stand ein erheblich verschmutzter Schrubbautomat.

Behebung: Der Reinigungsautomat ist zu reinigen und in einem sauberen Zustand zu halten.

Erledigungsfrist: sofort

11. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Fußboden verunreinigt

Verpackung (B 3) X

Der Fußboden bei der Linie 11 "Sala Belva" war verunreinigt.

Behebung: Die Verschmutzungen sind zu entfernen. Der Boden ist sauber zu halten.

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

Erledigungsfrist: sofort

12. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Abwasserleitungen Verpackung (B 3) X

Mängel bei den Abwasserleitungen. Der Bereich der Abwasser- rinne für den Rücklauf Maschinenreinigung war stark ver- schmutzt. Einzelne Leitungskomponenten waren korrodiert.

Behebung: Abwasserableitungssysteme müssen so gestaltet werden, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Der Bereich der Abwasserleitungen/Abwasserrinne ist stets sauber zu halten. Die korrodierten Teile sind zu ersetzen.

Erledigungsfrist: sofort

13. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Bedarfsgegenstände aufbewahrt/gelagert z.B. Personaltoilette Verpackung (B 3) X

Es wurden Bedarfsgegenstände aufbewahrt, obwohl der Raum aufgrund seiner üblichen Funktion nicht hygienisch einwandfrei sein kann. Das Standortlager /Arbeitsgeräte, Papiertücher, Che- mikalienschrank, der externen Reinigungsfirma, befindet sich in unmittelbarer Nähe zum Produktionsbereich und Verpackung. Der Lagerplatz ist nur unzureichend mit einem Bauzaun mit Be- tonfüßen abgetrennt.

Behebung: Der Lagerplatz für die Bedarfsgegenstände der Rei- nigungsfirma muss zur Produktionsseite/Förderband hin mit ei- nem leicht zu reinigenden, wasserundurchlässigen, dichten und hellen Verkleidung abgetrennt werden. Der Tagesbedarf an Rei- nigungsmittel dürfen nur in einem dicht schließenden und ab- schließbarem Schrank aufbewahrt werden.

Der gesamte Bereich ist von der Produktion abschließbar zu trennen. Die Trennwände/Gitter sich leicht zu reinigend zu ge- stalten

Erledigungsfrist: baulich: 4 Wochen, ansonsten sofort

Gesamt-Ergebnis: Beanstandungen

☐ Keine

☒ Geringgradige

☐ Mittelgradige

☐ Hochgradige

Maßnahmen:

27.10.2014 mündliche Belehrung

Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/Fleischhygiene - Ergebnisprotokoll

Landratsamt Schweinfurt

Betrieb: Hiestand Deutschland GmbH

Anschrift: Albert-Einstein-Str. 1
(Standort) 97447 Gerolzhofen

Öffnungszeit:

Ruhetage:

Betriebsnummer(n):

Betriebs-ID LGL

DIVA-Nummer

Registrierungen / Zulassungen:

Exportbetrieb

Fleischverarbeitungsbetrieb

Durchführender der Kontrolle: ~~Dr. Ursula Deiss-Hennrich~~

Beteiligte: ~~Monika Löser - LRA Schweinfurt~~
~~Dr. Ursula Deiss-Hennrich - LRA Würzburg~~

Datum der Kontrolle: 21.05.2015

Uhrzeit von: 08:00 **bis:** 11:50

Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle

Schwerpunkt(e): ;

Lebensmittelbetriebsart(en):

kontrolliert

Hersteller und Abpacker

Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse

Hersteller und Abpacker

Brotfabriken/Großbäckerei

X

Bemerkung: In der Plankontrolle waren die linke Eismaschine im BA I einbezogen, ebenso der Kaffeeautomat in der Kantine.

Zusätzlich wurde ein Lieferfahrzeug für Zucker der Firma ~~.....~~ (Diamantzucker), am Ende des Anieifervorgangs, in die Plankontrolle mit einbezogen.

Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):

Kontrollbereich

Verstoß

1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Decke Beschaffenheit allgemein

Spülküche (B 10)

X

Die Silikonfugen am Bodenablaufrost lösten sich.

Behebung: Die verbrauchten Fugen sind zu erneuern.

Erledigungsfrist: 2 Wochen

2. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Reinigung-/Desinfektionsmaßnahmen

Küche

X

Die rechte Rühr- und Knetmaschine war an der Kesselaufnahmeverrichtung rostig, der Farbanstrich blätterte z.T. ab.

Der Gerätewagen zur Aufbewahrung der Arbeitsgeräte (Schöpfkelle, Spatel usw.) war noch nicht vor Ort.

Behebung: Die schadhaften Stellen der rechten Rühr- und Knetmaschine sind fachgerecht instand zu setzen.

Der Gerätewagen sei bestellt und soll in der KW 23 geliefert werden.

Erledigungsfrist: 2 Wochen

3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Räume

Restteigkühler (B8) X

Die Betriebsstätten waren nicht sauber bzw. instand gehalten.

Das Kühltagegagat samt Umgebung/Decke war wiederholt stark vereist.

Behebung: Nach Aussage von [REDACTED] sei die Problematik bekannt aber dadurch beherrschbar, dass der Tiefkühler nur zu zweidrittel gefüllt sei und somit die Kapazität des Aggregats ausreichen würde.

Erledigungsfrist: sofort

4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Räume

Produktion (B 2) X

Die Betriebsstätten (Wand zur Küche B1) waren nicht sauber bzw. instand gehalten. Die Wasserversorgungsleitung am Wasserfilter und die UV-Manschetten waren mit Ablagerungen verunreinigt.

Behebung: Die Verschmutzungen sind zu entfernen.

Erledigungsfrist: sofort

5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

Verpackungsraum X

Im Verpackungsbereich war Folie auf den Gitterrostboden gelegt um herabfallendes Dekor zu sammeln.

Behebung: Es sind Unterlagen zu schaffen (bspw. Bleche), die sicherstellen, dass kein herabfallendes Dekor in den unteren Stock fallen kann.

Erledigungsfrist: sofort

6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Wasserschlauch verunreinigt

Spülküche (B 10) X

Die Schläuche für Dekor waren ungenügend gereinigt.

Behebung: Die Nachreinigung der Schläuche vor Gebrauch wurde sofort angeordnet. Künftig sind die Schläuche nach der Reinigung immer einer Sichtkontrolle zu unterziehen um eine Verunreinigung des nachfolgenden Produktes auszuschließen.

Erledigungsfrist: sofort

7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Arbeitsgeräte

Hygieneschleuse (B 1) X

Die Riemenbänder der Dekormaschine wiesen an der Lebensmittelkontaktfläche sich ablösende Kunststoffteilchen auf (ge-

genüber der Spülmaschine).

Behebung: Vor Einsatz der Maschine sind die Bänder auszutauschen.

Erledigungsfrist: sofort

8. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle), Dokumentation

X

Die Werte der letzten Kalibrierung der Thermometer wiesen teilweise Differenzen von bis zu 8,5°C auf. Es wurden keine Maßnahmen dokumentiert. Nach Angaben von [REDACTED] handelte es sich hierbei lediglich um die Messungen in "temperierten" Räumen (technologischer Grund).

Behebung: Es sind Dokumente und Aufzeichnungen zu führen und zu erstellen, die nachweisen, dass ein funktionierendes Eigenkontrollsystem durchgeführt wird. Bei Abweichungen der Thermometer von mehr als 1°C sind entsprechende Maßnahmen einzuleiten und zu dokumentieren.

Erledigungsfrist: sofort

9. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Räume

Hefekühler (B 1) X

Die Betriebsstätten waren nicht sauber bzw. instand gehalten. Am Boden, vor dem Nachgärraum Gipfel bzw. vor dem Froster im Bereich der Wasserversorgung/Kompressor, stand eine erhebliche Menge Wasser.

Behebung: Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.

Erledigungsfrist: sofort

10. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Lüftung Lüftungssystem

Produktion (B 4, B 5) Bauabschnitt 2 X

Die Fensteröffnung zur Installation der Klimaanlage war mit einem Müllsack und Klebeband verschlossen. Dadurch war eine leichte Reinigung bzw. Handhabung erschwert.

Behebung: Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein. Der Blindverschluss muss aus einem leicht reinigbaren Material bestehen.

Erledigungsfrist: sofort

11. Hygiene allgemein (Betriebshygiene), Arbeitsgeräte/Ausrüstung Reinigung Armatur verunreinigt

X

An der Zählanlage Frosterausgang Linie 14 -Cookies- waren beidseitige Verschmutzungen.

Behebung: Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen

a) gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden.

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

b)so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist,

c)mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass sie gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können,

und

d)so installiert sein, dass die Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.

Die Verschmutzungen sind zu entfernen.

Erledigungsfrist: sofort

Gesamt-Ergebnis: Beanstandungen

☐ Keine

☒ Geringgradige

☐ Mittelgradige

☐ Hochgradige

Maßnahmen:

02.06.2015	Mängelbericht/Kontrollbericht mit Anordnung
------------	---

Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/Fleischhygiene - Ergebnisprotokoll

Landratsamt Schweinfurt

Betrieb: Hiestand Deutschland GmbH

Anschrift: Albert-Einstein-Str. 1
(Standort) 97447 Gerolzhofen

Öffnungszeiten:

Ruhetage:

Betriebsnummer(n):

Betriebs-ID LGL

DIVA-Nummer

Registrierungen / Zulassungen:

Exportbetrieb

Fleischverarbeitungsbetrieb

Durchführender der Kontrolle:

Beteiligte:

Datum der Kontrolle: 31.08.2015

Uhrzeit von: 10:20 **bis:** 14:00

Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle

Schwerpunkt(e):

Lebensmittelbetriebsart(en):

kontrolliert

Hersteller und Abpacker

Herstellungsbetrieb für
Fleischerzeugnisse

Hersteller und Abpacker

Brotfabriken/Großbäckerei

X

Bemerkung: Die Beanstandungen der Kontrolle vom 02.06.2015 waren abgestellt außer:

- Nr. 2: Anrostige Kesselmaschinen (s. Beanst. Nr. 2 der Kontrolle vom 31.08.2015)
- Nr. 5: Es wurde noch Folie im Verpackungsbereich auf dem Boden ausgelegt um Dekor aufzusammeln.

Beide Beanstandungen sollen im Rahmen der nächsten Revision abgestellt werden.

Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):

Kontrollbereich

Verstoß

1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Decke Beschaffenheit allgemein

Spülküche (B
10)

X

Die Silikonfugen an der Wand rechts neben Eingang Rolltor waren schadhaft.

Behebung: Die verbrauchten Fugen sind zu erneuern.

2. Hygiene (Hygienemanagement, Betriebliche Eigenkontrolle) , Reinigung-/Desinfektionsmaßnahmen

Küche

X

Die rechte Rühr- und Knetmaschine war immer noch an der Kesselaufnahmeverrichtung rostig, der Farbanstrich blätterte zum Teil ab.

Behebung: Die schadhaften Stellen der rechten Rühr- und Knetmaschine sind fachgerecht instand zu setzen und künftig rostfrei und frei von abblätternder Farbe zu halten. Es ist in Planung den Farbanstrich bei der nächsten Revision zu

erneuern.

3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Räume

Restteigkühler (B8) X

Die Betriebsstätten waren nicht sauber, bzw. instand gehalten. Das komplette Kühlaggregat samt Umgebung/Decke war wiederholt stark vereist. Die Vereisungen reichten nun über die gesamte Decke bis zum Eingangsbereich des Rolltores.

Behebung: Es ist die ordnungsgemäße Funktion des Kühlaggregats sicherzustellen, die Decke ist zu enteisen und künftig eisfrei zu halten. Die bisherige 2/3 Kapazitätslösung ist unserer Einschätzung nach nicht ausreichend.

4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Räume

Hefekühler (B 1) X

Die Betriebsstätten waren nicht sauber, bzw. instand gehalten. Am Boden, vor dem Nachgärraum Gipfel, bzw. vor dem Froster im Bereich der Wasserversorgung/Kompressor, stand wiederholt eine erhebliche Menge Wasser.

Behebung: Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein. Es ist darauf zu achten, dass am Boden keine Wasseransammlungen entstehen können.

5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Lüftung Lüftungssystem

Produktion (B 4, B 5) X
Bauabschnitt 2

Die Fensteröffnung zur Installation der Klimaanlage war mit einem Müllsack und Klebeband verschlossen. Dadurch war eine leichte Reinigung bzw. Handhabung erschwert. Zur Zeit ist die externe Klimaanlage im Betrieb. Für die Zeit der Nichtnutzung/Abbaus wurde noch keine adäquate Lösung erzielt.

Behebung: Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein. Der Blindverschluss muss aus einem leicht reinigbaren Material bestehen und muss ausgetauscht werden.

6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Schimmel Gärgutträger

Produktion (B 2) X

Bauabschnitt II bei Linie 11 stand im Randbereich eine abgedeckte nicht im Gebrauch befindliche Produktionsmaschine. Diese wies erhebliche Verschmutzungen, z.T. mit Schimmelrasenbildung auf.

Behebung: Es ist dafür zu sorgen, dass auch Maschinen die nicht im Gebrauch sind in einem Zustand gehalten werden, dass eine Verunreinigung auf ein Mindestmaß reduziert wird. Zur Vermeidung von Schimmelbildung unterhalb von Abdeckungen sind diese in angemessenen regelmäßigen Abständen zu kontrollieren.

7. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Arbeitsgeräte

Produktion (B 2) X

Es wurden Werkzeuge zum Lebensmittelkontakt mit Werkzeugen ohne Lebensmittelkontakt zusammen im Werkzeugschrank gelagert. Es wurden Klappmesser verwendet, die in der Führungsschiene und an den runden Einbuchtungen am Griff altverschmutzt waren.

Behebung: Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit

denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen

a) gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht

b) so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist

c) mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass sie gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können

d) so installiert sein, dass die Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.

Es sind geeigneten Gerätschaften anzuschaffen, die für die manuellen Tätigkeiten am Band geeignet sind. Bedarfsgegenstände sind getrennt von allgemeinem Werkzeug zu lagern.

8. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Holzpaletten genutzt

Verpackungsraum X

Es lagerten erhebliche Mengen an Holzpaletten im Verpackungsbereich, die z.T. stark verbraucht und mit Schimmel- und Moosbesatz vorgefunden wurden. Bei einigen Paletten lösten sich bereits die Ränder der unteren Ablagehölzer auf, auf dem Boden lagen teilweise Holzspäne. Der Umfang der gelagerten Holzpaletten war so bemessen, dass etliche außerhalb der gekennzeichneten Stellplätze gelagert wurden. Bilder wurden angefertigt.

Behebung: Es sind nur so viele Holzpaletten im Verpackungsbereich vorzuhalten, dass diese an den eingezeichneten Stellplätzen untergebracht werden können. Bei Eingang der Paletten in den Betrieb sind diese zu prüfen. Verbrauchte Paletten (Gefahr des Eintrags von Holzsplittern) sind nicht in den Betrieb zu verbringen. Holzpaletten mit Schimmelbefall oder Pflanzenwachstum sind ebenfalls bereits vor Aufnahme in den Betrieb abzuweisen oder zu entsorgen. Die Mitarbeiter die die Annahme der Paletten überwachen sind entsprechend zu schulen und einzuweisen. Der verantwortliche Lebensmittelunternehmer hat sicherzustellen, dass der Schulungserfolg überprüft wird. Aus diesem Grund sind die Tätigkeiten der betrieblichen Mitarbeiter regelmäßig von den verantwortlichen Vorgesetzten zu überprüfen. Diese Überprüfungen sind zu dokumentieren, gegebenenfalls auf den von den Mitarbeitern ausgefüllten Formblättern.

Nach der mündlichen Anweisung vor Ort die betroffenen Paletten sofort aus dem Betrieb zu verbringen wurden diese vorläufig in das Tiefkühlhaus verbracht. Ein Teil der beanstandeten Paletten war mit einem Band und dem Vermerk "gesperrt" gekennzeichnet.

9. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Wandfarbe blättert ab

X

An der Wand in Linie 14 Cookie Bereitstellung fanden sich Ausblühungen an der Wand im Bereich rechts neben der Stiefelreinigung und neben der Tiefkühltruhe.

Behebung: Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu

desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen. Die schadhaften Wandstellen sind instand zu setzen und künftig ist die Bildung von Ausblühungen zu unterbinden.

10. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Personal Umkleidemöglichkeit unzureichend

X

Auf der Galerie über der Cookie Linie wurden Arbeitsstiefel offen aufbewahrt.

Behebung: Soweit erforderlich, müssen angemessene Umkleideräume für das Personal vorhanden sein. Die Stiefel sind so aufzubewahren, dass eine Verunreinigung der sich darunter befindlichen Cookie Linie mit Sicherheit ausgeschlossen werden kann.

11. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Lagerung der Arbeits- und Schutzkleidung

Restteigkühler (B8) X

Im Schleusenbereich Restteigkühlung wurden zwei TK-Schutzanzüge vorgefunden die hochgradig mit grün-schwarzen Belägen verunreinigt waren (Schimmel).

Behebung: Die Anzüge wurden noch während der Kontrolle entsorgt. Künftig ist bei den Hygieneüberwachungen der betrieblichen Vorgesetzten darauf zu achten, dass die Kleidung wie im HACCP-Konzept vorgesehen gereinigt wird. Kleidung die vorgehalten wird ist auch durch die vorgesetzten Verantwortlichen regelmäßig zu kontrollieren, diese Kontrollen sind zu dokumentieren.

12. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Arbeitshygiene

X

Im Bereich des Abstreifers war die Auffangwanne nicht angebracht. Dadurch bestand die Gefahr, dass Mehltreue, die am Band haften blieben in das Behältnis für Rework gelangen.

Behebung: Das Auffangbehältnis ist immer anzubringen.

13. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

X

Die Kette des Transportbandes für Bleche war am Einlauf in die Spülanlage und das Seitenblech in der Mitte der Anlage teilweise erheblich altverschmutzt (Lumafa).

Behebung: Die Spülanlage ist gründlich zu reinigen und künftig sauber zu halten.

14. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Wand Schwarzsimmel

X

Die Leitungen am Stützpfiler zwischen den Produktionslinien 21 und 22 wiesen teilweise schmierige, dunkle, an Schimmel erinnernde Ablagerungen vor allem im Bereich der Übergänge von Rohrleitungen auf. Es wurde Kondenswasserbildung an den Rohrleitungen festgestellt.

Behebung: Die Leitungen im Bereich des Stützpfilers sind gründlich zu reinigen und zu desinfizieren und künftig frei von jeglichen Ablagerungen und von Kondenswasser zu halten. Bilder wurden angefertigt.

Gesamt-Ergebnis: Beanstandungen

☐ Keine
☒ Mittelgradige

☐ Geringgradige
☐ Hochgradige
Maßnahmen:

31.08.2015	Mängelbericht/Kontrollbericht mit Anordnung	
31.08.2015	mündliche Belehrung	abgeschlossen (beendet, erledigt, durchgesetzt, bezahlt, verurteilt ...)
31.08.2015	Beratung	abgeschlossen (beendet, erledigt, durchgesetzt, bezahlt, verurteilt ...)

Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/Fleischhygiene - Ergebnisprotokoll

Landratsamt Schweinfurt

Betrieb: Hiestand Deutschland GmbH	
Anschrift: (Standort) Albert-Einstein-Str. 1 97447 Gerolzhofen	Betriebsnummer(n): Betriebs-ID LGL [REDACTED] DIVA-Nummer [REDACTED] Registrierungen / Zulassungen: Exportbetrieb Fleischverarbeitungsbetrieb [REDACTED]
Öffnungszeit:	
Ruhetage:	
Durchführender der Kontrolle: [REDACTED]	
Beteiligte: -	
Datum der Kontrolle: 19.10.2015	Uhrzeit von: 09:00 bis: 11:30

Art der Kontrolle: Nachkontrolle		
Schwerpunkt(e): ;		
Lebensmittelbetriebsart(en):		kontrolliert
Hersteller und Abpacker	Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse	
Hersteller und Abpacker	Brotfabriken/Großbäckerei	X
<p>Bemerkung: Die Beanstandungen der Kontrolle vom 02.06.2015 waren abgestellt außer:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nr. 2: Anrostige Kesselmaschinen (s.Beanst. Nr. 2 der Kontrolle vom 31.08.2015) - Nr. 5: Es wurde noch Folie im Verpackungsbereich auf dem Boden ausgelegt um Dekor aufzusammeln. <p>Beide Beanstandungen sollen im Rahmen der nächsten Revision abgestellt werden.</p> <p>Vor die Kondensatorgitter im Restteigkühler wurden blaue Hauben angebracht. Der so optimierte Luftstrom verhindert übermäßige Eisbildung an der Decke.</p> <p>In der Produktion BA II waren die Fenster wieder eingebaut. Für die nächste Anwendung der Klimaanlage soll der Abschluss zu den Fenstern mit einem leicht zu reinigenden Material gestaltet werden.</p> <p>Die Substanzverletzungen der Türe vom Bereich für Cookie-Herstellung zum TK-Raum wurden bereits in Auftrag gegeben.</p> <p>Es ist sicherzustellen, dass das verwendete Reinigungsmittel für Hände ([REDACTED]) keine Reste von Seife auf den Händen hinterlässt, da ein Nachspülen der Hände mit Wasser zur Zeit nicht durchgeführt wird.</p> <p>Bezüglich des Umbaus wird z.Zt. von der Betriebsleitung die zu erwartende Investition geprüft.</p>		

Nach Angaben von [REDACTED] wird nach Zusage die Detailplanung für den Umbau ausgeführt.

Durch die Fertigstellung eines Anbaus besteht für alle externen Personen (Handwerker, Schädlingsbekämpfer, Labormitarbeiter u.a.) eine Zwangsführung zur Hygienisierung vor Betreten des Betriebes. Externe müssen die betriebseigenen Werkzeugkisten benutzen.

Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):	Kontrollbereich	Verstoß
<p>1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Wand Schwarzsimmel</p> <p>An der Wand zum Tiefkühlraum um den Türrahmen (Linie 14 Cockie/ Bereitstellung) war mit einem schwarzschimmelähnlichem Belag verunreinigt.</p> <p>Behebung: Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen.</p>		X
<p>2. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Personal Umkleidemöglichkeit unzureichend</p> <p>Auf der Galerie über der Cookie Linie wurden erneut Arbeitstiefel aufbewahrt (s.a. Kontrolle vom 31.08.2015).</p> <p>Behebung: Das bereits bestellte Regal ist zu installieren. Die Stiefel sind so aufzubewahren, dass die sich darunter befindliche Produktionslinie nicht verunreinigt werden kann.</p>		X
<p>3. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Wand Beschaffenheit mangelhaft allgemein</p> <p>Die Silikonfugen an der Wand rechts neben dem Eingagsrolltor waren schadhaft.</p> <p>Behebung: Es soll ein neu entwickeltes Silikon (für Lebensmittelbetriebe geeignet) erprobt werden. Bis dort ist dafür Sorge zu tragen, dass die Bereiche sauber zu reinigen und zu desinfizieren sind.</p>	Spülküche (B 10)	X
<p>4. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)</p> <p>Im BA II standen gegenüber der Spülanlage (Lumafa) abgedeckte Maschinen / -teile, welche nicht sauber gereinigt waren (s.a. Kontrolle vom 31.08.2015).</p> <p>Behebung: Um Schimmelbildung vorzubeugen, bspw. in Zeiten erhöhter Luftfeuchtigkeit sind die Maschinen vor allem im Bereich der Motoren und der Spaghettibänder vor der Lagerung gründlich zu reinigen, sämtlichen Lebensmittelreste sollen entfernt werden.</p>	Produktion (B 2)	X
<p>5. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Arbeitsgeräte</p> <p>Es wurden immer noch Werkzeuge zum Lebensmittelkontakt mit Werkzeugen ohne Lebensmittelkontakt in einem Werkzeugschrank zusammen aufbewahrt. Die Klappmesser waren altverschmutzt (s.a. Kontrolle vom 31.08.2015).</p>	Produktion (B 2)	X

Behebung: Der Werkzeugschrank soll gegen ein Shadow-Board ausgetauscht werden. Die Messer sind zu reinigen und sauber zu halten. Künftig sollen Sicherheitscutter () eingesetzt werden. Es wird darauf hingewiesen, dass betrieblicherseits dafür zu sorgen ist, dass:

- die Messer sauber zu halten sind (auch inwendig)
- keine Verunreinigung der Lebensmittel durch Kunststoffe und Metallteile stattfinden kann.

6. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Arbeitsgeräte Rost

Vorbereitungsraum X
um (B 1)

Der "Kneten Küche 2" war anrostig und wies teilweise abblätternde Farbe auf.

Behebung: Die Kneten sind regelmäßig auf Rost und abblätternde Farbe zu prüfen. Es ist dafür Sorge zu tragen, dass Lebensmittel vor allem durch Rost oberhalb der Rührschüssel nicht verunreinigt werden kann.

Gesamt-Ergebnis: Beanstandungen

☐ Keine

☐ Mittelgradige

☐ Geringgradige

☐ Hochgradige

Maßnahmen:

19.10.2015	mündliche Belehrung
19.10.2015	Mängelbericht/Kontrollbericht mit Anordnung

Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/FLHY - Ergebnisprotokoll

LRA Schweinfurt

Betrieb: Hiestand Deutschland GmbH**Anschrift:** Albert-Einstein-Str. 1
(Standort) 97447 Gerolzhofen**Betriebsnummer(n):**

Betriebs-ID LGL

DIVA-Nummer

Öffnungszeiten:**Ruhetage:****Registrierungen / Zulassungen:**

Exportbetrieb

Fleischverarbeitungsbetrieb

Durchführender der Kontrolle: Anika Lohse**Beteiligte:** -**Datum der Kontrolle:** 07.12.2015**Uhrzeit von:** 15:50 **bis:** 15:50**Art der Kontrolle:** außerplanmäßige Kontrolle bei Probenahme**Schwerpunkt(e):** ;**Lebensmittelbetriebsart(en):**

kontrolliert

Hersteller und Abpacker

Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse

Hersteller und Abpacker

Brotfabriken/Großbäckerei

X

Bemerkung: Zur Zeit findet eine Revision statt. Die Produktion ruht. Es sind viele Fremdfirmen im Haus. Die neue Platzierung der einzelnen Linien sei noch nicht abgeschlossen.**Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):**

Kontrollbereich

Verstoß

1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene)

X

Es ist sicherzustellen, dass das verwendete Reinigungsmittel für Hände
keine Reste von Seife auf den Händen hinterlässt, da ein Nachspülen der Hände mit Wasser zur Zeit nicht durchgeführt wird.

§ 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung

Behebung: Der Wassernachspülimpuls war zur Zeit der Kontrolle am
19.10.2015, ausgeschaltet. Nach Auskunft sei der Impuls
nun wieder aktiviert und die Hände würden nach dem Waschen mit
klarem Wasser nachgespült.

Gesamt-Ergebnis: Beanstandungen☐ Keine☐ Geringgradige☐ Mittelgradige☐ Hochgradige**Maßnahmen:**

Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/FLHY - Ergebnisprotokoll

LRA Schweinfurt

Betrieb: Hiestand Deutschland GmbH

Anschrift: Albert-Einstein-Str. 1
(Standort) 97447 Gerolzhofen

Öffnungszeiten:**Ruhetage:****Betriebsnummer(n):**

Betriebs-ID LGL

DIVA-Nummer

Registrierungen / Zulassungen:

Exportbetrieb

Fleischverarbeitungsbetrieb

Durchführender der Kontrolle: [Redacted]**Beteiligte:** -**Datum der Kontrolle:** 11.12.2015**Uhrzeit von:** 10:10 **bis:** 11:00**Art der Kontrolle:** außerplanmäßige Kontrolle bei Probenahme**Schwerpunkt(e):** ;**Lebensmittelbetriebsart(en):**

kontrolliert

Hersteller und Abpacker

Herstellungsbetrieb für Fleischerzeugnisse

Hersteller und Abpacker

Brotfabriken/Großbäckerei

X

Bemerkung:**Detailfeststellungen (ggf. Beiblatt/Anlagen):****Kontrollbereich****Verstoß**

- 1. Hygiene allgemein (Betriebshygiene) , Decke Anstrich abblättern**
 Über der Linie 22 (Schinken-Käse- Croissant) im Bereich der Schinken und Käseaufgabe ist der Deckenanstrich in den Kanten beschädigt (rostig).
 Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1c Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Produktion (B 4, X
 B 5) Bauabschnitt
 2

Behebung: Flächen in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung

kommen, sind 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.

Mangel ist laut [Redacted] bekannt und die Abstellung ist in Planung.

Gesamt-Ergebnis: Beanstandungen☐ Keine☐ Geringgradige☐ Mittelgradige☐ Hochgradige**Maßnahmen:**

11.12.2015 mündliche Belehrung

abgeschlossen (beendet, erledigt, durchgesetzt, bezahlt, verurteilt ...)