

Standort

Bäckerei Maurer GmbH
Bäckerei Konditorei
Linsenthalde 11
D-71364 Winnenden

Besuch am **25.11.2019** von **06:35 Uhr** bis **09:05 Uhr**

Ergebnisse des Betriebsbesuches:

Nr.	Verstoß/Behebung
1	<p>Verstoß:</p> <p>Snackbereich:</p> <p>1.1. In diesem Raum waren die Lüftungsgitter an der Decke staubig verunreinigt.</p> <p>1.3. Teilweise waren die Kunststoffschalen in denen die Snackbeläge hergerichtet werden beschädigt.</p> <p>1.4. Zwischen den beiden Kühlschränken war der Fußboden verunreinigt.</p> <p>1.5. Unter den Kunststoffkisten waren teilweise keine Rutschkörbe.</p> <p>Behebung:</p> <p>1.1. Gem. Artikel 4 Abs. 2 der VO (EG) 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II zu erfüllen. Nach der Anhang II Kapitel I Nr. 1. müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets Instand gehalten sein</p> <p>Frist: sofort</p> <p>1.3. Bedarfsgegenstände die mit Lebensmittel in Berührung kommen, müssen glatt und leicht zu reinigen sein. Es dürfen sich keine Teile ablösen die in ein Lebensmittel gelangen könnten.</p> <p>Nach Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel V, Nr. 1 Buchst. b müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen so gebaut, beschaffen und instandgehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist</p> <p>Frist: sofort</p> <p>1.4. Gem. Artikel 4 Abs. 2 der VO (EG) 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II zu erfüllen. Nach der Anhang II Kapitel I Nr. 1. müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets Instand gehalten sein</p> <p>Frist: sofort</p> <p>1.5. Behälter mit und für Lebensmitteln dürfen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden, um Verschleppungen von Verschmutzungen auf Arbeitsflächen zu verhindern. z.B. Lagerung der Behälter im vorhandenen Regal oder auf einer geeigneten Unterlage.</p> <p>Nach Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel IX, Nr. 5 sind Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist</p> <p>Frist: sofort</p>

2	<p>Verstoß: TK-Anlieferung: 2.1. In diesem Tiefkühlhaus wurden verschiedene nicht vollständig abgedeckte Lebensmittel vorgefunden.</p> <p>Behebung: 2.1. Lebensmittel sind auf allen Stufen der Herstellung vor Kontamination oder einer Nachteiligen Beeinflussung zu schützen. Lebensmittel sind verschlossen und Fachgeräth umhüllt zu lagern. Nach Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel IX Nr. 2 Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.</p> <p>Frist: sofort</p>
3	<p>Verstoß: Anlieferungskühlhaus Obst und Gemüse: 3.1. Neben ungewaschenen Salaten und Tomaten lagerte roher Keksteig in nicht vollständig verschlossenen Kunststoffkisten. 3.2. In Kisten lagerte Maurer Keksteig vom 30.08.19, der Teig war an der Oberfläche mit mehreren weißen Schimmelflecken übersät. 3.3. Die Ventilatorengitter waren stark verunreinigt.</p> <p>Behebung: 3.1. Lebensmittel sind auf allen Stufen der Herstellung vor Kontamination oder einer Nachteiligen Beeinflussung zu schützen. Lebensmittel sind verschlossen und Fachgeräth umhüllt zu lagern. Nach Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel IX Nr. 2 Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.</p> <p>Frist: sofort</p> <p>3.2. Der Lebensmittelunternehmer, sowie die Mitarbeiter haben dafür Sorge zu tragen, dass keine Lebensmittel vorrätig gehalten werden, die dazu geeignet sind, die Gesundheit der Verbraucher zu schädigen. Verdorbene oder überlagerte Lebensmittel sind zu vernichten. Nach Verordnung (EG) Nr. 178/2002 Artikel 14 Abs. 1 dürfen Lebensmittel die nicht sicher sind nicht in Verkehr gebracht werden. Lebensmittel gelten als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie gem. Art. 14 Abs. 2 Buchst. b der VO (EG) 178/2002 b) für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.</p> <p>Frist: sofort</p> <p>3.3. Gem. Artikel 4 Abs. 2 der VO (EG) 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II zu erfüllen. Nach der Anhang II Kapitel I Nr. 1. müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets Instand gehalten sein</p> <p>Frist: sofort</p>
5	<p>Verstoß: Kalte Konditorei: 5.1. Die Lüftungsgitter an der Decke waren staubig verunreinigt.</p>

	<p>Behebung: 5.1. Gem. Artikel 4 Abs. 2 der VO (EG) 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II zu erfüllen. Nach der Anhang II Kapitel I Nr. 1. müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets Instand gehalten sein</p> <p>Frist: sofort</p>
6	<p>Verstoß: Warme Konditorei: 6.1. Die Bodenabflüsse rochen zum Zeitpunkt der Kontrolle muffig/ modrig. 6.3. Teilweise waren die Silikonfugen im Bereich des Bodens schwärzlich versport. 6.4. Neben der warmen Konditorei, standen die Backwaren zum Auslüften hinter dem geöffneten Rolltor.</p> <p>Behebung: 6.1. Gem. Artikel 4 Abs. 2 der VO (EG) 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II zu erfüllen. Nach der Anhang II Kapitel I Nr. 1. müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets Instand gehalten sein</p> <p>Frist: sofort</p> <p>6.3. Lebensmittel sind auf allen Stufen der Herstellung vor Kontamination oder einer Nachteiligen Beeinflussung zu schützen. Gemäß Artikel 4 Abs. 2 der VO (EG) 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II zu erfüllen. Nach Kapitel I Nr. 1 und Nr. 2 b müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets Instand gehalten sein.</p> <p>Frist: sofort</p> <p>6.4. An der geöffneten Türe ist eine Lösung/Installation zum Schutz vor Insekten an zu bringen. Nach Kapitel IX Nr. 4 des Anhang II der VO (EG) 852/2004 sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Lebensmittel verarbeitende Betriebe ziehen nach der Natur der Sache Schädlinge an, die es abzuwehren gilt. Ein geeignetes Mittel um Insekten von Betriebsräumen fern zu halten, ist die Montage von Fliegengittern an offen gehaltenen Fenstern. Dies entspricht auch den Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV). Nach § 3 dieser Norm 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.</p> <p>Frist: sofort</p>
7	<p>Verstoß: Spülküche: 7.1. Teilweise waren die Silikonfugen schwarz versport.</p> <p>Behebung: 7.1. Lebensmittel sind auf allen Stufen der Herstellung vor Kontamination oder einer Nachteiligen Beeinflussung zu schützen.</p>

	<p>Gemäß Artikel 4 Abs. 2 der VO (EG) 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II zu erfüllen. Nach Kapitel I Nr. 1 und Nr. 2 b müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets Instand gehalten sein.</p> <p>Frist: sofort</p>
8	<p><i>Verstoß:</i> Auslieferungskühlhaus: 8.1. An einem Pfeiler war schwarzer Schimmel sichtbar. 8.2. Der blaue Schlauch der an der Decke befestigt war, war verunreinigt. 8.3. An der weißen Wand waren schwarze Schimmelflecken sichtbar. 8.4. Das Ventilatorengitter sowie die Flügel waren verunreinigt.</p> <p><i>Behebung:</i> 8.1. Lebensmittel sind auf allen Stufen der Herstellung vor Kontamination oder einer Nachteiligen Beeinflussung zu schützen. Gemäß Artikel 4 Abs. 2 der VO (EG) 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II zu erfüllen. Nach Kapitel I Nr. 1 und Nr. 2 b müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets Instand gehalten sein.</p> <p>Frist: sofort</p> <p>8.2. Gegenstände und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anhang II, Kapitel V, Nr. 1 a)</p> <p>Frist: sofort</p> <p>8.3. Lebensmittel sind auf allen Stufen der Herstellung vor Kontamination oder einer Nachteiligen Beeinflussung zu schützen. Gemäß Artikel 4 Abs. 2 der VO (EG) 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II zu erfüllen. Nach Kapitel I Nr. 1 und Nr. 2 b müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets Instand gehalten sein.</p> <p>Frist: sofort</p> <p>8.4. Gemäß Artikel 4 Abs. 2 der VO (EG) 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II zu erfüllen. Nach Kapitel I Nr. 1 und Nr. 2 b müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets Instand gehalten sein.</p> <p>Frist: sofort</p>
9	<p><i>Verstoß:</i> Tiefkühltruhe im Flur für die Bäckerei: 9.1. In der Truhe lagerten teilweise nicht vollständig verschlossene Lebensmittel. 9.2. Auf den selbst eingefrorenen Lebensmitteln war das Einfrierdatum nicht angebracht.</p> <p><i>Behebung:</i> 9.1. Lebensmittel sind auf allen Stufen der Herstellung vor Kontamination oder einer Nachteiligen Beeinflussung zu schützen. Lebensmittel sind verschlossen und Fachgerächt umhüllt zu lagern.</p>

	<p>Nach Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel IX Nr. 2 Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.</p> <p>Frist: sofort</p> <p>9.2. Selbst hergestellte Lebensmittel sind kenntlich zu machen mit dem Herstellungsdatum. Dies ist wichtig um eine genaue Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.</p> <p>Frist: sofort</p>
10	<p><i>Verstoß:</i> Bäckerei: 10.2. Im Rohstoffkühlraum stand ein Kunststoffeimer in denen schwarzen Oliven lagerten. Innen war der Deckel mit Ablagerungen (möglicherweise Schimmel) behaftet. 10.4. An der Ausrollmaschine die für die Russenbrezeln verwendet wird, war das Band beschädigt. 10.6. Teilweise standen auch die Kisten in dem Tiefkühlager direkt auf dem Fußboden und nicht auf Rutschkisten. 10.7. Der Boden war stellenweise schwarz verunreinigt.</p> <p><i>Behebung:</i> 10.2. Lebensmittel sind auf allen Stufen der Herstellung vor Kontamination oder einer Nachteiligen Beeinflussung zu schützen. Lebensmittel sind verschlossen und Fachgerächt umhüllt zu lagern. Nach Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel IX Nr. 2 Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.</p> <p>Frist: sofort</p> <p>10.4. Gegenstände und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist; Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel V, Nr. 1 b)</p> <p>Frist: sofort</p> <p>10.6. Behälter mit und für Lebensmitteln dürfen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden, um Verschleppungen von Verschmutzungen auf Arbeitsflächen zu verhindern. z.B. Lagerung der Behälter im vorhandenen Regal oder auf einer geeigneten Unterlage. Nach Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel IX, Nr. 5 sind Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist</p> <p>Frist: sofort</p> <p>10.7. Lebensmittel sind auf allen Stufen der Herstellung vor Kontamination oder einer Nachteiligen Beeinflussung zu schützen. Gemäß Artikel 4 Abs. 2 der VO (EG) 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II zu erfüllen. Nach Kapitel I Nr. 1 und Nr. 2 b müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets Instand gehalten sein.</p> <p>Frist: sofort</p>

11	<p>Verstoß: Teigmacherei: 11.1 Die Lüftungsgitter in dem Kühlhaus waren staubig verunreinigt. 11.2 In dem Gärunterbrecher war die Lüftung staubig verunreinigt.</p> <p>Behebung: 11.1. Gemäß Artikel 4 Abs. 2 der VO (EG) 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II zu erfüllen. Nach Kapitel I Nr. 1 und Nr. 2 b müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets Instand gehalten sein. Frist: sofort</p> <p>11.2. Gemäß Artikel 4 Abs. 2 der VO (EG) 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II zu erfüllen. Nach Kapitel I Nr. 1 und Nr. 2 b müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets Instand gehalten sein. Frist: sofort</p>
12	<p>Verstoß: Bereich nach der Blechreinigungsmaschine: 12.1. Die Wand im Bereich des Korbbandes war beschädigt. 12.2. Im Bereich der Händereinigung blätterte der Farbanstrich von der Decke ab. 12.3. Die Eismaschine war an den Rändern leicht verunreinigt.</p> <p>Behebung: 12.1. Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Nach Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel II Nr. 1 b) Frist: sofort</p> <p>12.2. Die Decke ist instand zu setzen, so dass sie glatt und leicht zu reinigen ist und eine Kontamination der Lebensmittel ausgeschlossen werden kann. Gemäß Artikel 4 Abs. 2 der VO (EG) 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II zu erfüllen. Nach Kapitel I Nr. 1 und Nr. 2 b müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets Instand gehalten sein. Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzsammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden; Frist: sofort</p> <p>12.3. Gegenstände und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht. Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i. V. m. Anhang II, Kapitel V, Nr. 1 a) Frist: sofort</p>
13	<p>Verstoß: Nassbereich: 13.2. Die Kunststoffdichtung der Geschirrspülmaschine war beschädigt.</p>

	<p><i>Behebung:</i></p> <p>13.2. Gemäß Artikel 4 Abs. 2 der VO (EG) 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II zu erfüllen. Nach Kapitel I Nr. 1 und Nr. 2 b müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets Instand gehalten sein.</p> <p>Frist: sofort</p>
14	<p><i>Verstoß:</i></p> <p>Kistenspülraum:</p> <p>14.1. In diesem Raum blätterte teilweise der Wandanstrich ab. Schwarze Ablagerungen durch die Feuchtigkeit waren stellenweise sichtbar.</p> <p><i>Behebung:</i></p> <p>14.1. Der Wandanstrich ist instand zu setzen, so dass er glatt und leicht zu reinigen ist und eine Kontamination der Lebensmittel ausgeschlossen werden kann.</p> <p>Nach Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel II, Nr. 1 c) 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, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind;</p> <p>Frist: sofort</p>