

Standort

Gasthaus zum Lamm
Talauenstr. 2
D-73614 Schorndorf

Besuch am **24.01.2019** von **11:40 Uhr** bis **13:25 Uhr**

Durchgeführt von

Begleitpersonal Seiten des Betriebes

Ergebnisse des Betriebsbesuches:

| Nr. | Verstoß/Behebung |
|-----|---|
| 1 | <p>Verstoß: Metzgereiräume im Untergeschoss:</p> <p>1. Die Kunststoffoberfläche der großen Schneidbretter des Arbeitstisches in der Wurstküche war mit tieferen Riefen, Einschnitte und Kerben versehen. Verstoß: Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel II, Nr. 1 Buchst. f Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen: f) Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) 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, so sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.</p> <p>2. Die Vakuumkammer des Vakuumgerätes war an der Unterseite zum Teil mit krümeligen und trockenen Lebensmittelresten verunreinigt und die Oberfläche der Einlegeböden aus Kunststoff war zum Teil mit angetrockneten und anhaftenden Belägen verunreinigt. Verstoß: Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel I, Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.</p> <p>3. Der Handgriff des Preisauszeichnungsgeräts "Irex 2000" war erheblich mit alten, angetrockneten Lebensmittelablagerungen und weiteren Schmutzablagerungen verunreinigt. Verstoß: Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel I, Nr. 1 Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.</p> <p>4. Hinter der Wasserleitung zum Handwaschbecken war das leicht angerostete Blatt einer 2 zinkigen Doppelhacke (Gartenwerkzeug) mit Breitblatt und eine verschmutzte</p> |

Maurerkelle eingeklemmt.

Verstoß: Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel I, Nr. 2 Buchst. a

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass

a) 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.

5. An der Wiegefläche der Tischwaage befand sich noch die blaue Transportschutzfolie, diese hatte sich bereits im oberen rechten Bereich abgelöst.

Verstoß: Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel V, Nr. 1 Buchst. b

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

6. In der Wurstküche befanden sich zum Kontrollzeitpunkt mehrere stark mit Gewürzresten und weiteren Partikeln verunreinigte Gewürzdosen aus Kunststoff und eine erheblich mit Ablagerungen verunreinigte Gewürzmühle.

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

Behebung:

Zu 1. Die Oberfläche der Schneidbretter ist so zu gestalten, dass sie glatt und leicht zu reinigen ist. Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen sind instand zu halten, dass das Risiko einer Kontamination, durch die in den Vertiefungen befindlichen Lebensmittelresten, so gering wie möglich ist.

Frist: 18.03.2019

Zu 2. Die Vakuumkammer und die Einlegeböden des Vakuumgerätes sind zu reinigen und zu desinfizieren. In Zukunft sind die Reinigungsintervalle deutlich zu verkürzen, damit das Risiko einer Kontamination durch Lebensmittelreste, die die Lebensmittel während des Verpackungsvorganges verunreinigen.

Frist: Sofort

Zu 3. Die Reinigungsabstände des Handgriffes sind zu verkürzen, damit ein Verunreinigen der Betriebsstätte und Lebensmittel durch abgelöste Schmutzpartikel verhindert wird.

Frist: Sofort

Zu 4. Das Blatt des Gartenwerkzeuges und die Maurerkelle sind aus den Betriebsräumen zu entfernen, in denen Lebensmittel hergestellt werden. Ihre Oberflächen entsprechen nicht den Anforderungen, die für den Umgang mit Lebensmitteln erforderlich sind.

Frist: Sofort

Zu 5. Die Transportschutzfolie ist zu entfernen, damit eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch abgelöste Folienteilchen verhindert wird und die glatte und leicht zu reinigende Edelstahloberfläche frei wird.

Frist: Sofort

Zu 6. Die Oberfläche der Gewürzgefäße und die Gewürzmühle sind zu reinigen. In Zukunft sind die Reinigungsintervalle zu verkürzen, damit eine nachteilige Beeinflus-

| | |
|---|--|
| | <p>sung der Lebensmittel durch Kontamination mit Lebensmittelresten und anderen Partikeln während der Zubereitungsprozesse vermieden wird. Frist: Sofort</p> |
| 2 | <p>Verstoß: Ehemaliger Großviehkühlraum im Untergeschoss:</p> <p>1. Zum Kontrollzeitpunkt lagerten im Kühlraum Bratensoßen in offenen grünen Kunststoffgefäßen und Maultaschen in roten Eurowannen unterhalb von den hängenden und in Kunststoffdärmen gefüllten halbfertige Lebensmittel. Verstoß: 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>Behebung: Zu 1. Die offen gelagerten Lebensmittel in den Kunststoffbehältnissen oder Eurowannen sind mit einer Abdeckung zu versehen, damit ein Verunreinigen der Lebensmittel während ihres Lagervorgangs durch eventuell herabfallende Partikel, Lebensmittelresten usw. verhindert wird. Frist: Sofort</p> |
| 3 | <p>Verstoß: Flur im Untergeschoss:</p> <p>1. Die Zugangstüre vom Außenbereich hatte zwischen den zwei Türflügeln (vor allem im unteren Bereich) einen ca. 1-2cm großen Spalt. Das einfallende Tageslicht zwischen den Türflügeln war deutlich zu erkennen. Verstoß: Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel IX, Nr. 4 Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Auch sind geeignete Verfahren vorzusehen, um zu vermeiden, dass Haustiere Zugang zu den Räumen haben, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden (oder, sofern die zuständige Behörde dies in Sonderfällen gestattet, um zu vermeiden, dass ein solcher Zugang zu einer Kontamination führt).</p> <p>2. An der linken Seite des Verschlussdeckels der linken Tiefkühltruhe war die Seitenverkleidung abgegangen, das offenporige, leicht ablösbare und saugfähige Isoliermaterial kam zum Vorschein. Verstoß: Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel II, Nr. 1 Buchst. f Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen: f) Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) 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, sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.</p> <p>3. Die Bandknochensäge war teilweise an schwerzugänglichen Stellen mit angetrocknetem Knochenmehl und weiteren Partikeln verunreinigt. Zum Beispiel an den oberen</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>und unteren Randabstreifern und an der Innenseite der Edelstahltüre. Verstoß: Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel V, Nr. 1 Buchst. a 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;</p> <p><i>Behebung:</i> Zu 1. Der Spalt zwischen den zwei Türflügeln ist abzudichten, damit ein Eindringen von Schädlingen in die Betriebsstätte weitgehend vermieden wird. Frist: 18.03.2019</p> <p>Zu 2. Die Seitenfläche des Abschlussdeckels der Tiefkühltruhe ist so zu gestalten, dass die Oberflächenbeschichtungen glatt und leicht zu reinigen sind und ein Ablösen von Materialteilchen und weiteren Partikeln in Zukunft verhindert wird. Die Oberflächenbeschaffenheit des Abschlussdeckels ist so zu wählen, dass die Oberfläche des Seitenabschlusses, abriebfest, wasserabstoßend, wasserundurchlässig, stoßfest, korrosionsfest ist und aus nicht toxischem Material besteht, um die Lebensmittel vor einer nachteiligen Beeinflussung durch eventuelle Fremdkörper und Verschmutzungen zu schützen. Frist: 18.03.2019</p> <p>Zu 3. Die Bandsäge ist zu reinigen. In Zukunft sind die Reinigungsmaßnahmen der Knochensäge nach jedem Tag der Benutzung durchzuführen. Frist: Sofort</p> |
| 4 | <p><i>Verstoß:</i> Gemüse Kühlraum im Untergeschoss:</p> <p>1. Der Fußboden des Gemüse Kühlraumes war mit kunststoffbeschichtenden Pressspanplatten ausgelegt. Die Kunststoffbeschichtungen hatten sich zum Teil abgelöst. Dies im vorderen Bereich des Fußbodens zu erkennen. Verstoß: Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel II, Nr. 1 Buchst. a Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen: a) Die Bodenbeläge 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, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen;</p> <p><i>Behebung:</i> Zu 1. Der Fußboden des Kühlraumes ist instand zu setzen. Die Oberflächenbeschichtungen des Fußbodens sind so zu gestalten, damit sie glatt und leicht zu reinigen sind und ein Ablösen von Pressspanteilchen und weiteren Kunststoffpartikeln in Zukunft verhindert wird. Die Oberflächenbeschaffenheit des Fußbodens ist so zu wählen, dass die Oberflächen glatt, abriebfest, wasserabstoßend, wasserundurchlässig, stoßfest, korrosionsfest sind und aus nicht toxischem Material bestehen, um die Lebensmittel vor einer nachteiligen Beeinflussung durch eventuelle Fremdkörper zu schützen. Frist: 18.03.2019</p> |
| 5 | <p><i>Verstoß:</i> Kühlraum für Wurstwaren im Untergeschoss:</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>1. Zum Kontrollzeitpunkt lagerten im Kühlraum verschiedene Lebensmittel in offenen Kunststoffgefäßen und Edelstahlbehälter auf Kunststoffmatten unterhalb von den hängenden und in Kunststoffdärmen gefüllte, halbfertige Lebensmittel. Verstoß: 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>2. An der Kühlraumdecke kamen teilweise bräunliche Verfärbungen und kleinere Risse zum Vorschein. Verstoß: Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel II, Nr. 1 Buchst. c Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen: c) Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.</p> <p><i>Behebung:</i> Zu 1. Die offen gelagerten Lebensmittel in den Kunststoffbehältnissen oder Edelstahlgefäßen sind mit einer Abdeckung zu versehen, damit ein Verunreinigen der Lebensmittel während ihres Lagervorgangs durch eventuell herabfallende Partikel, Lebensmittelresten, Deckenmaterial usw. verhindert wird. Frist: Sofort</p> <p>Zu 2. Der Deckenbereich des Kühlraumes ist zu sanieren, damit ein Ablösen von Farbpartikel und Deckenputz in Zukunft verhindert wird, die die Lebensmittel kontaminieren können. Frist: 18.03.2019</p> |
| 6 | <p><i>Verstoß:</i> Getränkekühlraum im Untergeschoss:</p> <p>1. Die Oberflächen des Wandputzes rechts und links neben der Eingangstüre waren zum Teil beschädigt. Im unteren Bereich hinter den Bierfässern war ein kleineres Teilstück abgegangen. Auf der linken Seite waren Auswölbungen sichtbar. Verstoß: Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel II, Nr. 1 Buchst. b Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen: b) 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>2. Die Oberflächenlackierung der Kühlraumtüre aus Vollholz war verschlissen. Zum Teil waren großflächige Lackablösungen erkennbar.</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>Verstoß: Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel II, Nr. 1 Buchst. e</p> <p>Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen: e) Türen müssen 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.</p> <p>Behebung:</p> <p>Zu 1. Die Oberfläche der Seitenwand ist in Zukunft so zu gestalten, dass ein Ablösen von Wandpartikeln vermieden wird, die die Lebensmittel nachteilig beeinflussen können. Frist: 18.03.2019</p> <p>Zu 2. Die Oberfläche der Türe ist so zu gestalten, damit sie glatt, nicht saugfähig, abriebfest, wasserabstoßend und leicht zu reinigen ist. Frist: 18.03.2019</p> |
| 7 | <p>Verstoß:</p> <p>Küche im Erdgeschoss:</p> <p>1. Die Oberflächenlackierung des Holztürrahmens war an der linken Seitenfläche stark abgenutzt. Das offenporige und saugfähige Vollholz wurde sichtbar. Verstoß: Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel II, Nr. 1 Buchst. e</p> <p>Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen: e) Türen müssen 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.</p> <p>2. Die Kunststoffbeschichtung der Küchentüre war unten an der rechten Seite abgegangen. Das offenporige und saugfähige Pressspanholz kam zum Vorschein. Verstoß: Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel II, Nr. 1 Buchst. e</p> <p>Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen: e) Türen müssen 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.</p> <p>3. Die Silikonfugen zwischen Handwaschbecken und der Edelstahlspüle und zwischen den Wandfliesen und der Edelstahlspüle und zwischen dem Ausgussbecken und der</p> |

Edelstahlspüle waren beschädigt und zum Teil versport.

Verstoß: Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel II, Nr. 1 Buchst. b

Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen: b) 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.

4. Die obere Abschlussseite der Edelstahlshubladen und der Edelstahltüren des Unterschrankes rechts von der Gefriertruhe waren zum Teil mit leicht schmierigen Belägen verunreinigt.

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

5. Die Oberfläche der Einlageböden des Edelstahlunterschrankes war mit Mehlstaub und weiteren Speisestärken verunreinigt.

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

6. In den Spalten, Fugen und Verbindungsstellen der einzelnen Edelstahlplatten hatten sich dunkle, klebrige und schmierige Verunreinigungen abgelagert.

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

7. Die Oberflächen der Brotschneidemaschine waren zum Teil verunreinigt. Mit Ablagerungen vom Schneidgut verunreinigt waren das Rundmesser, der Schlitten, das Kunststoffgehäuse und die Brotscheibenführung.

Verstoß: Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel V, Nr. 1 Buchst. a

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.

Behebung:

Zu 1. u. Zu 2. Die Oberflächenbeschaffenheit des Holztürrahmen und des Türblattes sind so zu gestalten, damit sie glatt und leicht zu reinigen sind und ein Ablösen von Materialteilchen und weiteren Partikeln in Zukunft verhindert wird. Die Oberflächenbeschaffenheit ist in Zukunft so zu wählen, dass die Oberflächen des Holztürrahmens und des Türblattes glatt, abriebfest, wasserabstoßend, wasserundurchlässig, stoßfest, korrosionsfest ist und aus nicht toxischem Material besteht, um die Lebensmittel vor einer nachteiligen Beeinflussung durch eventuelle Fremdkörper zu schützen.

Frist: 18.03.2019

Zu 3. Die Silikonfugen sind instand zu setzen, damit eine nachteilige Beeinflussung durch Sporenpartikel und abgelöste Silikonteilchen in Zukunft verhindert wird.

| | |
|----|---|
| | <p>Frist: 18.03.2019</p> <p>Zu 4., 5. und 6. Die verunreinigten Bereiche des Unterschranks sind zu reinigen, damit ein Kontaminieren der Lebensmittel durch anhaftende Verunreinigen vermieden wird. Frist: Sofort</p> <p>Zu 7. Die verunreinigten Bauteile der Brotschneidemaschine sind gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. In Zukunft ist die Brotschneidemaschine täglich nach ihrem Gebrauch gründlich zu reinigen, damit das Verunreinigen der Brotscheiben mit den anhaftenden Ablagerungen beim Schneidevorgang vermieden wird. Frist: Sofort</p> |
| 8 | <p>Verstoß: Lagerung von Lebensmitteln in der Tiefkühltruhe:</p> <p>1. Zum Kontrollzeitpunkt lagerten vorpanierte Fleischscheiben ohne Umhüllung und Kennzeichnung in der Tiefkühltruhe der Restaurantküche. Verstoß: 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>Behebung: Zu 1. Die vorpanierten Fleischstücke sind zu umhüllen und zu kennzeichnen. Künftig sind Lebensmittel nur umhüllt und gekennzeichnet aufzubewahren, damit eine nachteilige Beeinflussung durch Verunreinigung und Gefrierbrand der offen gelagerten Lebensmittel in der Gefriertruhe verhindert wird und eine Rückverfolgung möglich ist. Frist: Sofort</p> |
| 9 | <p>Verstoß: Kühlraum im Erdgeschoss:</p> <p>1. Das Kunststoffschutzgitter des Ventilators des Verdampfers war mit bräunliche Belägen und Flusen verunreinigt. Verstoß: Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel I, Nr. 1 Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.</p> <p>Behebung: Zu 1. Die Reinigungsintervalle des Schutzgitters des Verdampfers sind deutlich zu verkürzen, damit eine nachteilige Beeinflussung der gelagerten Lebensmittel durch die verunreinigten Luftzirkulationen, welche vom Verdampfer stammen könnten, vermieden wird. Frist: Sofort</p> |
| 10 | <p>Verstoß: Spülbereich:</p> <p>1. Die Kunststoffbeschichtungen der Küchenmöbel im Spülbereich waren teilweise beschädigt. Die Kunststoffbeschichtung war abgegangen und das offenporige, saugfähige und nicht abriebfeste Pressspanholz kam zum Vorschein. Von den Beschädigungen war die rechte Ecke der Arbeitsplatte, die hintere Leiste auf der rechten Seite, die dunkle Sockelleiste, die untere Kanten und Seitenflächen der Schranktüren des Schrankes auf dem sich die Kaffeemaschine befand. Verstoß: Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel II, Nr. 1 Buchst. f</p> <p>Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich</p> |

Räume in Transportmitteln), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

f) Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) 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, so sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

2. An der linken Seite, unterhalb der Arbeitsplatte, war ein Verpackungskarton eingefügt, der an der Oberfläche erheblich mit Lebensmittelresten und weiteren Partikeln verunreinigt war.

Verstoß: Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel II, Nr. 1 Buchst. f) Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:

f) Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) 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, so sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

3. Der Umleimer der rechten Seitenfläche an der rechten Schranktüre fehlte im Bereich der Scharniere und an der linken Schranktüre war der seitliche Umleimer im oberen Bereich abgegangen, das offenporige Pressspanholz kam zum Vorschein.

Verstoß: Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel II, Nr. 1 Buchst. f)

Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen: f) Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) 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, so sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

4. Die Wandfliesen hinter der Spülmaschine waren mit bräunlichen Ablagerungen verunreinigt.

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

Behebung:

Zu 1., 2. und 3. Die Oberflächenbeschichtungen der Küchenmöbeln sind so zu gestal-

| | |
|----|--|
| | <p>ten, damit sie glatt und leicht zu reinigen sind und ein Ablösen von Kunststoff-, Pressspanteilchen und weiteren Partikeln in Zukunft verhindert wird. Die Oberflächenbeschaffenheit der Küchenmöbel sind so zu wählen, dass die Oberflächen glatt, abriebfest, wasserabstoßend, wasserundurchlässig, stoßfest, korrosionsfest ist und aus nicht toxischem Material bestehen, um die Lebensmittel vor einer nachteiligen Beeinflussung durch eventuelle abgelöste Fremdkörper und Verunreinigungen zu schützen. Frist: 18.03.2019</p> <p>Zu 4. Die verunreinigten Wandfliesen sind gründlich zu reinigen und in Zukunft sind die Reinigungsintervalle zu verkürzen. Frist: Sofort</p> |
| 11 | <p>Verstoß: Sahnesprühdosen:</p> <p>1. An den Spritztüllen der Sahnesprühdosen befanden sich zum Teil leicht gelblich verfärbter Sprühsahnereste. Verstoß: Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel V, Nr. 1 Buchst. a 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.</p> <p>Behebung: Zu 1. Die Spritztüllen sind künftig in regelmäßig in kürzeren Abständen zu reinigen, spätestens am Ende des Arbeitstages. Frist: Sofort</p> |
| 12 | <p>Verstoß: Allergenkennzeichnung:</p> <p>1. In der Speisekarte stand der Hinweis, dass die Allergene beim Service - Team erfragt werden können, weitere Information über die Allergene wurden nicht in der Betriebsstätte bereitgehalten. Verstoß: Art. 9 Abs. 1 Buchstabe c der VO (EU) Nr. 1169/2011 i.V.m. Anhang II Nach Maßgabe der Artikel 10 bis 35 und vorbehaltlich der in diesem Kapitel vorgesehenen sind folgende Angaben verpflichtend: c) alle in Anhang II aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Derivate eines in Anhang II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittel verwendet werden und ggf. in veränderter Form im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen.</p> <p>Behebung: Zu 1. Die verpflichtenden Angaben über allergieauslösende Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, sind in der Betriebsstätte vollständig und in der gesetzlich vorgegebener Form anzugeben. Lebensmittel, die ohne Verpackung angeboten werden, dürfen nur an Endverbraucher abgegeben werden, wenn die in Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 bezeichneten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe nach Maßgabe Bestimmungen angegeben sind.</p> <p>Die Angabe ist dem Verbraucher, bezogen auf das jeweilige Lebensmittel, gut sichtbar, deutlich und gut lesbar auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels, durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch sonstige</p> |

| | |
|--|---|
| | schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung, die für Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich ist, mitzuteilen. |
|--|---|

Angewandte Rechtsvorschriften:

Verordnung (EG) 178/2002, Verordnung (EG) 852/2004, Verordnung (EG) 853/2004, Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), Rechtsverordnungen