

Standort

Diakonie Stetten e.V.
Zentralküche
Schloßberg 2
D-71394 Kernen im Remstal Stetten

Besuch am **26.11.2019** von **12:10 Uhr** bis **15:20 Uhr**

Durchgeführt von

Begleitpersonal
Seiten des Betriebes

Ergebnisse des Betriebsbesuches:

Verstoß/Behebung

Verstoß:

Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal:

1. Der Reinigungszustand der Fußböden und Bodenabflüsse war in vielen Betriebsräumen unzureichend. Verunreinigt waren insbesondere schwer zugängliche Bereiche, z.B. unter Regalen, aber auch die Bereiche unter fahrbaren Wägen u. ä...
2. Die Oberseiten der Spinde in der Damen- und Herrenumkleide waren stark staubig. Auch die Schuhregale für die Arbeitsschuhe waren staubig.
3. Im Trockenlager im UG waren Spinnenweben an den Wänden sichtbar.
4. Die Decke des Vorkühlraums war vor dem Kühlaggregat staubig verflust.
5. Im Gemüselager war das Lüftungsgitter der Kühlaggregats verflust.
6. In der Küche wurden in mehreren "Kruschdschubladen" einige verunreinigte Bedarfsgegenstände vorgefunden.
7. In der Küche war der Elefant stellenweise noch mit angetrockneten Fruchtresten verunreinigt.
8. Das daneben befindliche ehemalige Waschbecken, das zur Lagerung von gereinigten Küchenutensilien benutzt wird, war im Innern verunreinigt.
9. Im Kommissionierraum neben dem Wareneingang wurden mehrere Rollwägen gelagert, deren Räder stark verrostet und dadurch nicht mehr leicht zu reinigen waren.

10. Im Kommissionierraum neben dem Wareneingang wurden mehrere weiße Kunststoffboxen gelagert, die innen und außen mit dunklen Kleberesten von alten Etiketten behaftet waren. Dadurch waren die Kisten nicht mehr leicht zu reinigen.

Behebung:

Zu 1.

Alle Böden müssen grundgereinigt werden, hierbei müssen auch die schwer zugänglichen Bereiche berücksichtigt werden. Das Reinigungsintervall muss verkürzt werden.

Es ist sicher zu stellen, dass bei der täglichen Reinigung auch unter Geräten, Rollwägen etc. gereinigt wird.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1

Frist: sofort

Zu 2., 3., 4., 5., 8.

Die verunreinigten Bereiche sind gründlich zu reinigen und zukünftig sauber zu halten. Das Reinigungsintervall muss verkürzt werden.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1

Zu 6., 7.:

Gegenstände, Armaturen 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

Zu 9. Die verrosteten Bereiche sind instand zu setzen, so dass die Oberflächen wieder glatt und leicht zu reinigen sind.

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, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

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

Frist: sofort

Zu 10. Die Kunststoffboxen müssen gereinigt werden. Hierzu müssen die Klebereste der Etiketten entfernt werden, damit die Oberfläche wieder leicht zu reinigen ist.

Transportbehälter und/oder Container zur Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und instand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind, und müssen erforderlichenfalls so konzipiert und gebaut sein, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist.

Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel IV Nr. 1

Frist: sofort

Verstoß:

Bauliche Mängel:

1. Im UG zeigte der Boden an mehreren Stellen tiefe Risse, z.B. im langen Flur und im Getränkelager.
2. In der Küche waren mehrere Fugen schwarz versport, z.B. im Bereich des Kochblocks neben den Konvektomaten.
3. In der Spülküche waren ebenfalls mehrere Fugen schwarz versport, z.B. im Bereich des Handwaschbeckens und des daneben befindlichen Spültisches.
4. An der Wand vor dem Leergutlager stand rechts der Tür eine Edelstahlverkleidung lose ab.
5. Im Leergutlager war links des Türstocks ein großer Fliesendefekt im Boden sichtbar.

Behebung:

Zu 1. Die defekten Bodenbereiche müssen wiederhergerichtet werden.

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; Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel II Nr. 1 a
Frist: 31.01.2020

Zu 2. und 3. Die versporteten Fugen müssen ausgetauscht werden.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.
Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1
Frist: 31.01.2020

Zu 4. Die Edelstahlverkleidung muss instand gesetzt werden.

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;
Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel II Nr. 1b
Frist: 31.01.2020

Zu 5. Der Fliesendefekt muss instand gesetzt werden.

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;
Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel II Nr. 1 a
Frist: 31.01.2020

Verstoß:

Mängel beim Behandeln von Lebensmitteln:

1. Im Kommissionierraum neben dem Wareneingang standen eine Mulde mit abgedeckter Marinade sowie mehrere verschlossene Kunststoffbehälter mit derselben bei Raumtemperatur, während die zuständige Mitarbeiterin Mittagspause machte.

Behebung:

Zu 1. Kühlpflichtige Lebensmittel müssen bei Temperaturen gemäß den Herstellervorgaben gelagert werden. Im Rahmen der Behandlung, z.B. dem Kommissionieren, darf von den Vorgaben für kurze Zeit abgewichen werden. Es muss aber sichergestellt werden, dass kühlpflichtige Lebensmittel vor Beginn jeder Pause in den Kühlraum verbracht werden.

Lebensmittel dürfen 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.

§ 3 Satz 1 LMHV

Frist: sofort

Angewandte Rechtsvorschriften:

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