

27. Es befanden sich Gespinste an der Decke.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1 c) müssen Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden,

Speiserestelager:

28. Die Decke und der Ventilator waren versport.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel IX Nr. 2 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.

29. Das Speiserestelager war nicht in den Reinigungsplan aufgenommen (Kreuzkontamination).

Gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 stellen die Lebensmittelunternehmer sicher, dass auf allen Ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungsstufen und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften dieser Verordnung erfüllt sind.

Gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 treffen Lebensmittelunternehmer gegebenenfalls folgende spezifischen Hygienemaßnahmen:

- b) Verfahren, die notwendig sind, um den Zielen zu entsprechen, die zur Erreichung der Ziele dieser Verordnung gesetzt worden sind;
- c) Erfüllung der Temperaturkontrollanforderungen für Lebensmittel;
- d) Aufrechterhaltung der Kühlkette.

Küche:

30. An der Tür splitterte der Lack ab.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1 e) müssen Türen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

31. Es befanden sich betriebsfremde Gegenstände in der Küche (Etikettenlabel).

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel IX Nr. 3 sind Lebensmittel auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.

32. Am Mixer befand sich Klebeband.