

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 1 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets in Stand gehalten sein.

6. Die Eismaschine war altverschmutzt.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel V Nr. 1 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen:

- 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 in Stand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

Kellerbereich:

7. Vorkühlraum: Die Bodenfugen waren schadhafte.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1a) sind die Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend Wasser undurchlässig, 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;

8. Trockenlager: Die Verpackung war altverschmutzt.

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.

Trocken-/Darmlager:

9. Im Wandbereich befand sich ein Loch.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1b) sind die Wandflächen in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend Wasser undurchlässig, 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,

Fleischkühlhaus:

10. Trennung rein/unrein wurde nicht eingehalten.

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.

11. Der Treppenbereich war schadhafte (zum Keller und zur Küche ausgehend von der Wurstküche).

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr. 1 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets in Stand gehalten sein.