

Standort:
Edeka VGC Darmsheim
Dagersheimer Str. 20
71069 Sindelfingen

Kontrolle am 21.11.2019:

Kein Verstoß

Maßnahmen:

21.11.2019: —

Kontrolle am 30.04.2019:

Froster und Gemüse-/Obstkühlhaus ohne Beanstandung

Verkaufstheke (Metzgerei) ohne Beanstandung

Eigenkontrolle Wurst/Fleisch, Fisch, Käse in Form von Temperaturkontrolle, R + D, MHD-Kontrolle, Wareneingangskontrolle vorhanden

Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal:

Personal-WC (Metzgerei):

1. Die Tür zur Personaltoilette stand offen.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr.3 müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

2. Sämtliche Türen zur Umkleide und zum Verkaufsbereich standen offen.
3. Die Tür zum Müllplatz stand offen.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel IX Nr. 4 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).

4. Der Müllplatz war verdreckt.

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.

Lager Supermarkt:

5. Trennung rein/unrein war schlecht (LM/Leergut/Kartonagen).

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.

6. Die Tür zum Müllplatz stand offen.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel IX Nr. 4 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).

Leergutannahme:

7. Die Tür war altverschmutzt und schadhaft.

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.

Vorbereitungsraum (Metzgerei):

8. Das Handwaschbecken war ohne Funktion.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I Nr.4 müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.

9. Am Mülleimer fehlte ein Deckel.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel VI Nr. 2 sind Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle in verschließbaren Behältern zu lagern, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können der zuständigen Behörde gegenüber nachweisen, dass andere Behälterarten oder andere Entsorgungssysteme geeignet sind. Diese Behälter müssen angemessen gebaut sein, einwandfrei in Stand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.

Kühlhaus (Metzgerei):

10. Der Ventilator des Kühlaggregats wies beginnende Versporung auf.

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.

Maßnahmen:

30.04.2019: Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)