



LANDKREIS PEINE

Der Landrat

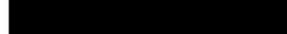
Fachdienst Veterinärwesen
und Lebensmittelüberwachung

Internet: www.landkreis-peine.de

Landkreis Peine • Postfach 1360 • 31203 Peine



Postanschrift: Burgstraße 1, 31224 Peine
Sprechzeiten: Mo., Di., Do., Fr. 8.30 – 12.00 Uhr
Mi. nur Terminvergabe
Di. 14.00 – 16.00, Do. 14.00 - 17.00 Uhr
(oder mit Terminvereinbarung!)

Ansprechpartner/in: 
E-Mail: lebensmittel.tiere@landkreis-peine.de
Besuchsadresse: Werner-Nordmeyer-Str. 19A, 31226 Peine
Zimmer: 
Telefon: 
Fax: 

Außerhalb der Dienstzeit in Notfällen
☎ 0531/2345-0 Integrierte Regionalleit-
stelle Braunschweig/Peine

Ihr Zeichen / Ihre Nachricht vom

Mein Zeichen
246717/4-II-VIG

Datum
24.11.2022

**Ihr Antrag vom 20.04.2022 auf Erteilung einer Auskunft nach dem Verbraucherinformati-
onsgesetz (VIG) über meine Kontrollergebnisse der vergangenen fünf Jahre im Betrieb
Finke und Osterloh, Schmedenstedter Str. 30, 31226 Peine**



nachdem die Rechtsbehelfsfrist meines Bescheides vom 28.06.2022 abgelaufen ist, übersende ich Ihnen anliegend eine Kopie der Kontrollberichte der vergangenen fünf Jahre vor dem Zeitpunkt Ihrer Antragstellung im o. g. Betrieb am 08.11.2017, 27.06.2019, 06.05.2020 und vom 16.11.2021. Personenbezogene Angaben wurden in den Kontrollberichten geschwärzt.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag



KOPIE

Peine, den 07.12.2021

Niederschrift

Amtliche Lebensmittelüberwachung;

Betriebsüberprüfung der Fleischerei des [REDACTED] in 31226 Peine-Dungelbeck, Schmedenstedter Straße 30, am 16.11.2021

1. Verordnung EG Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28.01.2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (Amtsblatt Nr. L 31, Seite 1)
2. Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB) vom 01.09.2005 (BGBl. I S. 2618), in der Fassung der Bekanntmachung der Neufassung vom 03.06.2013 (BGBl. I S. 1426), zuletzt geändert durch Gesetz vom 27.07.2021 (BGBl. I S. 3274) m.W.v. 10.08.2021
3. Verordnung über die Anforderungen an Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 21.06.2016 (BGBl. I S. 1469)
4. Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV) vom 08.08.2007 (BGBl. I S. 1828) in geltender Fassung
5. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene (Amtsblatt Nr. L 139, Seite 1) in geltender Fassung geändert durch VO (EG) Nr. 219/2009 vom 31.03.2009 (ABl. Nr. L 87 S. 109)
6. Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (Amtsblatt Nr. L 139, Seite 55) in der Fassung der Berichtigung vom 25.06.2004 (Amtsblatt Nr. L 226, S. 22)
7. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates vom 25.10.2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittel- Informationsverordnung - LMIV) (ABl. Nr. L 304/18) in geltender Fassung
8. Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV) vom 05.07.2017 (BGBl. I S. 2272) in geltender Fassung
9. Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung - LMZDV) in geltender Fassung
10. Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045) in geltender Fassung

Am Dienstag, den 16.11.2021, wurden die o.g. Betriebsräume in der Zeit von ca. 10.15 Uhr bis ca. 12.45 Uhr durch [REDACTED] und die Unterzeichnerin überprüft.

Während der Überprüfung war [REDACTED] anwesend.

Die nachfolgend aufgeführten Mängel wurden festgestellt:

Damen-WC

Zum Zeitpunkt der Überprüfung wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt.

Personalumkleidebereich

1. Innerhalb der Spinde war keine ausreichende Schwarz-Weiß-Trennung vorhanden. U. a. waren Arbeitsstiefel auf Straßenschuhen platziert worden. Zudem befanden sich in dem einen Spind zwei Handsägen, welche laut Angaben von [REDACTED] private Gegenstände des einen Mitarbeiters seien. Beide Handsägen wiesen Schmutzrückstände auf. ^{1), 8)}

Hinweis Arbeitskleidung

Arbeitskleidung soll primär die Lebensmittel vor der Keimflora der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter schützen. Daher ist es unerlässlich saubere, nicht kontaminierte, Arbeitskleidung zu tragen. Personen, die in Bereichen arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten und saubere Arbeitskleidung tragen.

Zudem wird die DIN 10524 „Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben“ empfohlen.

2. Die Insektengitter vor den Dachluken waren insbesondere durch tote Insekten verunreinigt. ¹⁾
3. Zum Zeitpunkt der Kontrolle war die Durchgangstür zum Flur mit einem Holzkeil fixiert worden. Da der Personalumkleidebereich auch als Toilettenvorraum fungiert, sollte diese Tür geschlossen gehalten werden. ¹⁾
Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Toilette Zugang durch den Personalraum

4. Die an der Handwascheinrichtung befindlichen Spender wiesen insbesondere unterwärts dunkle Verschmutzungen auf. ¹⁾

Herren-WC (Toilettenraum gegenüber der Hygieneschleuse

5. Dieser Toilettenraum verfügte nicht über einen belüftbaren Vorraum. Aufgrund dessen wurde bereits am 27.06.2019 sowie am 06.05.2020 empfohlen, diese Toilette zu sperren und ausschließlich die Toilette hinter dem Personalraum zu nutzen. ¹⁾
Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Flur/Hygienschleuse

6. Im Wandbereich rechts von der Durchgangstür zur Produktion waren Rückstände von beschrifteten Etiketten festzustellen. 1)
7. Im Zugangsbereich zur Produktion fehlte eine Desinfektionsmatte. 1)
8. Der Wandbelag oberhalb des Fliesenspiegels wies Risse auf. Zudem löste sich stellenweise der Farbbelag ab. 1), 2)
9. Am Wandbereich der Hygienestation waren Spinnweben und vereinzelte verwebte tote Insekten festzustellen. Die Stiefelwaschanlage wies innenseitig ebenfalls Spinnweben auf. Der Kanister des Reinigungsmittels der Stiefelwaschanlage war durch dunkle, staubige Beläge verunreinigt. 1)

Produktionsraum (Bereich Fleischwolf, Kutter etc.)

10. Der Bodenbelag wies vereinzelte Fugen auf. Hier war das Fugenmaterial ausgewaschen. 1), 2)
11. Im Wandbelag waren vereinzelte Öffnungen/Löcher festzustellen. 1), 2)
12. Die Spender an der Handwascheinrichtung wiesen Verunreinigungen durch Griffschmutz sowie angetrocknete Seifenrückstände auf. 1)
13. Die Lichtleimfalle wies stärkere Verbraucherscheinungen durch zahlreich anhaftende tote Insekten auf. 1), 9)
14. Die Gummischürze des einen Mitarbeiters war durch dunkle, älter aussehende Beläge stellenweise großflächig verunreinigt. 8)

Produktion (Bereich Kinkelmaschine und Vakuuiergerät)

15. Die Handbedienung des Kettenzugs wies dunklen Griffschmutz auf. 1)
16. Die hier befindlichen Schläuche wiesen dunkle Beläge auf. 1)
17. Der Wandbelag war insbesondere im Bereich der Schläuche durch dunkle Verschmutzungen verunreinigt. 1)
18. Zwei der Einlegebretter des Vakuuiergeräts standen zum Zeitpunkt der Kontrolle auf dem Fußboden. 2)
19. Vereinzelte Lochkisten, welche sich unter den Arbeitstischen befanden, wiesen verschiedenartige Verunreinigung auf. 1)
20. Die Salatschneidemaschine wies Produktrückstände auf. Laut Angaben von [REDACTED] [REDACTED] war diese Schneidemaschine am Tag der Überprüfung noch nicht genutzt worden. 5)
21. Die Desinfektionsmatte wies Schmutzablagerungen auf. 1)
22. Die Durchreiche zum Kistenlager war durch Spinnweben mit teilweise eingewebten toten Insekten verunreinigt. 1)

Schweinekühlhaus (Wurstkühlhaus)

23. Die Kunststoffgitter vor den Verdampfern waren durch schimmelartige Beläge verunreinigt. 1)
Es wurde dringend empfohlen, den gesamten Verdampfer einer gründlichen Reinigung und Desinfektion zu unterziehen.

Gefrierhaus

24. Die Kühlhaustür wies insbesondere im Bereich des Türgriffs Griffschmutz auf. 1)
25. Zum Zeitpunkt der Kontrolle lagerten hier mehrere Packungen mit gewürzten Geflügelteile, die in ihrem Verbrauchsdatum bereits überschritten waren. [REDACTED]
[REDACTED] wurde erneut über den Umgang mit derartigen Produkten belehrt. 19)

Hinweis:

Aus mikrobiologischer Sicht sind leicht verderbliche Lebensmittel mit einem Verbrauchsdatum versehen – zum Beispiel Hackfleisch, Geflügel oder frischer Fisch. Hier kann nach Ablauf des Verbrauchsdatums eine Gesundheitsgefahr entstehen. Daher sind diese Lebensmittel rechtzeitig zu verarbeiten, bevor das Verbrauchsdatum überschritten ist, und dürfen nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr in den Verkehr gebracht werden.

Rinderkühlhaus

26. Die Abdeckungen der Beleuchtungseinrichtungen wiesen stellenweise dunkle Verschmutzungen auf. 1)
[REDACTED] gab hierzu an, dass er beabsichtigt, die Lampen auszutauschen. Es sei jedoch zurzeit kein Elektriker verfügbar.

Kistenlager

27. Der Bodenbelag war durch dunkle Ablagerungen stellenweise stark verunreinigt. Zudem waren Laubrückstände festzustellen. 1)
28. Die oberen Wandbereiche und die Decke wiesen Spinnweben auf. 1)

Gewürzraum

29. Der Bodenbelag war im Laufbereich durch dunkle Beläge verunreinigt. 1)
30. Die Gewürzwaage war im Bereich des Bedienfelds durch Gewürzablagerungen verunreinigt. 5)
31. Die über der Gewürzwaage befindlichen Rezepturen wiesen Verbraucherscheinungen durch verschiedenartige Verschmutzungen auf. Es wurde erneut empfohlen, die ausgehängten Rezepturen zu laminieren, so dass auch diese regelmäßig gereinigt werden können. 1)
32. Die Gewürzdosen wiesen anhaftenden Griffschmutz auf. 5)

33. Die auf dem Fußboden befindliche Kunststoffmatte war durch helle Ablagerungen großflächig verunreinigt. 1)

Kesselraum (Vorraum zum Schinkenkühlhaus)

Zum Zeitpunkt der Überprüfung wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt.

Schinkenkühlhaus

34. Die Kühlhaustür wies im unteren Bereich zur Türschwelle einen Spalt auf. 1), 2)
Dadurch ist ein Verlust der Kühltemperatur nicht auszuschließen.
35. Der Metallschrank, in dem die Därme aufbewahrt wurden, war durch verschiedenartige Verschmutzungen im Bereich der Türen durch Griffschmutz verunreinigt. 2)

Bratraum

36. Im oberen Wandbereich des Durchgangs hatte sich erneut die Verteilerkappe gelöst und legte dadurch eine Öffnung frei. 1), 2)

Lager für Geschirr (Vorraum zum Verkauf)

37. Die in dem Gefrierschrank befindlichen selbst eingefrorenen Lebensmittel wiesen teilweise kein Einfrierdatum auf. 14)
38. Im Zwischenraum Wand zum Gefrierschrank waren Spinnweben festzustellen. 1)
39. Unterhalb der Regale waren Mäusekotrückstände festzustellen. Zudem wies ein blauer Sack mit Leergut Fraßspuren auf. 1), 9)

Verkauf

40. Die Aufschnittmaschine war unterwärts an den nicht leicht zugänglichen Bereichen durch anhaftenden Schmutz verunreinigt. 5)
41. Zum Zeitpunkt der Kontrolle war der Seifenspender durch eine Gemüsereibe zugehängt. Am Auslauf des Seifenspenders waren stark angetrocknete, dunkle Seifenrückstände festzustellen. Dies wies darauf hin, dass der Seifenspender nicht regelmäßig genutzt wird. 1)
42. Der Papierhandtuchhalter war leer. Zudem war dieser durch dunkle Verschmutzungen verunreinigt. 1)

Hinweis Handwaschbecken:

Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen über Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen. Darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen (z.B. Handwaschseife) und hygienischen Händetrocknen (z.B. Einmalpapier und Handdesinfektionsmittel) vorhanden sein. Zudem ist die Handwascheinrichtung zugänglich zu halten.

Herstellung Konserven/ Kennzeichnung

Kesselkonserven werden bei der Herstellung weniger hoch erhitzt als Vollkonserven und bedürfen wegen der überlebenden Sporen mesophiler Bazillusarten einer Kühlung bei Temperaturen von **maximal 10 °C**. Bei ungekühlter Lagerung droht aufgrund der Vermehrungsmöglichkeit der Sporen der Verderb. Auf Kesselkonserven muss der Hersteller einen Kühlinweis in Verbindung mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum anbringen. Diese Konserven sind dann höchstens ein Jahr lagerungsfähig.

Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen/Betriebspersonal

43. Vor Ort wurden die Eigenkontrolldokumentationen anhand des Dokuments „MFB-08-056-00“ geprüft. Einzelheiten können der im Anhang beigefügten Kopie entnommen werden.

Im Auftrag



Fußnotensystem der Niederschrift

- 1) VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. I
- 2) VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. II
- 3) VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. III
- 4) VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. IV
- 5) VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. V
- 6) VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. VI
- 7) VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. VII
- 8) VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. VIII
- 9) VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. IX
- 10) VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. X
- 11) VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. XI
- 12) VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. XII
- 13) VO (EG) 178/2002 Art. 14
- 14) VO (EG) 178/2002 Art. 18
- 15) VO (EG) Nr. 852/2004 Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V. m. Anh. II Kap. I i.V.m § 3 Satz 1
Lebensmittelhygieneverordnung
- 16) VO (EG) 1169/2011 Kap. II Art. 4
- 17) VO (EG) 1169/2011 Kap. III Art. 7
- 18) VO (EG) 1169/2011 Kap. IV Art. 9
- 19) VO (EG) 1169/2011 Kap. IV i.V.m. Anh. II
- 20) VO (EG) 1169/2011 Kap. III i.V.m. § 4 LMIDV
- 21) Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung
- 22) Infektionsschutzgesetz § 43
- 23) VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.5

Peine, den 28.06.2019

Niederschrift

Amtliche Lebensmittelüberwachung;

Betriebsüberprüfung der Fleischerei [REDACTED] in 31226 Peine-Dungelbeck, Schmedenstedter Straße 30, am 27.06.2019

1. Verordnung EG Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28.01.2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (Amtsblatt Nr. L 31, Seite 1)
2. Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB) vom 01.09.2005 (BGBl. I S. 2618), in der Fassung der Bekanntmachung der Neufassung vom 03.06.2013 (BGBl. I S. 1426), das zuletzt durch Artikel 1 des Gesetzes vom 24. April 2019 (BGBl. I S. 498) geändert worden ist
3. Verordnung über die Anforderungen an Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 21.06.2016 (BGBl. I S. 1469)
4. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene (Amtsblatt Nr. L 139, Seite 1) in geltender Fassung geändert durch VO (EG) Nr. 219/2009 vom 31.03.2009 (ABl. Nr. L 87 S. 109)
5. Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (Amtsblatt Nr. L 139, Seite 55) in der Fassung der Berichtigung vom 25.06.2004 (Amtsblatt Nr. L 226, S. 22)
6. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates vom 25.10.2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittel-Informationsverordnung - LMIV) (ABl. Nr. L 304/18) in geltender Fassung
7. Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV) vom 05.07.2017 (BGBl. I S. 2272) in geltender Fassung
8. Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZZuIV) vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230) in geltender Fassung
9. Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045) in geltender Fassung

Am Donnerstag, den 27.06.2019, wurden die o.g. Betriebsräume in der Zeit von ca. 10.00 Uhr bis ca. 11.15 Uhr durch [REDACTED] und die Unterzeichnerin in Begleitung von [REDACTED] überprüft.

Während der Überprüfung war [REDACTED] anwesend.

Die nachfolgend aufgeführten Mängel wurden festgestellt:

Personalumkleidebereich

1. Die Fliegenschutzgitter vor dem Dachfenster waren durch Laubrückstände verunreinigt. 1), 9)
2. Im Zwischenraum von der Wand zu den Spinden sowie hinter dem Tresor waren vermehrt Spinnweben festzustellen. 1)
3. Zum Zeitpunkt der Kontrolle lagerten hier mehrere Werkzeuge. 1)
4. Innerhalb und auf den Spinden lagerte Verpackungsmaterial. Es wurde empfohlen, einen geeigneteren Lagerplatz für das Verpackungsmaterial zu finden. 10)
5. Die Spindschränke waren durch verschiedene Schmutzablagerungen und dunkle Beläge stellenweise verunreinigt. 1)

Damen-WC

6. Zum Zeitpunkt der Kontrolle stand die Tür vom Damen-WC offen. Das Damen-WC öffnet unmittelbar in den Bereich, wo mit Lebensmitteln durchgegangen wird. Da hier ein geeigneter Vorraum fehlt, wird dringend empfohlen, die Tür immer geschlossen zu halten. Zudem sollte dieser Raum über eine angemessene Zwangsentlüftung, die einen deutlichen Unterdruck erzeugt, verfügen. 1)
7. Zum Zeitpunkt der Kontrolle war kein Warmwasser vorhanden. [REDACTED] gab dazu an, dass die Heizung defekt sei. Noch am heutigen Tag sollte ein Monteur vorbei kommen. Es wurde sich dahingehend geeinigt, einen Beleg über die Reparatur der Heizung der Unterzeichnerin vorzulegen. Der Beleg ist noch am selben Tag eingegangen. 1)

Herren-WC

8. Der hinter der Tür befindliche Heizkörper wies Korrosionserscheinungen und Verunreinigungen auf. 1)
9. Das Fliegengitter vor dem Dachfenster war stellenweise schadhaft. Des Weiteren war der Schacht des Dachfensters durch Fliegenexkremate verunreinigt. 1), 9)
10. Die an der Decke befindliche Beleuchtungseinheit wies altersbedingte Verfärbungen sowie Verschmutzungen auf. 1), 2)
11. Insbesondere in den oberen Wandbereichen und der Decke waren Spinnweben festzustellen. 1)

12. Auch hier war die Handwascheinrichtung aufgrund der defekten Heizung nicht ausreichend funktionstüchtig. 1)

Herren-WC (Toilettenraum gegenüber der Hygieneschleuse)

13. Dieser Toilettenraum verfügte ebenfalls nicht über einen belüftbaren Vorraum. Aufgrund dessen wurde empfohlen, diese Toilette zu sperren und ausschließlich die Toilette hinter dem Personalraum zu nutzen. 1)

Hygieneschleuse

14. Die in diesem Bereich installierte Handwascheinrichtung verfügte nur über einen Kaltwasseranschluss. Die nächste verfügbare Handwascheinrichtung, die über fließend Warmwasser verfügt, befindet sich gegenüber dem Eingang im Aufschneideraum. 1)

Produktionsraum (Bereich Fleischwolf, Kutter etc.)

15. An dem älteren Kutter blätterte stellenweise der Oberflächenbelag ab. 5)
16. An der Decke waren sich stellenweise lösende Deckenleisten vorhanden. 2)
17. Im Wandbereich und Fußbodenbereich hinter der Standsäge waren grünliche Verfärbungen festzustellen. [REDACTED] gab dazu an, dass hier regelmäßig eine Reinigung mit Desinfektion stattfindet, die grünen Verfärbungen jedoch nicht ganz zu beseitigen seien und sich erneut bildeten. 1)
18. Unterhalb des Stromkastens waren Verunreinigungen festzustellen. 1)
19. Eine Wursthüllenbürste wies starke Verbraucherscheinungen und Korrosionserscheinungen auf. [REDACTED] hat diese umgehend entsorgt. 5)

Kesselraum (Vorraum zum Kühlhaus)

20. Im oberen Wandbereich waren Kabelführungen festzustellen, die noch nicht in vollem Umfang unter einem Kabelschacht verlegt worden waren. 2)
21. Der Wandbereich rechts von der Treppe wies bräunlich-gelbe Beläge auf. 1)
22. Das Bodenblech im Bereich zu den ehemaligen Betriebsräumen wies eine ausgewaschene Bodenfuge auf. 2)

Betriebsräume im ersten OG/Kellerraum

23. Aufgrund eines größeren Schadens im Deckenbereich wurden die Betriebsräume stillgelegt. [REDACTED] gab dazu an, dass hier zukünftig keine betrieblichen Arbeiten einschließlich Lagerung mehr stattfinden sollen. Er wird den Bereich lediglich für private Gegenstände als Lager nutzen.

Kühlhaus

Ohne Beanstandung.

Produktion (Bereich Kinkelmaschine und Vakuumiergerät)

24. Die Glasbausteinfronten wiesen grüne Verfärbungen auf. Zudem waren einige Glasbausteine schadhaft. Es fehlten bereits Glasstücke. 1), 2)
25. Der Wandbereich rechts der Kinkelmaschine wies gelbliche Verfärbungen auf. 1)
26. Mehrere hier befindliche Gewürzdosen wiesen anhaftende, älter aussehende Gewürzrückstände auf. 5)
27. Der Schlauch der Handbrause wies starke Kalkrückstände auf. Der Griff war durch dunkle Beläge und Griffschmutz verunreinigt. 1)
28. Die unter dem hier befindlichen Arbeitstisch befindlichen Bretter wiesen starke Verbraucherscheinungen durch Einkerbungen und Verfärbungen auf. 5)
29. Insbesondere im Bereich der Anlieferung waren im Deckenbereich Spinnweben festzustellen. 1)
30. Die Desinfektionsmatte war durch verschiedenartige Beläge verunreinigt. 1)

Gewürzraum

31. Der Lichtschalter war stellenweise schadhaft, zudem durch dunkle Beläge verunreinigt. 1), 2)
32. Die Gewürzwaage war insbesondere im Bereich des Bedienfelds durch älter aussehende Gewürzablagerungen verunreinigt. 5)

Rinderkühlhaus

33. Die Kühlhaustüren waren insbesondere im Bereich des Türgriffes und drum herum durch Griffschmutz verunreinigt. 1)
34. Die Rohrbahnen wiesen raue Oberflächen mit Korrosionsablagerungen auf. 1)
35. Mehrere Kunststoffeimer gefüllt mit Mayonaise waren auf dem Boden gelagert worden. 1)
36. Die hier befindlichen Regale wiesen auf den Oberflächen Verunreinigungen durch Fleischsafrückstände und ähnliches auf. 1)

Schweinekühlhaus (Wurstkühlhaus)

37. Der Wandbereich hinter dem Verdampfer war durch schimmelartige Beläge stellenweise großflächig verunreinigt. 1)

38. Der Verdampfer wies insbesondere im Bereich der Gitter schimmelartige Verunreinigungen auf. Es wurde dringend empfohlen, den Verdampfer durch einen Fachmann reinigen und desinfizieren zu lassen. 1)
39. Das mitten im Raum befindliche Metallregal war auf den Ablageflächen durch verschiedene Beläge verunreinigt. 1)

Froster

40. Der Lichtschalter zum Froster war durch dunkle Beläge stellenweise verunreinigt. 1)
41. Die Kühlhaustür wies insbesondere im Griffbereich dunkle Beläge auf. 1)
42. Der Fußboden war insbesondere im Laufbereich durch dunkle Beläge verunreinigt. Zudem war der Bodenbelag stellenweise schadhafte. 1), 2)
43. Die selbst eingefrorenen Lebensmittel waren teilweise nicht mit einem Einfrierdatum gekennzeichnet. Dadurch besteht die Gefahr, dass Rückverfolgbarkeit, Einfrierzeitraum und Verzehrbarkeit nicht mehr einwandfrei zu bestimmen sind. [REDACTED] wurde diesbezüglich belehrt. 14)

Bratraum

44. Hinter dem Konvektomaten war eine Öffnung vorhanden, der Bodenablauf war nicht mit einer zweckmäßigen Abdeckung versehen. 2)
45. Der Fliesenbelag oberhalb der Glasbausteinfenster machte den Anschein, sich zu lösen. 2)

Küche

Ohne Beanstandung.

Lager für Geschirr (Vorraum zum Verkauf)

46. Auf dem Fußboden vor dem Regal waren verschiedenartige Ablagerungen festzustellen. 1)

Verkauf

47. An dem Seifenspender der Handwascheinrichtung waren angetrocknete Seifenrückstände festzustellen. 1)
48. An dem Seifenspender hing ein Gemüseschneider. Eine nachteilige Beeinflussung von Seifenresten an dem Gemüseschneider und somit ein Übertrag auf Lebensmittel war hier nicht auszuschließen. 5)

Kennzeichnung

49. An dem Frischkäse fehlte die Kennzeichnung des Mindesthaltbarkeitsdatums. Ein Merkblatt ist diesem Schreiben beigelegt. 18)

50. Zudem fehlte ein gut sichtbares Hinweisschild, welches auf den vorhandenen Ordner für Allergen Kennzeichnung und Zusatzstoffe hinweist. 20)

Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen/Betriebspersonal

Die Dokumentation der betriebseigenen Kontrollen ist im Einzelnen der beigelegten Kopie zu entnehmen. 23)



Fußnotensystem der Niederschrift

- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. I 1
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. II 2
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. III 3
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. IV 4
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. V 5
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. VI 6
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. VII 7
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. VIII 8
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. IX 9
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. X 10
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. XI 11
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. XII 12
- VO (EG) 178/2002 Art. 14 13
- VO (EG) 178/2002 Art. 18 14
- VO (EG) Nr. 852/2004 Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V. m. Anh. II Kap. I i.V.m § 3 Satz 1 Lebensmittelhygieneverordnung 15
- VO (EG) 1169/2011 Kap. II Art. 4 16
- VO (EG) 1169/2011 Kap. III Art. 7 17
- VO (EG) 1169/2011 Kap. IV Art. 9 18
- VO (EG) 1169/2011 Kap. IV i.V.m. Anh. II 19
- VO (EG) 1169/2011 Kap. III I.V.m. § 4 LMIDV 20
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung § 9 21
- Infektionsschutzgesetz § 43 22
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.5 23

KOPIE

Peine, den 01.07.2020

Niederschrift

Amtliche Lebensmittelüberwachung;

Betriebsüberprüfung der Fleischerei des [REDACTED] in 31226 Peine-Dungelbeck, Schmedenstedter Straße 30, am 06.05.2020

1. Verordnung EG Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28.01.2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (Amtsblatt Nr. L 31, Seite 1)
2. Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB) vom 01.09.2005 (BGBl. I S. 2618), in der Fassung der Bekanntmachung der Neufassung vom 03.06.2013 (BGBl. I S. 1426), das zuletzt durch Artikel 28 des Gesetzes vom 20. November 2019 (BGBl. I S. 1626) geändert worden ist
3. Verordnung über die Anforderungen an Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 21.06.2016 (BGBl. I S. 1469)
4. Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung – Tier-LMHV) vom 08.08.2007 (BGBl. I S. 1828) in geltender Fassung
5. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene (Amtsblatt Nr. L 139, Seite 1) in geltender Fassung geändert durch VO (EG) Nr. 219/2009 vom 31.03.2009 (ABl. Nr. L 87 S. 109)
6. Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (Amtsblatt Nr. L 139, Seite 55) in der Fassung der Berichtigung vom 25.06.2004 (Amtsblatt Nr. L 226, S. 22)
7. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates vom 25.10.2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittel-Informationsverordnung - LMIV) (ABl. Nr. L 304/18) in geltender Fassung
8. Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV) vom 05.07.2017 (BGBl. I S. 2272) in geltender Fassung
9. Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZZuIV) vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230) in geltender Fassung

Konten der Kreiskasse:

Sparkasse Hildesheim Goslar Peine: IBAN: DE85 2595 0130 0075 0002 40, BIC: NOLADE21HIK
Volksbank eG Braunschweig Wolfsburg: IBAN: DE23 2699 1066 7420 0480 00, BIC: GENODEF1WOB
Gläubiger-ID: DE41ZZZ00000209721

10. Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045) in geltender Fassung

Am Mittwoch, den 06.05.2020, wurden die o.g. Betriebsräume in der Zeit von ca. 09.40 Uhr bis ca. 11.10 Uhr durch [REDACTED] und die Unterzeichnerin überprüft.

Während der Überprüfung war [REDACTED] anwesend.

Die nachfolgend aufgeführten Mängel wurden festgestellt:

Damen-WC

1. Der Seifenspender wies am Auslauf angetrocknete Seifenrückstände auf. Zudem war der Entnahmegriff durch Griffschmutz verunreinigt. 1)

Personalumkleidebereich

2. [REDACTED] hatte bereits mehrere Spinde gegen Kunststoffspinde ausgetauscht. Die drei noch vorhandenen Metallspinde wiesen stellenweise großflächig Korrosionserscheinungen auf. Laut [REDACTED] sollen diese jedoch auch noch ausgetauscht werden. 1), 8)

Herren-WC

Zum Zeitpunkt der Überprüfung wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt.

Herren-WC (Toilettenraum gegenüber der Hygieneschleuse)

3. Dieser Toilettenraum verfügte nicht über einen belüftbaren Vorraum. Aufgrund dessen wurde bereits am 27.06.2019 empfohlen, diese Toilette zu sperren und ausschließlich die Toilette hinter dem Personalraum zu nutzen. 1)

Flur/Hygieneschleuse

Auf den Ablaufrohren der Hygieneschleuse stand zum Zeitpunkt der Kontrolle eine Mäuseköderbox. Es wurde empfohlen, die Mäuseköderbox in einem Bereich direkt auf dem Fußboden zu platzieren. [REDACTED] hat die Umplatzierung sofort vorgenommen. 9)

4. Die hier befindliche Handwascheinrichtung ist mit einem Durchlauferhitzer ausgestattet worden. Fließend Warmwasser stand zum Zeitpunkt der Kontrolle jedoch nicht zur Verfügung. [REDACTED] wird dies überprüfen lassen. 1)
5. Im Wandbereich rechts der Durchgangstür zur Produktion waren Rückstände von beschrifteten Etiketten festzustellen. 1)
6. Für den Zugangsbereich zur Produktion wurde das Auslegen einer Desinfektionsmatte empfohlen. 1)

Produktionsraum (Bereich Fleischwolf, Kutter etc.)

7. In diesem Bereich befindet sich ein älterer Kutter mit schadhafter Oberfläche.
Hinweis: Dieser war zum Zeitpunkt der Kontrolle bereits außer Betrieb genommen worden und soll aus den Betriebsräumen entfernt werden. 2), 5)
8. Der Fußbodenbereich war stellenweise schadhaft. 1), 2)
9. Im Bereich der Handwascheinrichtung waren vereinzelte Öffnungen/Löcher in der Wand festzustellen. 1), 2)
10. Die Spender an der Handwascheinrichtung wiesen Verunreinigungen durch Griffschmutz sowie Seifenrückstände am Auslauf auf. Zudem war der Seifenspender unterwärts durch dunkle Beläge verunreinigt. 1)

Produktion (Bereich Kinkelmaschine und Vakuumiergerät)

11. Der Wandbereich rechts der Kinkelmaschine wies stellenweise gelbliche Verfärbungen auf. 1)
12. Die unter dem hier aufgestellten Arbeitstisch befindlichen Bretter wiesen stellenweise starke Verbraucherscheinungen durch Einkerbungen sowie gelbliche Verfärbungen auf. 2), 5)

Schweinekühlhaus (Wurstkühlhaus)

13. Verschiedene Waren wiesen keine Kennzeichnung auf. Dadurch konnte die Rückverfolgbarkeit nicht eindeutig nachvollzogen werden. 14)

Gefrierhaus

14. Die Kühlhaustür wies insbesondere im Bereich des Türgriffs Griffschmutz auf. 1)
15. Zum Zeitpunkt der Kontrolle lagerten hier mehrere Packungen Putenfleisch, die in ihrem Verbrauchsdatum bereits überschritten waren. [REDACTED] sicherte die umgehende Entsorgung zu und wurde hinsichtlich des Verbrauchsdatums belehrt. 13)

Ein Verbrauchsdatum ist für besonders schnell verderbliche Lebensmittel vorgeschrieben – zum Beispiel bei Hackfleisch, frischem Fisch oder Geflügel. Hier kann nach Ablauf des Verbrauchsdatums eine Gesundheitsgefahr durch Keime entstehen. Daher sind diese Lebensmittel rechtzeitig zu verbrauchen, bevor das Verbrauchsdatum überschritten ist, und dürfen nach Ablauf nicht mehr gewerblich verwendet werden.

Rinderkühlhaus

16. Die Abdeckungen der Beleuchtungseinrichtung wiesen stellenweise dunkle Verschmutzungen auf. 1)

Gewürzraum

17. Die Gewürzwaage war insbesondere im Bereich des Bedienfelds durch älter aussehende Gewürzablagerungen verunreinigt. 2), 5)
18. Die über der Gewürzwaage befindlichen Rezepturen wiesen Verbraucherscheinungen durch verschiedenartige Verschmutzungen auf. Es wurde empfohlen, die Rezepturen zu laminieren, so dass auch diese regelmäßig gereinigt werden können. 1)

Kesselraum (Vorraum zum Schinkenkühlhaus)

Zum Zeitpunkt der Überprüfung wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt.

Schinkenkühlhaus

19. Um den Türgriff herum waren anhaftende Schmutzrückstände festzustellen. 1)
20. Der Metallschrank wies innen leichte Verschmutzungen auf. 1)

Bratraum

21. Im oberen Wandbereich des Durchgangs war eine Verteilerkappe verrutscht und legte dadurch eine Öffnung frei. 1), 2)

Lager für Geschirr (Vorraum zum Verkauf)

22. Die Lebensmittelwaage wies insbesondere im Bereich der Tastaturen Griffschmutz auf. 1)

Partyserviceküche

Zum Zeitpunkt der Überprüfung wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt.

Verkauf

23. An dem Seifenspender der Handwascheinrichtung waren angetrocknete Seifenrückstände festzustellen. Zudem war der Griff des Spenders durch Griffschmutz verunreinigt. 1), 2)

Für die hier vorgehaltene Kunststoffflasche mit Desinfektionsmittel wurde ein Wandspender empfohlen.

24. Die Aufschnittmaschine war unterwärts an den nicht leicht zugänglichen Bereichen durch anhaftenden Schmutz verunreinigt. 2), 5)

Kennzeichnung

Zum Zeitpunkt der Überprüfung wurden keine offensichtlichen Mängel festgestellt.

Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen/Betriebspersonal

Vor Ort wurden die Eigenkontrolldokumentationen anhand des Dokuments „MFB-05-212-00“ geprüft. Einzelheiten können der im Anhang beigefügten Kopie entnommen werden. 23)



Fußnotensystem der Niederschrift

- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. I ₁
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. II ₂
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. III ₃
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. IV ₄
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. V ₅
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. VI ₆
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. VII ₇
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. VIII ₈
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. IX ₉
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. X ₁₀
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. XI ₁₁
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.4 Abs.2 i.V.m Anh. II Kap. XII ₁₂
- VO (EG) 178/2002 Art. 14 ₁₃
- VO (EG) 178/2002 Art. 18 ₁₄
- VO (EG) Nr. 852/2004 Art. 3 und Art. 4 Abs. 2 i.V. m. Anh. II Kap. I
i.V.m § 3 Satz 1 Lebensmittelhygieneverordnung ₁₅
- VO (EG) 1169/2011 Kap. II Art. 4 ₁₆
- VO (EG) 1169/2011 Kap. III Art. 7 ₁₇
- VO (EG) 1169/2011 Kap. IV Art. 9₁₈
- VO (EG) 1169/2011 Kap. IV i.V.m. Anh. II ₁₉
- VO (EG) 1169/2011 Kap. III I.V.m. § 4 LMIDV ₂₀
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung § 9 ₂₁
- Infektionsschutzgesetz § 43 ₂₂
- VO (EG) 852/2004 Art.3 und Art.5 ₂₃

Niederschrift

Amtliche Lebensmittelüberwachung;

Betriebsüberprüfung (Nachkontrolle) der Fleischerei des [REDACTED] in 31226 Peine-Dungelbeck, Schmedenstedter Straße 30, am 08.11.2017

1. Verordnung EG Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28.01.2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (Amtsblatt Nr. L 31, Seite 1)
2. Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB vom 09.01.2005 (BGBl. I S. 2618), in der Fassung der Bekanntmachung der Neufassung vom 03.06.2013 (BGBl. I S. 1426), zuletzt geändert durch Art. 1 des Gesetzes zur Änderung futtermittelrechtlicher und Tierschutzrechtlicher Vorschriften vom 30.06.2017 (BGBl. S. 2147)
3. Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV) vom 08.08.2007 (BGBl. I S. 1817) Gilt ab 15.08.2007, zuletzt geändert durch Art. 1 der VO vom 08.03.2016 (BGBl. I S. 444)
4. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene (Amtsblatt Nr. L 139, Seite 1) in geltender Fassung geändert durch VO (EG) Nr. 219/2009 vom 31.03.2009 (ABl. Nr. L 87 S. 109)
5. Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29.04.2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (Amtsblatt Nr. L 139, Seite 55) in der Fassung der Berichtigung vom 25.06.2004 (Amtsblatt Nr. L 226, S. 22)
6. Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG) vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045) in geltender Fassung

Am Mittwoch, den 08.11.2017, wurden die o.g. Betriebsräume in der Zeit von ca. 09.40 Uhr bis ca. 10.35 Uhr durch [REDACTED] und die Unterzeichnerin überprüft.

Während der Überprüfung [REDACTED] bei der Begehung des Erdgeschoss sowie [REDACTED] bei der Begehung der oberen Etage anwesend.

Die nachfolgend aufgeführten Mängel wurden festgestellt:

Personalumkleidebereich

1. Das Fliegengitter vor dem einen Deckenfenster war stellenweise lose und bot somit keinen ausreichenden Schutz vor Insekten.
2. Die Dichtung des Deckenfensters war stellenweise verunreinigt.

Gesamtbetrieb

3. Mehrere Beleuchtungseinrichtungen wiesen Verschmutzungen sowie vereinzelte tote Insekten auf.
4. Mehrere Lichtschalter sowie andere Bedienschalter wiesen dunkle Beläge auf. Vereinzelt Kunststoffabdeckungen der Lichtschalter bzw. Steckdosen waren stellenweise schadhaft.
5. Verschiedene Handgriffe wie z. B. vom Konvektomat, Türklinken und ähnliches wiesen Griffschmutz auf.

Flur/Hygieneschleuse

6. Die in diesem Bereich installierte Handwascheinrichtung verfügte nur über einen Kaltwasseranschluss. Die nächste verfügbare Handwascheinrichtung, die über fließend Warmwasser verfügt, befindet sich gegenüber dem Eingang im Aufschneideraum. Da nach Angaben [REDACTED] eine Warmwasserinstallation im Bereich der Hygieneschleuse nicht möglich ist, wird dringend empfohlen, unmittelbar im Bereich des Eingangs im Aufschneideraum eine Handdesinfektionsmöglichkeit bevorzugt in Form eines Wandspenders anzubringen.

Aufschneideraum

Ohne Beanstandung.

Schweinekühlraum

7. Die eine Wandfläche war noch immer stellenweise schadhaft.

Tiefkühlraum

8. Insbesondere die Wandfläche unter dem Verdampfer wies im unteren Bereich noch bräunlich-gelbliche Verschmutzungen auf.
9. Der Fußboden wies stellenweise verschiedenartige Schmutzrückstände, sowie insbesondere unterhalb der Kunststoffablageflächen zahlreiche Kirschen, auf. Dies wies darauf hin, dass die Bereiche unterhalb der Kunststoffablageflächen bei der Reinigung nicht berücksichtigt worden sind.

Bratraum

Ohne Beanstandung.

Fleischkühlhaus

Ohne Beanstandung.

E2-Kistenlager

Ohne Beanstandung.

Dosenlager (alter Konfiskatraum)

10. Der hier befindliche Lichtschalter war stellenweise defekt sowie durch dunkle Verschmutzungen verunreinigt.

Kochraum

11. Im Übergang vom Fliesenspiegel zur Decke wies die Dichtung dunkle Verfärbungen auf.

Kühlraum hinter dem Kochraum

12. Die Dichtung dieser Tür war stellenweise ausgefranst und somit schadhaft.

Wolfraum

13. Die Glasbausteinfensterfront war stellenweise schadhaft.

Gewürzraum erstes OG

14. Die Regalflächen waren durch gewürzähnliche Rückstände und teils andere Verschmutzungen stellenweise verunreinigt.

15. Die Gewürzwage wies Korrosionserscheinungen sowie Gewürzablagerungen auf.

16. Links neben der Wage stand ein Kunststoffbehälter, in dem ein Messer, mehrere Schaufeln und Beutelklipps lagen, die durch gewürzähnliche Rückstände stellenweise stark verunreinigt waren.

Treppenaufgang und Kompressorraum

17. Vor dem hier befindlichen Fenster lagen zahlreiche tote Insekten.

Vorraum Kühlhaus erstes OG

18. Der im oberen Wandbereich befindliche Kabelschacht war zum Zeitpunkt der Kontrolle nicht fachgerecht montiert.

