

Standort:
Pizzeria Atlantic
Königsberger Str. 106
71139 Ehningen

Kontrolle am 30.08.2019:

Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal:

Küche:

1. Es befanden sich Bohrlöcher in der Wand.

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,

2. An einer Tür des Unterbaukühlschranks war die Dichtung schadhaft (Pizzazutaten).

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.

3. Es gab eine Öffnung (früherer Abzug) 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,

4. Am Handwaschbecken war die Silikonfuge zum Teil 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.

Spülküche:

5. Die Decke war verstaubt.
6. An der Decke fehlte ein Teil der Abdeckung.

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,

7. An der Tür des Tiefkühlschranks war die Dichtung defekt.

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.

8. Oberhalb der Tür an der Wand gab es eine Öffnung im Putz sowie am Schaltkasten.

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.

9. Die Spülmaschine war defekt (in Auftrag).

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 2 müssen erforderlichenfalls geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.

10. Die Leuchtmittel waren altverschmutzt.

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.

Keller:

11. Der Lichtschalter auf der Personaltoilette war verschmutzt.

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.

12. Die Lampe im Kühlhaus (Zeile) war schadhaft.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1 f) sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, 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.

13. Die Dichtungen der Kühllhäuser waren zum Teil altverschmutzt.

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.

14. Die Temperaturen von tiefgekühlten Lebensmitteln waren zu hoch.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel IX Nr. 5 dürfen Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten könnten. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Es darf jedoch für begrenzte Zeit von den Temperaturvorgaben abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung und Lagerung sowie beim Feilhalten und beim Servieren von Lebensmitteln erforderlich ist und die Gesundheit des Verbrauchers dadurch nicht gefährdet wird. Lebensmittelunternehmen, die Verarbeitungserzeugnisse herstellen, bearbeiten und umhüllen, müssen über geeignete, ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung der Rohstoffe einerseits und der Verarbeitungserzeugnisse andererseits und über ausreichende, separate Kühlräume verfügen.

Eigenkontrolle:

15. Die Dokumentation und Durchführung der Eigenkontrolle fehlte:

- Reinigung/Desinfektion mit Mängeln,
- Temperaturkontrolle,
- Schädlingsüberwachung,
- Schulung nach LMrecht,
- Wareneingangs-/ausgangskontrolle

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.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 Anhang II Kapitel XII haben Lebensmittelunternehmer zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 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).

Kennzeichnung:

16. Zum Teil stimmte die Kennzeichnung nicht.

Gemäß § 9 Abs. 6 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) sind die Angaben gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar anzugeben. Die Zusatzstoffe sind bei der Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten auf Speise- und Getränkekarten anzubringen. Die vorgeschriebenen Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.

Aufgrund von Artikel 9 der VO (EU) 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung) sind bei der Kennzeichnung der Waren folgende Angaben verpflichtend:

- a) die Bezeichnung des Lebensmittels;
 - b) das Verzeichnis der Zutaten;
 - c) alle in Anhang II aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sowie Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Derivate eines in Anhang II aufgeführten Stoffes oder Erzeugnisses sind, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und – gegebenenfalls in veränderter Form – im Enderzeugnis vorhanden sind und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen;
 - d) die Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten;
 - e) die Nettofüllmenge des Lebensmittels;
 - f) das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum;
 - g) gegebenenfalls besondere Anweisungen für Aufbewahrung
- Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen:
- 1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose;
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis;
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - 2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
 - 3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
 - 4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
 - 5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
 - 6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett;
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;

- c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
- d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- 7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit;
- 8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- 9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- 13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- 14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Maßnahmen:

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

Kontrolle am 29.08.2019:

Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal:

Tresenbereich:

1. Es fehlte der Kantenumleimer an einem Holzbrett auf dem Tresen.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1 f) sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, 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.

2. Es fehlten Einweghandtücher am Handwaschbecken.

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.

3. Die Dichtungen der Kühlunterzüge waren altverschmutzt.

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.

4. Die Kaffeemaschine 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.

5. Die Gläserspülmaschine war altverschmutzt.

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. Der Reinigungsball war schwarz versport.

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.

Küche:

7. Es fehlte ein Kantenumleimer an einem Holzbrett auf einem Kühlschrank.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1 f) sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, 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.

8. Die Dichtung des kleinen Kühlschranks war schwarz versport sowie der Kühlschrank altverschmutzt.

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.

9. Die Transportbehälter (schwarz Styroporboxen) waren feucht und rochen muffig.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel IV Nr. 1 müssen Transportbehälter und/oder Container zur Beförderung von Lebensmitteln sauber und in Stand 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.

10. Eine Pressspanplatte an der Saladette war nicht leicht zu reinigen.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1 f) sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, 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.

11. Es befanden sich teils Bohrlöcher in der Wand.

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,

12. Die Teigbehälter waren 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.

13. Am Handwaschbecken fehlte Warmwasser.

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.

14. Der Pizzaofen 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.

15. Auf dem Pizzaofen befanden sich Altverschmutzungen.

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.

16. Auf dem Pizzaofen befand sich ein altverschmutzter Karton.

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.

17. Es befanden sich angetrocknete Schinken und Salami in der Saladette.

18. Ananas sowie Artischocken waren verdorben.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 Artikel 14 Absatz 1 dürfen Lebensmittel, die nicht sicher sind, nicht in Verkehr gebracht werden. Gemäß Absatz 2 b) gelten Lebensmittel als nicht sicher, wenn davon auszugehen ist, dass sie für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet sind.

19. Die Kühlunterzüge waren alle altverschmutzt.

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.

20. Es befand sich Klebeband am Kühlunterzug des Mittelblocks.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1 f) sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, 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.

21. Der Dosenöffner 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.

22. Die Dunstabzugshaube war massiv altverschmutzt.

23. Der Herd war altverschmutzt.

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.

24. Soßenkellen befanden sich in den Soßen (mit Griffen).

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.

25. Boden, Schränke, Arbeitstische, Wände, Unterbauten waren fettig und altverschmutzt.

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.

26. Pfannen waren altverschmutzt.

27. Es blätterte Farbe von lackiertem Messer.

28. Es blätterte die Beschichtung teils von Pfannen ab.

29. Die Teigknetmaschine 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.

30. Die Motorlamellen waren an den Aggregaten der Kühlluntermzüge eingestaubt.

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.

31. Das Mikrowellengerät war altverschmutzt.

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.

32. Schneidebretter hatten tiefe Rillen mit schwarzen Schlieren.

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.

33. Der Mülleimer war massiv altverschmutzt (Müll vom Vortag mit Fliegen darin).

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.

34. Die Spülmaschine war defekt.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 2 müssen erforderlichenfalls geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfesten Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügen.

35. Es befand sich offener Putz in Wänden.

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.

36. Lebensmittel wurden offen eingefroren.

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.

37. Der Tiefkühlschrank war stark vereist.

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.

38. Es befand sich Transportfolie an einem Kühlschrank.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1 f) sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, 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.

39. Der Bildschirm in der Küche war verfettet.

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.

40. Es fehlten teils die IfsG-Belehrungen der Mitarbeiter.

Personen dürfen die in § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz bezeichneten Tätigkeiten erstmalig nur ausüben und mit diesen Tätigkeiten nur dann beschäftigt werden, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung nachgewiesen ist, dass sie über die Tätigkeitsverbote und die damit verbundenen Verpflichtungen belehrt wurden und schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt ist.

Nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle 2 Jahre hat der Arbeitgeber Personen über Tätigkeitsverbote zu belehren. Diese Belehrung ist zu dokumentieren (§ 43 Infektionsschutzgesetz). Die Bescheinigung und die letzte Dokumentation der Belehrung sind nach § 43 Absatz 5 IfSG beim

Arbeitgeber aufzubewahren, und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzuzeigen.

41. Offene Lebensmittel befanden sich in den altverschmutzten Kühlschränken/Unterzügen.

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.

Keller UG:

42. Die Mitarbeitertoilette 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.

43. Es fehlten Seife und Einmalhandtücher am Handwaschbecken.

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.

44. Die Gefriertruhe war altverschmutzt.

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.

45. Pizzakartons lagerten unverpackt auf dem Boden.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel X Nr. 2 müssen Umhüllungen so gelagert werden, dass sie nicht kontaminiert werden können.

Kühlhaus:

46. Lebensmittel befanden sich auf dem Boden.

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.

47. Das Kühlhaus sowie dessen Tür war altverschmutzt.

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.

48. Der Ventilator war versport.

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.

Vorkühler Froster:

49. Lebensmittel befanden sich auf dem Boden.

50. Der Ventilator war versport.

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.

Froster:

51. Das Frosteraggregat war defekt, Abtauphase +90°C. Lebensmittel auf Oberfläche bei +2°C (höchstens -18°C).

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel IX Nr. 5 dürfen Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Enderzeugnisse, die die Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder die Bildung von Toxinen fördern können, nicht bei Temperaturen aufbewahrt werden, die einer Gesundheitsgefährdung Vorschub leisten könnten. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Es darf jedoch für begrenzte Zeit von den Temperaturvorgaben abgewichen werden, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung und Lagerung sowie beim Feilhalten und beim Servieren von Lebensmitteln erforderlich ist und die Gesundheit des Verbrauchers dadurch nicht gefährdet wird. Lebensmittelunternehmen, die Verarbeitungserzeugnisse herstellen, bearbeiten und umhüllen, müssen über geeignete, ausreichend große Räume zur getrennten Lagerung der Rohstoffe einerseits und der Verarbeitungserzeugnisse andererseits und über ausreichende, separate Kühlräume verfügen.

Trockenlager:

52. Der Boden war altverschmutzt.

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;

53. Die Regale waren altverschmutzt.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1 f) sind Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, 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.

54. Es befand sich offenes Mehl unabgedeckt auf dem Boden.

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.

55. Der Treppenaufgang war altverschmutzt.

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.

Eigenkontrolle:

56. Es fehlte die schriftliche Dokumentation der Eigenkontrolle:

- Temperaturkontrolle,
- Reinigung und Desinfektionspläne,
- Schädlingsüberwachung

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 Temperaturkontrollfordernisse für Lebensmittel;
- d) Aufrechterhaltung der Kühlkette.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 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).

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

Bußgeldverfahren, Ordnungsverfügung - Betriebsbeschränkung

