

Standort

**Bäckerei Maurer GmbH**  
**Bäckerei Konditorei Maurer GmbH**  
**Linsenthalde 11**  
**D-71364 Winnenden**

Besuch am **11.10.2018** von **05:00 Uhr** bis **09:40 Uhr**

Ergebnisse des Betriebsbesuches:

Nr.	Verstoß/Behebung
1	<p><b>Verstoß:</b></p> <p>1.1. Das Lüftungsgitter im Mo Pro-Kühlhaus (UG) war mit Staubflusen zugesetzt. 1.2. Die Lüftungsgitter in den beiden kalten Konditoreien waren leicht verunreinigt. 1.3. An den Rohrleitungen der Mehlsilos über den Teigknetmaschinen befanden sich Spinnweben. 1.4. An den Durchgängen vom Alt- zum Neubau waren diverse Fliesen abgeschlagen oder gerissen. 1.5. Die nicht in Betrieb (Reservemaschine) befindliche Feingebäcklinie war mit Mehl-/Reiskäfer befallen. 1.6. Die Gummidichtungen der 2 hinteren Kühlschränke im Snackbereich waren oben krümelig bröselig verunreinigt</p> <p><b>Behebung:</b></p> <p>1.1. Nach Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel II, Nr. 1 müssen Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. <b>Frist: sofort</b></p> <p>1.2. Nach Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel II, Nr. 1 müssen Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. <b>Frist: sofort</b></p> <p>1.3. Nach Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel II, Nr. 1 müssen Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden (ausgenommen Essbereiche und die Betriebsstätten gemäß Kapitel III, jedoch einschließlich Räume in Transportmitteln), so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. <b>Frist: sofort</b></p>

1.4. Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein.

Nach Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel II Nr. 1 b)

**Frist: sofort**

1.5. Gegenstände und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II, Kapitel V, Nr. 1 a)

**Frist: sofort**

1.6. Gemäß Artikel 4 Abs. 2 der VO (EG) 852/2004 haben Lebensmittelunternehmer, die auf Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln tätig sind, die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II zu erfüllen. Nach Kapitel I Nr. 1 und Nr. 2 b müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets Instand gehalten sein.

**Frist: sofort**

Angewandte Rechtsvorschriften:

Verordnung (EG) 178/2002, Verordnung (EG) 852/2004, Verordnung (EG) 853/2004, Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), Rechtsverordnungen