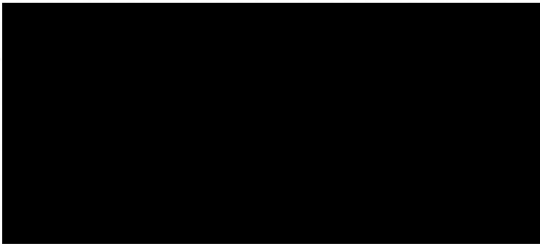
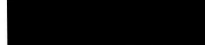


EDEKA-Markt Minden-Hannover GmbH • Postfach 2409 • 32381 Minden



Gesprächspartner



Telefon-Durchwahl



E-Mail-Adresse:



Springe, 23.07.2020

Ihr Antrag zur Information über Hygienekontrollen

Sehr geehrte



wie wir erfahren haben, interessieren Sie sich für die Einhaltung der Hygienestandards im EDEKA center, Osttangente 4, 31832 Springe und haben bei der Region Hannover einen Antrag nach dem Verbraucherinformationsgesetz auf Bekanntgabe der Ergebnisse der letzten beiden behördlichen Hygienekontrollen gestellt. Pflichtgemäß hat uns die Behörde nach den Grundsätzen des Verbraucherinformationsgesetzes daraufhin Ihren Namen und Ihre Adresse übermittelt.

Gern nehmen wir die Möglichkeit wahr, Ihnen auf diesem Wege die Ergebnisse der Kontrolle vom 16.06.2016 und vom 20.02.2018 mitzuteilen, so wie sie im Kontrollbericht niedergelegt wurden. Die Prüfungen werden auf Grundlage der europäischen Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über die allgemeine Lebensmittelhygiene durchgeführt.

Lebensmittelrechtliche Betriebsüberprüfung am 16.06.2016:

Bei der o. g. Kontrolle wurden folgende Mängel festgestellt und folgende Maßnahmen zur Beseitigung angeordnet:

Frischfleischabteilung:

1. Wareneingang:

- Die Tür des Wareneinganges war nicht dichtschießend mit dem Fußboden.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Die Tür des Wareneingangs muss dichtschießend sein, damit das Eindringen von Schädlingen verhindert wird.
- Auf dem Fußboden bildete sich eine Wasserlache, durch Austreten von Flüssigkeit des Verdampfers.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Aus Austreten der Flüssigkeit und Ansammlung als Wasserlache auf dem Fußboden ist zu verhindern.

2. Personaltoiletten:

- Die Tür der Herrentoilette stand offen und öffnete in einem Bereich, wo mit Lebensmitteln umgegangen wird.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

3. Fleischkühlhaus:

- Der Fliesenspiegel der Wand links neben der Tür zum Froster war stellenweise schadhaft.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Der Fliesenspiegel ist instand zu setzen.

4. Wurstkühlhaus:

- Der Bereich hinter dem Verdampfer war verunreinigt.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Der Bereich hinter dem Verdampfer ist zu reinigen.

5. Produktion:

- Der Convectomat war stellenweise verbraucht und verunreinigt, das Kabel war mit alter Schmutzablagerungen behaftet.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Der Convectomat und die Kabel sind zu reinigen.
- Das Messer des Kombigerätes/Steaker hatte eine Brauchstelle, eine Schraube war korrodiert.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Das Messer ist auszutauschen.
- Die Klebefalle für Insekten war mit Rostablagerungen behaftet.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Die Klebefalle ist zu ersetzen.
- Die Foliermaschine war verunreinigt und stellenweise verbraucht.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Die Foliermaschine ist zu reinigen.

6. Tresenbereich:

- Im hinteren Bereich waren die Decke und die Wand mit Spinnen und Spinnweben verunreinigt.

Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Anordnung: Die Decken- und Wandbereiche sind zu reinigen.

- Die Deckenlüftungen sowie der Bereich der Öffnung der Überdruckanlage oberhalb des Tresens waren stellenweise stark mit Staubflusen behaftet. Die Überdruckanlage war nicht in Betrieb.

Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Anordnung: Die Bereiche sind von den Staubflusen zu reinigen. Die Überdruckanlage ist in regelmäßigen Intervallen zu reinigen und zu warten.

- Auf dem Fußboden, auf der Höhe des frischen Fleisches, trat Wasser aus dem Kühltresen aus und bildete sich eine Wasserlache.

Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Anordnung: Aus Austreten von Wasser und Ansammlung als Wasserlache ist zu verhindern.

7. Allgemein:

- Stellenweise waren Fliesenfugen, auch unterhalb der Stoßkanten, verbraucht oder mit schwärzlichen Belägen behaftet.

Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Anordnung: Die Fliesenfugen sind instand zu setzen.

- Sämtliche Verdampferschutzgitter waren verunreinigt.

Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Anordnung: Sämtliche Verdampferschutzgitter sind zu reinigen.

8. Käseabteilung:

- Der Deckel des Mülleimers war defekt.

Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Anordnung: Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern.

- Die Fußbodenfuge war im linken Bereich der Tür verbraucht.

Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Anordnung: Die Fußbodenfuge ist instand zu setzen.

- Beide Deckenlüftungen waren stark mit Staubablagerungen und schwärzlichen Belägen behaftet.

Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Anordnung: Die Deckenlüftungen sind zu reinigen.

Frischfleischabteilung:

9. Kühlhaus:

- Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.

Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Anordnung: Das Verdampferschutzgitter ist zu reinigen.

- An der Wand, wo die Eismaschine steht, bildeten sich schimmelähnliche Beläge.

Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Anordnung: Die Wand ist instand zu setzen.

10. Spülbereich:

- Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.

Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Anordnung: Das Verdampferschutzgitter ist zu reinigen.

- In der Spülmaschine bildete sich am Spülarm sowie in den Eck- und Kantenbereichen rotschmieriger Belag.

Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Anordnung: Die Spülmaschine ist zu reinigen.

Backen & Mehr:

11. Lagerbereich:

- Die Tür zum Außenbereich stand offen.

Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Anordnung: Die Tür muss geschlossen sein, damit das Eindringen von Schädlingen verhindert wird.

12. Obst- und Gemüseküche:

- An einigen Einrichtungsgegenständen, wie z. B. die Kühlschränke, haftete Transportschutzfolie.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Die Folie ist zu entfernen.

13. Backshop im E-Center:

- An den Kühlschränken haftete stellenweise Transportschutzfolie.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Die Folie ist zu entfernen.

Hinweis:

Der Betrieb befand sich zum Zeitpunkt der o. g. lebensmittelrechtlichen Kontrolle insgesamt in einem befriedigenden hygienischen Zustand.

Lebensmittelrechtliche Betriebsüberprüfung am 20.02.2018:

Bei der o. g. Kontrolle wurden folgende Mängel festgestellt und folgende Maßnahmen zur Beseitigung angeordnet:

Fischverkaufsbereich:

1. Die Streben der Türen unter den Friteusen waren verunreinigt.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Die Streben der Türen sind zu reinigen.
2. Der Gewürzschrank war leicht verunreinigt.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Der Gewürzschrank ist zu reinigen.
3. Die Saladette war von innen leicht verunreinigt.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Die Saladette ist zu reinigen.
4. Die Silikondichtungen der Saladette waren stellenweise beschädigt.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Die Silikondichtungen der Saladette sind zu ersetzen.

Fischkühlraum:

5. Das Verdampferschutzgitter war angerostet.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Das Verdampferschutzgitter ist instand zu setzen.
6. Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Das Verdampferschutzgitter ist zu reinigen.
7. Der Deckel der Eiswürfelmaschine war im Innenbereich verunreinigt.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Der Deckel der Eiswürfelmaschine ist auch im Innenbereich zu reinigen.
8. Die Einlegeböden im Kühlregal waren an der Unterseite verunreinigt.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Die Einlegeböden im Kühlregal sind auch an der Unterseite zu reinigen.

Backwarenverkaufsbereich Schäfer Bed.

9. Der Wandanstrich war stellenweise schadhaft und verbraucht.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Der Wandanstrich ist instand zu setzen.
10. Die Türgriffe der Kühlschränke waren mit Klebeband zusammengeklebt.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Das Klebeband ist zu entfernen bzw. die schadhaften Türgriffe sind zu ersetzen.

Obst- und Gemüsevorbereitung:

11. Die Silikonabdichtung an der Arbeitsfläche war defekt.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Anordnung: Die Silikonabdichtung an der Arbeitsfläche ist instand zu setzen.

Backwarenverkaufsbereich Bake Off:

12. Die Backbleche waren teilweise verunreinigt.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Die Backbleche sind zu reinigen.
13. Einige Kantenumleimer waren teilweise beschädigt.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Die Kantenumleimer sind instand zu setzen.

Fleisch/Wurst Tresenbereich:

14. Die Wandfliesen waren teilweise mit Farbe angestrichen, welche sich stellenweise wieder löst.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Der Anstrich der Wandfliesen ist instand zu setzen.
15. Die Kabel an den Waagen waren nicht ordnungsgemäß verlegt.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Die Kabel sind so zu verlegen, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist.
16. Die Schrankschiebetüren waren stellenweise beschädigt.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Die Schrankschiebetüren sind instand zu setzen.

Fleisch/Wurstvorbereitungsraum:

17. Die Deckenverkleidung war stellenweise nicht dichtschießend.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Die Deckenverkleidung muss so gebaut sein, dass Schmutzansammlung vermieden wird.
18. In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Die Dübellöcher sind zu verschließen.

Personaltoilette:

19. Die Toilette war vom Vorraum nicht vollständig (boden- und deckenbündig) abgetrennt.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Kühlzelle Wurst:

20. Das Verdampferschutzgitter war verunreinigt.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Das Verdampferschutzgitter ist zu reinigen.
21. Die Decke hinter dem Verdampfer war mit Flusen verunreinigt.
Verstoß gegen die Verordnung (EG) Nr. 852/2004
Anordnung: Die Decke ist zu reinigen.

Hinweis:

Der Betrieb befand sich zum Zeitpunkt der o. g. lebensmittelrechtlichen Kontrolle insgesamt in einem sauberen und ordentlichen Zustand.

➤ *Der Lebensmittelunternehmer hat im Nachgang zu den Kontrollen sämtliche Mängel umgehend ausnahmslos abgestellt bzw. unmittelbar beseitigt.*

Die genannten Abweichungen wurden umgehend abgestellt. Wichtig ist es uns zu betonen, dass zu keinem Zeitpunkt eine Gefährdung für unsere Kunden oder für die Sicherheit der in Verkehr

gebrachten Lebensmittel bestand. Der Verkauf von Lebensmitteln ist für uns eine Herzensangelegenheit, deshalb setzen wir auch ein Eigenkontrollsystem um, das den gesellschaftlichen Ansprüche an Qualität und Lebensmittelsicherheit nachkommt und die gesetzlichen Anforderungen deutlich übersteigt. Leider waren unsere eigenen Qualitätsansprüche in den beiden o.g. Kontrollen nicht zu 100 % umgesetzt. Dies haben wir zum Anlass genommen, alle internen Maßnahmen und Abläufe akribisch zu hinterfragen und an deren Optimierung zu arbeiten. Dazu zählten unter anderem bauliche Verbesserungen, sowie die Intensivierung und Erhöhung der internen und externen Reinigungs- und Kontrollrhythmen. Zusätzlich werden auch alle unserer Mitarbeiter regelmäßig u.a. im Bereich Hygiene geschult und fortgebildet. So wird das Wissen zu den gesetzlichen Standards stets wachgehalten.

Unabhängig davon erfolgen bei uns auch freiwillige, unangemeldete Hygiene-Checks durch neutrale akkreditierte Labore, wie beispielsweise dem unabhängigen SGS Institut Fresenius. Diese unangemeldeten Kontrollen unterstützen uns dabei, uns stetig zu verbessern. So ergaben auch die letzten Kontrollen 18.06.2020 94,33% und 15.08.2019 92,00%. Diese Ergebnisse entsprechen der Schulnote sehr gut.

Ich würde mich freuen, wenn Sie einen Termin mit mir vereinbaren und sich selbst davon überzeugen, dass das EDEKA center in einem guten Zustand ist. Sie erreichen mich unter

Mit freundlichen Grüßen

