



Kreissparkasse Böblingen
BIC BKRDE6333
IBAN DE72 6035 0130 0000 0000 17

Öffnungszeiten allgemein
Mo-Fr 8.30 - 12.00 Uhr
Do 13.30 - 18.00 Uhr

Hausanschrift
Parkstraße 16
71034 Böblingen
www.landkreis-boeblingen.de

Anlage



Mit freundlichen Grüßen

Diese entnehmen Sie bitte beigefügtem Anhang.

gemäß dem Bescheid vom 11.03.2020 erteilen wir Ihnen auf Ihren Antrag vom 02.02.2020 gemäß § 2 Abs. 1 Nr. 1 VIG die gewünschten Informationen zu den letzten beiden Kontrollen.



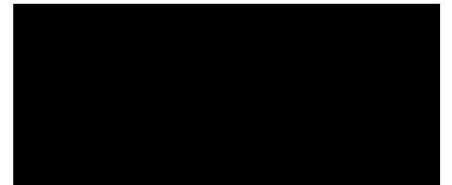
Sehr geehrte(r)

-Lebensmittelüberwachung-
Antrag auf Informationen gemäß § 2 Verbraucherinformationsgesetz über das Verbraucherportal Topf Secret zu Wanner Bäckerei, vom 02.02.2020
Az.: 34-5470.00 Be

1. April 2020



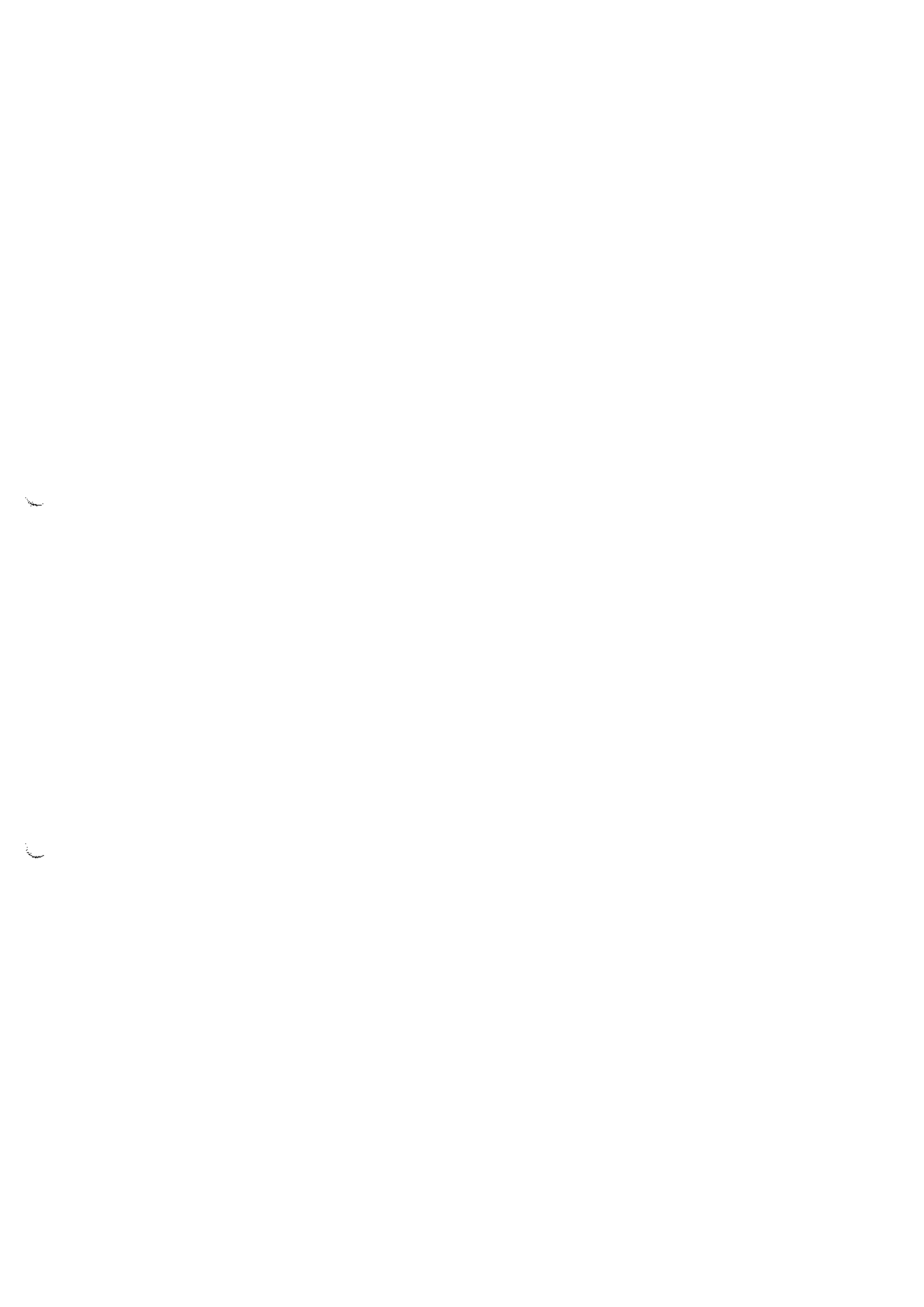
Veterinärdienst und



Landratsamt Böblingen, Postfach 1640, 71006 Böblingen

Landratsamt





Genuß seit 1812



Wanner GmbH Bäckerei und Konditorei
Tübinger Straße 23 | 71088 Holzgerlingen
Telefon: 07031 7493 0 | Telefax: 07031 7493 50
info@baeckerei-wanner.de | www.baeckerei-wanner.de

Amtsgericht Stuttgart | HRB 242547

USt-Id.-Nr.: DE145174951

Geschäftsführer: Alexander Wanner

Verdingte Volksbank AG

IBAN DE20 6039 0000 0160 2060 05

BIC GENODE33BAW

Wanner GmbH Bäckerei und Konditorei | Tübinger Str. 23 | 71088 Holzgerlingen

Holzgerlingen, den 07.03.2020

Stellungnahme zur Anfrage nach dem Verbraucherschutzgesetz (VIG)

Sehr geehrter Herr Beckenbach,

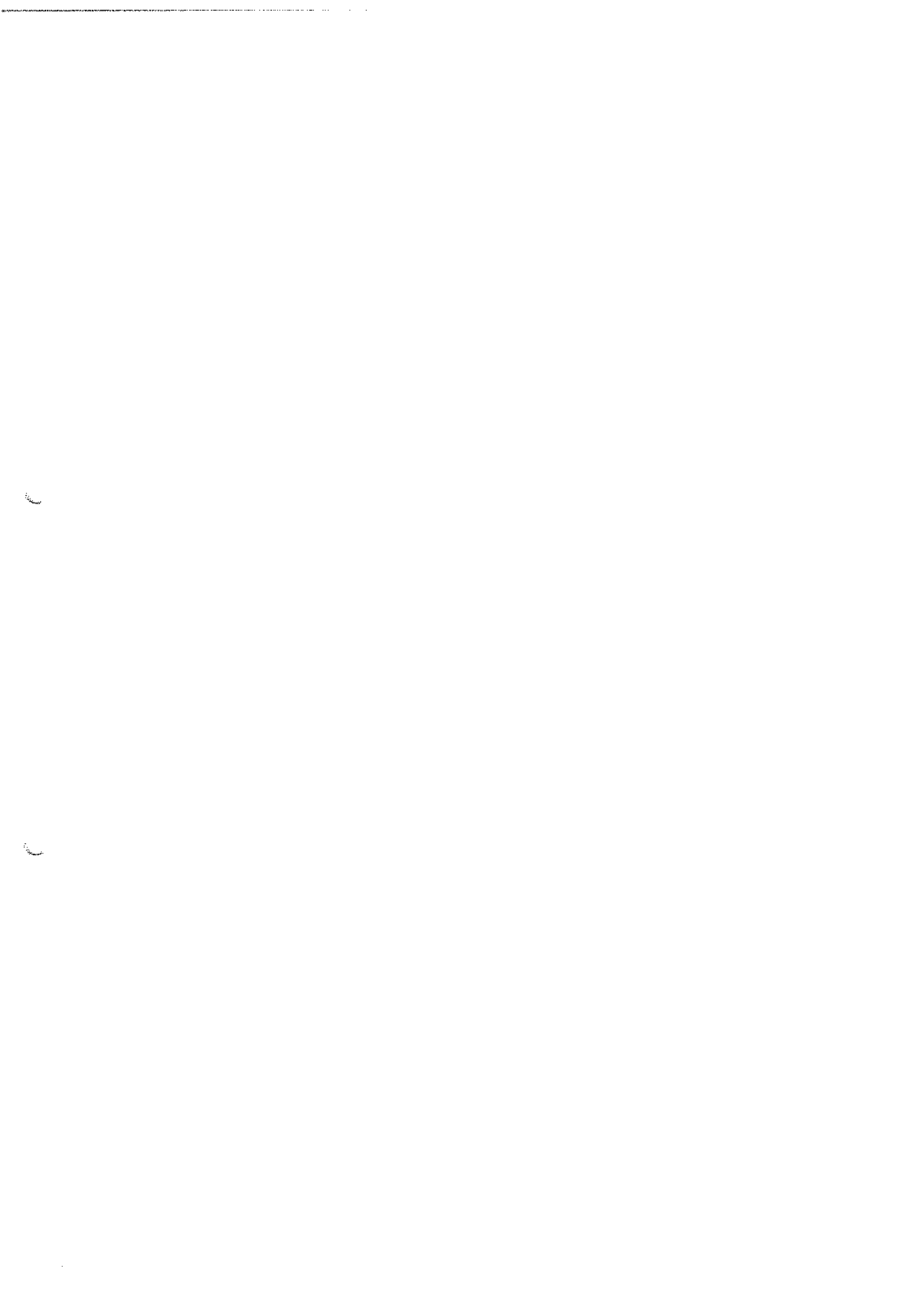
Wir bedanken uns für Ihr Interesse an unserem Unternehmen und Ihrer Verbraucheranfrage. Wir sind immer in enger Abstimmung mit dem Veterinärdienst und Lebensmittelüberwachung. Die offenen Punkte der Kontrollberichte werden von uns immer zeitnah erledigt, wie auch in diesem Fall. Wir stehen für Ihre Fragen jederzeit gerne zur Verfügung. Bei Interesse sind wir gerne bereit Ihnen unsere Produktionsräume bei einer Besichtigung persönlich zu zeigen.

Mit den besten Grüßen

Wanner GmbH Bäckerei und Konditorei

Alexander Wanner

Geschäftsführer



Standort:
Wanner GmbH Bäckerei und Konditorei
Tübinger Str. 23
D-71088 Holzgerlingen

Kontrolle am 24.09.2019:

Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal:

Snackbereich:

1. Spülbereich: Hinter dem Spülbecken war die Silikonfuge schwarz verspott.
2. Der Lüfter im Vorräum war verstaubt.

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. Kondenswasser befand sich offen in einer Wanne.

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.

4. Snack-Kühlschrank: Das Gitter war verspott, offener Bienenstich wurde unmittelbar darunter gelagert (ungewaschener Salat).

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 gesundheitgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

Backtische:

5. Zutaten (TK) für Fruchtbrot waren nicht mehr verzehrfähig, aufgrund nicht sachgerechter Verpackung (Frostbrand, Kartonnagen im Produkt usw.).

Gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 stellen die Lebensmittelunternehmen 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 Lebensmittelunternehmen 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 Temperaturkontrollanfordernisse für Lebensmittel;
- d) Aufrechterhaltung der Kühlkette.

6. Versand-Frostkühlzelle: Das Lüftergitter war verspott.

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 gesundheitgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

Umkleide Herren:
7. Gummistiefel, Abfall, Arbeitskleidung und -schuhe waren in einer Gitterkiste und auf den Umkleideschrank verteilt.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel VIII Nr. 1 müssen Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

Maßnahmen:

24.09.2019 mündliche Belehrung

24.09.2019 Mangel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

Kontrolle am 07.08.2018:

Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal:

1. Die in den Hof öffnende Tür des Snackbereichs 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).

2. Im Snackbereich war die Dichtung eines Kühlschranks mit Schutzablagerrungen behaftet.

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. Im Snackbereich befanden sich zwei schwarze Styroporboxen, welche innen mit eingetrocknetem Bratensaft altverschmutzt waren.
4. An den beiden schwarzen Styroporboxen die sich im Snackbereich befanden lösten sich Styroporellchen ab.

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.

5. Die Dichtung eines weißen Kühlschranks der sich im Snackbereich befand war eingefressen.

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. Im Snackbereich hatten die Schneidebreiter tiefe Rillen und waren nicht leicht zu reinigen.

7. Im Snackbereich war ein Deckel eines Plastikbehälters für Lebensmittel ausgebrochen.

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.

8. Im Snackbereich wurden Eier in Eierkartons auf dem Boden gelagert.

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.

9. Die Biomülleimer des Snackbereich waren nicht verschlossen.

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.

10. Es blätterte teilweise Tapete von den Wänden im Snackbereich.

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.

11. Die Temperatur der begehbaren Snackkühlzelle betrug +15°C, obwohl leicht verderbliche Ware wie Wurst gelagert wurde, diese laut Herstellerangaben maximal bei +7°C gelagert werden darf.

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel IX Nr. 5 dürfen Rohstoffe, Zutaten, Zwischenerzeugnisse und Endzeugnisse, 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.

12. Die Abdeckung des Ventilators der begehbaren Snackkühlzelle war verstaubt.

13. Die Abdeckung des Ventilators in der Snackkühlzelle (Neu) war verstaubt.

14. Es gab keine Trennung zwischen reinen und unreinen Lebensmitteln in der Snackkühlzelle (Neu). Erdbehafteter Salat wurde unmittelbar neben nicht abgedeckten Brötchentülingen gelagert.
15. Der Kondenswasserschlauch des Aggregats der Snackkühlzelle (Neu) führte in einen nicht geschlossenen Eimer.
16. Der Luftauslass vom Aggregat der Snackkühlzelle (Neu) war verstaubt.
17. Die Kistenspülmaschine, die sich in der Kommissionierung befand, war mit schwarzen Schlieren innen allverschmutzt.
- 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.
18. Es befanden sich Spinnweben an der Decke der Kommissionierung.
- 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.
19. Ein Stiklenwagen, welcher sich in der Kommissionierung befand, war mit schwarzen Ablagerungen verkrustet.
- 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.
20. Das Fenster im Übergang zur Backstube, welches nach außen zu öffnen war, hatte keinen Insektenschutz.
- Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1 d) müssen Fenster und andere Öffnungen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und vertiegelt bleiben.
21. Die Scheibe der Tür im Übergang zur Backstube war gesprungen und gesplittert.
- Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Nr. 1 e) müssen Türen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
22. Der Boden der Tiefkühlzelle Nr. 1 war mit Schmutz behaftet.
- 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.
- 23: Die Dichtung der Tiefkühlzelle Nr. 1 war schwarz versport.
 24: Die Abziehbänder der Abziehhäpparate, welche sich im Übergang zu Backstube befanden, wiesen schwarze Stockflecken auf.
 25: Die schwarze Gummisolisierung des Schlauches vom Aggregat der Tiefkühlzelle Nr. 2 bröselte ab.
- Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang I Kapitel I Nr.1 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets in Stand gehalten sein.
- 26: Es standen Kisten mit Lebensmitteln unmittelbar in der Tiefkühlzelle Nr. 2 auf dem Boden.
 27: Es wurden offene Lebensmittel wie Teig neben Umverpackungen in der Kühlzelle gelagert.
- 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.
- 28: Die Türdichtung der Kühlzelle war mit verkrusteten Teigresten verunreinigt.
 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.
- 29: Es standen Schlagkessel mit Lebensmitteln unmittelbar auf dem Boden der Kühlzelle.
 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.
- 30: Die Decken des Betriebes waren stellenweise schwarz verschimmelt.
 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 vermeiden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
- 31: Der Mülleimer in der Backstube war nicht verschlossen.
 Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel VI Nr. 2 sind Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenzeugnisse 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.
- 32: Die Bänder der Ausrollmaschine, die sich in der Backstube befand, hatten leichte Stockflecken.

- Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel V Nr. 1 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen:
- gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht, so gebaut, beschaffen und in Stand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.
33. Die Gerätespülmaschine in der Backstube wies Rotschimmel auf.
 Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel II Kapitel I Nr. 1 müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, sauber und stets in Stand gehalten sein.
34. Die Blechwagen in der Backstube waren mit Schutz verkrustet.
 Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel V Nr. 1 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen:
- gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht, so gebaut, beschaffen und in Stand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.
35. Unter der Arbeitsfläche der Backstube waren die Schubladen mit Mehlstaub überzogen.
 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.
36. An der Brötchenteil- und Rundwirksamachine in der Backstube blätterte Lack ab.
 37. Die Brötchenteil- und Rundwirksamachine war innen mit Öl und Mehlstaub altverschmutzt.
 38. Die Kipptögel der Brötchenstraße in der Backstube waren teils mit Teigresten verkrustet.
 Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel V Nr. 1 müssen Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen:
- gründlich gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Die Reinigung und die Desinfektion muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht, so gebaut, beschaffen und in Stand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.
39. Die Abzugsgitter der Abzugshaube an den Öfen in der Backstube waren verstaubt und verfettet.
 40. Die Dichtung des Gärstrahks in der Backstube war eingerissen und mit Teigresten 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.
41. Es wurden benutzte Einmalhandtücher neben dem Handwaschbecken in der Backstube in leeren Mehlsäcken gelagert.
 Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel VI Nr. 1 müssen Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenzerzeugnisse und andere Abfälle so rasch wie

möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird.

42. Der Motorraum der Teigrollmaschine war voll Mehlstaub.

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.

43. Die Hängesteckdose in der Backstube war mit einem Fettfilm und Mehlstaub

verunreinigt.

44. Der Zulaufschlauch des Kessels für Sauerteig im Sauerteigraum war mit

Teigresten verkrustet.

45. Die Lamellen der Kühlanlage im Gärunterbrecher waren verstaubt.

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.

46. Der Boden des Gärunterbrechers war mit Schlieren altverschmutzt.

47. Der Boden der großen Tiefkühlzelle war mit dunklen Verschmutzungen behaftet.

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.

48. Die Tür der großen Tiefkühlzelle war innen mit Mehl- und Teigresten

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.

49. Im Vorraum der Tiefkühlzelle waren für den nächsten Tag vorbereitete

Mehlmischungen nicht abgedeckt.

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 gesundheitgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

50. In der Verwiegung waren die Rollcontainer für Mehl und Zucker mit Mehlstaub

verstaubt.

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.

51. Es befanden sich braune Ablagerungen am Auswurf der Scherbenemaschine in

der Verwiegung.

52. Der Wagen für das Scherbenais in der Verwiegung war zerschlissen.

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.

53. Es befanden sich nicht verschlossene Mehlsäcke auf Holzpaletten im Lager des Untergeschosses

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 gesundheitgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

54. In der Brotschneidemaschine für Knödelbrot, welche im Lager des Untergeschosses war, befanden sich Gespinste.

55. Die Unterseite der Brotschneidemaschine für Knödelbrot, welche sich im Lager des Untergeschosses befand, war nicht leicht zu reinigen.

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.

56. Es wurden Lebensmittelkisten mit Tüten, in welche Lebensmittel verpackt werden, unmittelbar neben dem Heizungsstank im Heizungskeller gelagert.

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 gesundheitgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

57. Es wurden im unreinen Verpackungsmateriallager des Untergeschosses Salatverpackungen gelagert.

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

58. Es befanden sich Gespinste an der Decke des Mehllagers im Untergeschoss.

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 vermeiden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilen auf ein Mindestmaß beschränkt werden,

59. Es befanden sich tote Fliegen auf der Fensterbank des Mehllagers im

Untergeschoss.

60. Die Dichtung des Vorbereitungskühlschranks im Verkaufsbereich war eingerissen.

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.

Maßnahmen:

07.08.2018 mündliche Belehrung

07.08.2018 Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel