

Standort

Kübler GmbH & Co.KG**Zeppelinstr. 18****D-71332 Waiblingen**Besuch am **09.11.2020** von **07:55 Uhr** bis **11:20 Uhr**

Durchgeführt von

Begleitpersonal Seiten
des Betriebes

Ergebnisse des Betriebsbesuches:

Nr.	Verstoß/Behebung
1	<p><u>Verstoß:</u></p> <p>Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal:</p> <p><u>Herrenumkleide:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Das Lüftungsgitter über dem Regal für die Arbeitsschuhe war verflust. 2. Der Boden im Bereich der Schürzenaufhängung war immer noch nicht ausreichend gereinigt. <p><u>Kistenspüle unrein:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Die Kistenspülmaschine war im Innern erneut stark verkalkt, die raue Oberfläche nicht mehr leicht zu reinigen. 4. Die Außenseite der Spülmaschine für die Rauchstecken war verkalkt, die raue Oberfläche nicht mehr leicht zu reinigen. 5. Die Dichtung in der Tür der Spülmaschine für die Rauchstecken war porös und stellenweise eingerissen. 6. Die Silikonfugen im Raum waren stellenweise wieder dunkel verspart, z.B. am Durchlass zur reinen Seite. <p><u>Kistenspüle rein:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 7. An der Tür zur Warenannahme und an der Wand/ Decke darüber waren schwarze Versporungen sichtbar. <p><u>EG 35 Zerlegen:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Das Förderband der Vliesmaschine war stellenweise ausgefranst.

9. Seitlich des Förderbandes waren rechts und links an den Schrauben angetrocknete Fleischreste sichtbar.

10. Der Vakuumierer war im Bereich der Ecken im Bereich des Deckelscharniers krümelig verunreinigt.

11. Neben dem Laptop in der rechten hinteren Ecke wurden offene feuchte Einmalhandtücher gelagert.

EG 5:

12. Nach dem Entspannen des Bandes des Streifenschneiders wurden an der Unterseite des Bandes sowie an den Kunststoffwalzen und den Metallstreben umfangreiche teils angetrocknete, teils schleimig- schmierige bräunliche Beläge aus Lebensmittelresten festgestellt.

13. Das blaue Band des Alleschneiders war an mehreren Stellen eingerissen.

TK-Raum für Handelsware:

14. Hier wurden mehrere E2-Kisten mit nicht umhüllten Knochen gelagert, die zum Teil schon Abtrocknungserscheinungen an der Oberfläche zeigten.

15. Hier wurden Blätterteigscheiben in zerrissenen Kartons gelagert.

TK-Raum Verarbeitungsfleisch:

16. Hier wurden ebenfalls E2-Kisten mit nicht umhüllten Lebensmitteln gelagert, z.B. einer veganen Dönermasse, die an der Oberfläche Abtrocknungserscheinungen zeigte.

Kühlraum für Verarbeitungsfleisch neuer Teil:

17. Am Kühlaggregat waren dunkle Versporungen sichtbar.

Wurstküche.

18. Die Reinigungspistole über dem kleinen Kutter tropfte und war mit angetrockneten Belägen altverschmutzt. Sie hing direkt über dem Kutter, das Wasser daraus tropfte nach Öffnen der Abdeckung in diesen.

19. Die vor dem Brätkühlraum gelagerte Polyclip-Maschine war unzureichend gereinigt. Im Innern wurden anhaftende schwärzliche Verunreinigungen und angetrocknete Lebensmittelreste festgestellt. Solche Verunreinigungen befanden sich auch in unmittelbarer Nähe zum Wurstgarn. Unter dem blauen Förderband wurden schwärzliche Versporungen festgestellt.

20. Auch an der an den Füller angeschlossenen Clipmaschine (Handtmann) wurden Reinigungsmängel festgestellt. Angetrocknete bräunliche Beläge sowie schwarze Versporungen wurden im Innern und insbesondere an den Unterseiten der Oberflächen festgestellt, auch in der Nähe der Clips und des Wurstgarns.

21. Die Oberseite des Rational-Backofens an der Wand zum EG 17 war zum wiederholten Mal unzureichend gereinigt, und es wurden darauf Gerätschaften mit angetrockneten Lebensmittelresten gelagert.

Brätkühlraum:

22. Hier wurden mehrere Kisten mit Beef Jerky in Marinade gelagert. Das Beef Jerky in der obersten Kiste war an der Oberfläche stark abgetrocknet. Es wurde entsorgt.

Vorkühlraum Slicen:

23. Hier wurde nach wie vor eine blaue Kunststoffpalettenbox aus einem anderen Betrieb mit Wurststangen gelagert, welche so auf dem LKW transportiert wurde.

Die Ware wurde nicht, wie bereits gefordert, hygienisch umgepackt, bevor sie in den sensiblen Bereich verbracht wird.

Slicerbereich:

24. An der Unterseite des Arbeitstisches waren rostige Bereiche erkennbar. An der rauen Fläche hafteten Beläge.

EG 18 Verpackung:

25. Die hintere Verpackungsmaschine war im Bereich für offene Lebensmittel in den Randbereichen unter den Abdeckungen stellenweise noch immer mit Altverschmutzungen verunreinigt.

26. An der hinteren Verpackungsmaschine waren die Kunststofflamellen am Auswurf mit einer ausgefransten Paketschnur hochgebunden.

EG 17 (Reiferaum):

27. Die Decke war im Bereich des alten Kühlaggregates an mehreren Stellen defekt und mit Guffertape provisorisch überklebt.

UG Kühlraum für verpackte Ware:

28. Auf dem Boden standen tiefe Wasserlachen.

UG Verpackungsraum:

29. Hier wurden nach wie vor zahlreiche Kartonagen und E2-Kisten mit Beef Jerky gelagert. Der Raum wird nach wie vor auch zum Verpacken von rohem Fleisch genutzt, da laut Kenntnis von Frau. ...doch keine neue Verpackungsmaschine fürs EG bestellt wurde.

UG Bratraum:

30. Der vordere Dönergrill war mit einer schwarzen Schicht von Angebranntem behaftet.

UG Maultaschenraum:

31. Die Maultaschenstraße war unter dem Transportband stellenweise verkalkt.

32. Der Boden war in der Ecke vor dem Kühlraum schwarz verunreinigt.

Trockenlager:

33. Im Eingangsbereich waren der Boden und der Bodenabfluss noch immer schwärzlich verunreinigt.

Laden:

34. Die Handbrause am Waschbecken hinter der Fleischtheke war verkalkt.
35. Zwischen Waschbecken und Fleischkühlschrank fehlte die Fuge, der Bereich war mit Silberband provisorisch abgeklebt.
36. Neben dem Spülbecken stand noch immer eine Rolle feuchter Einmalhandtücher offen herum. Ein Spender stand daneben.
37. Eine vorverpackte Tessiner Rolle war unzureichend gekennzeichnet. Es fehlte z.B. das Zutatenverzeichnis, das Identitätskennzeichen und die Nährwertkennzeichnung.
38. An vorverpackten Gänsekeulen eines anderen Herstellers war zum wiederholten Mal das Etikett der Fa. Kübler mit deren Identitätskennzeichen angebracht.
39. An der zentralen Kühltheke im Verkaufsraum war vorne links ein provisorisches Guffertape angebracht.
41. Das Lüftergitter im Dry Aged-Kühlraum war staubig verflust.

Langer Flur im UG:

42. Die Tür zum langen Flur stand offen. ein Ladenmitarbeiter lief zwischen dem reinen Bereich und dem unreinen Flur hin und her, da im Dampfkessel-Wärmeaustauscherraum Reinigungsgeräte für den Laden gelagert werden.

Treppenhaus UG:

43. Hier wurden zahlreiche E2-Kisten mit Beef Jerky gelagert. Der Raum wird täglich geschäumt.

Langer Flur EG:

44. Der Elektrokasten mit der Anzeige für die Kühltemperaturen unter dem Kistenband war gebrochen.

Behebung:

Zu 1., 41.: Die Lüftungsgitter sind zu reinigen.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

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

Frist: sofort

Zu 2. s. Besuchsbericht vom ... Die Bereiche und Einrichtungsgegenstände sind gründlich zu reinigen. Das Reinigungspersonal ist nachzuschulen, und das Reinigungsintervall ist zu verkürzen.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

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

Frist: sofort

Zu 3. s. früherer Besuchsbericht. Die Kistenspülmaschine ist zu entkalken. Zukünftig ist sie so häufig zu entkalken, dass erneute Kalkablagerungen verhindert werden und dass die Oberflächen glatt und leicht zu reinigen sind.

Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

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

Zu 4. Die Verkalkungen sind zu entfernen.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

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

Frist: sofort

Zu 5. Die defekte Dichtung ist zu erneuern.

Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

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

Frist: 14.12.2020

Zu 6. Die versporteten Fugen sind auszutauschen.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

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

Frist: 14.12.2020

Zu 7. und 17. Die Versporungen sind zu entfernen.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

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

Frist: sofort

Zu 8. und 13. Die defekten Bänder sind auszutauschen.

Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind 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.

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

Frist: 14.12.2020

Zu 9., 10., 12., 19., 20., 21., 25. Die Maschinen sind gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.

Gegenstände, Armaturen 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

Bereits in der Vergangenheit wurden wiederholt Reinigungsmängel an diversen Maschinen festgestellt.

Sie wurden bereits aufgefordert, für mehrere beanstandete Maschinen jeweils detaillierte Reinigungsanweisungen zu erstellen, die den verantwortlichen Reinigungskräften und Mitarbeitern kommuniziert werden müssen und die Belehrung der Mitarbeiter zu dokumentieren. Ebenso wurden Sie aufgefordert, die Maschinen mindestens arbeitstäglich vor Benutzung auf ihren Reinigungszustand hin zu kontrollieren.

Frau ... hat mitgeteilt, dass die Reinigungsanweisungen bislang nicht erstellt wurden, das Personal aber entsprechend nachgeschult wurde. Bei der heutigen Kontrolle wurde deutlich, dass diese Maßnahme nicht ausreichend war.

Die Reinigungsanweisungen für alle beanstandeten Maschinen sind zu erstellen. Den Mitarbeiter sind die Arbeitsanweisungen bekanntzugeben. Dies ist zu dokumentieren.

Ebenso sind die Maschinen mindestens arbeitstäglich vor Benutzung auf ihren Reinigungszustand hin zu kontrollieren. Auch dies ist arbeitstäglich zu dokumentieren.

Die Reinigungsanweisungen sind mitsamt den Nachweisen über die Bekanntgabe an die Mitarbeiter dem Veterinäramt vorzulegen.

Ebenso sind die verantwortlichen Personen für Reinigung und Kontrolle der einzelnen Geräte dem Veterinäramt namentlich schriftlich mitzuteilen.

Frist: 14.12.2020

Zu 11. und 36. s. früherer Besuchsbericht. Einmalhandtücher müssen hygienisch vor Kontamination geschützt in einem Spender aufbewahrt werden.

Es 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.

Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kap. I Nr. 4

Frist: sofort

Zu 14. und 16. Lebensmittel dürfen im TK-Raum nur umhüllt gelagert werden, um eine nachteilige Beeinflussung, z.B. durch Gefrierbrand, zu verhindern.

Lebensmittel sind 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.

Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kap. IX Nr. 3

Frist: sofort

15. Die zerrissenen Kartons müssen entfernt werden. Die Chargen der entsprechenden Lebensmittel müssen aber weiterhin nachvollziehbar sein.

Lebensmittel sind 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.

Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kap. IX Nr. 3

Frist: sofort

Zu 18. s. Besuchsbericht vom ... Die Reinigungspistole muss gereinigt werden und darf nicht direkt oberhalb von Maschinen und Lebensmittelbedarfsgegenständen gelagert werden.

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

§ 3 Satz 1 LMHV

Frist: sofort

Zu 22., 29. und 43. s. auch Kontrollbericht vom ... Es gibt kein Konzept für die Lagerung von Beef Jerky als Zwischen- bzw. Fertigprodukt sowie für die Verpackungen.

Die vorgefundene Lagerung von an der Oberfläche stark abgetrockneten Beef Jerky-Zwischenprodukten in Marinade sowie die Lagerung von offenem Beef Jerky im Treppenhaus und deren Verpackungen im Verpackungsraum für verzehrfertige Lebensmittel ist hygienisch unzulässig und zu unterlassen.

Lebensmittel sind 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.

Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kap. IX Nr. 3

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

§ 3 Satz 1 LMHV

Frist: sofort

Dem Veterinäramt sind Vorschläge zu machen, wo die Lagerung zukünftig in hygienischer Weise stattfinden kann.

Wenn ein Verstoß festgestellt wird, ergreifen die zuständigen Behörden geeignete Maßnahmen, um zu gewährleisten, dass der betreffende Unternehmer den Verstoß beendet und dass er erneute Verstöße dieser Art verhindert

Art. 138 Abs. 1 Satz 1 Buchstabe b) der VO (EU) Nr. 2017/625

Frist: 14.12.2020

Zu 23. s. Besuchsbericht vom ... Um eine mögliche Keimverschleppung in den besonders sensiblen Slicerbereich zu vermeiden, muss ein Verbringen von Transportboxen und weiteren Gegenständen aus dem unreinen Bereich unterbleiben. Zu slicende Ware muss dementsprechend in reine Behältnisse umgelagert werden, die nur im Slicerbereich verwendet werden und regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden.

Ebenso dürfen auf dem Boden gelagerte Transportkisten, welche dazu noch auf dem LKW aus einem anderen Betrieb verbracht werden, generell nicht in den reinen Bereich des Betriebes verbracht werden (dies beinhaltet auch weitere Räume, wie z.B. Wurstküche, Vorkühlraum, Verarbeitungskühlraum etc.). Es muss – wie in Ihrem aktuellen Eigenkontrollkonzept festgelegt – ein Umpacken in reine Behältnisse im Wareneingang stattfinden. Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

§ 3 Satz 1 LMHV

Frist: sofort

Zu 24. Der Arbeitstisch ist zu reinigen und derart instand zu setzen, dass die Oberfläche wieder glatt und leicht zu reinigen ist.

Gegenstände, Armaturen 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 für Reinigung: sofort

Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel V Nr. 1 b
Frist für Instandsetzung: 14.12.2020

Zu 26. Die Paketschnur ist zu entfernen.

Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind 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.

Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel II Nr. 1 f
Frist: sofort

Zu 27. Die Decke ist instand zu setzen, so dass sie leicht zu reinigen ist und sich keine Materialteilchen lösen.

Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.

Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel I Nr. 1 c
Frist: 14.12.2020

Zu 28. s. früherer Besuchsbericht. Nach der Reinigung muss z.B. durch Abziehen des Bodens, sichergestellt werden, dass sich kein stehendes Wasser in diesem Bereich bildet, da dieses einen hervorragenden Nährboden für Keime darstellt.

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

§ 3 Satz 1 LMHV

Frist: sofort

Zu 29. s. oben. Zusätzlich:

Dem Veterinäramt ist Rückmeldung zu geben, bis wann die Verpackungsmaschine im EG instandgesetzt bzw. ausgetauscht wird.

Wenn ein Verstoß festgestellt wird, ergreifen die zuständigen Behörden geeignete Maßnahmen, um zu gewährleisten, dass der betreffende Unternehmer den Verstoß beendet und dass er erneute Verstöße dieser Art verhindert

Art. 138 Abs. 1 Satz 1 Buchstabe b) der VO (EU) Nr. 2017/625

Frist: 24.11.2020

Zu 30. Der Grill ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten. Das Reinigungsintervall ist zu verkürzen.

Gegenstände, Armaturen 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

Zu 31. Die Verkalkungen sind zu entfernen.

Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

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

Frist: sofort

Zu 32. Der Boden ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten. Das Reinigungsintervall ist zu verkürzen.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

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

Frist: sofort

Zu 33. s. Besuchsbericht vom ... Der Boden ist zu reinigen und zukünftig sauber zu halten. Das Reinigungsintervall ist zu verkürzen.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instandgehalten sein.

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

Zu 34. Die Verkalkungen sind zu entfernen.

Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist.

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

Frist: sofort

Zu 35. und 39. Die Bereiche sind fachmännisch instand zu setzen.

Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind 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.

Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel II Nr. 1 f
Frist: 14.12.2020

Zu 37. Die Kennzeichnung ist zu vervollständigen.

Nach Maßgabe der Artikel 10 bis 35 und vorbehaltlich der in diesem Kapitel vorgesehenen Ausnahmen sind folgende Angaben verpflichtend: das Verzeichnis der Zutaten.

Artikel 9 Absatz 1 Buchst. b i.V.m. Artikel 18 Absatz 1 bis 3 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Lebensmittelunternehmer dürfen ein in einem gemäß Artikel 4 Absatz 2 zulassungspflichtigen Betrieb behandelte Erzeugnisse tierischen Ursprungs nur in Verkehr bringen, wenn sie ein gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854//2004 angebrachtes Genusstauglichkeitskennzeichen tragen oder sofern in der genannten Verordnung die Anbringung eines Genusstauglichkeitskennzeichens nicht vorgesehen ist, ein gemäß Anhang II Abschnitt I der vorliegenden Verordnung angebrachtes Identitätskennzeichen tragen.

Artikel 5 Absatz 1 VO (EG) Nr. 853/2004

Nach Maßgabe der Artikel 10 bis 35 und vorbehaltlich der in diesem Kapitel vorgesehenen Ausnahmen sind folgende Angaben verpflichtend: eine Nährwertdeklaration.

Artikel 9 Absatz 1 Buchst. I i.V.m. Artikel 30 Absatz 1 bis 4 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Frist: sofort

Zu 38. s. früherer Besuchsbericht. Lebensmittel tierischer Herkunft dürfen nur dann mit dem Identitätskennzeichen der Betriebes Kübler versehen werden, wenn die Lebensmittel im Betrieb einem Behandlungsschritt unterzogen worden sind.

Hierbei muss beachtet werden, dass nur die im Zulassungsbescheid festgelegten Tätigkeiten in den darin festgeschriebenen Mengen im Betrieb Kübler GmbH durchgeführt werden dürfen.

Lebensmittelunternehmer dürfen ein in einem gemäß Artikel 4 Absatz 2 zulassungspflichtigen Betrieb behandelte Erzeugnisse tierischen Ursprungs nur in Verkehr bringen, wenn sie ein gemäß der Verordnung (EG) Nr. 854//2004 angebrachtes Genusstauglichkeitskennzeichen tragen oder sofern in der genannten Verordnung die Anbringung eines Genusstauglichkeitskennzeichens nicht vorgesehen ist, ein gemäß Anhang II Abschnitt I der vorliegenden Verordnung angebrachtes Identitätskennzeichen tragen.

Artikel 5 Absatz 1 VO (EG) Nr. 853/2004

Lebensmittelunternehmer dürfen ein Identitätskennzeichen auf einem Erzeugnis tierischen Ursprungs nur anbringen, wenn dieses Erzeugnis gemäß der vorliegenden Verordnung in Betrieben hergestellt wurde, die den Anforderungen des Artikels 4 entsprechen.

Artikel 5 Absatz 1 VO (EG) Nr. 853/2004

Frist: sofort

Zu 42. Um zu vermeiden, dass Mitarbeiter zwischen Laden, reinem Bereich und unreinem Flur (derzeit Baustelle) hin- und herwechseln, sind die Reinigungsgeräte für den Laden hygienisch innerhalb des Ladenbereiches oder dem angrenzenden Raum zu lagern.

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.

§ 3 Satz 1 LMHV

Frist: sofort

Zu 44. Der Elektrokasten ist fachmännisch instand zu setzen.

Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind 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.

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

Frist: 14.12.2020

Angewandte Rechtsvorschriften:

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