

Standort

Firma Thomas Kurz e.K.
Schlachthausstr. 7
73614 Schorndorf

Besuch am **29.04.2020** von **09:55** bis **10:55**

Durchgeführt von :

Begleitpersonal Seiten des Betriebes

Ergebnisse des Betriebsbesuches:

Verstoß/Behebung

E 2 (Wareneingangskühlraum, Kühlraum f. offenes Fleisch, Innereien u. feinzerkl. Fleisch z. Herstellung Fleischerzeugnisse):

Verstoß:

Hygiene allgemein (Betriebshygiene):

1. An einer der Säulen war ein Teil der Edelstahlverkleidung verbogen und stand ab.
2. Oberhalb des Rammschutzes lösten sich an mehreren Stellen die Silikonfugen ab.

Behebung:

Zu 1. und 2. 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

F 3 (Pökelraum, Kochpökelware):

Verstoß:

Hygiene allgemein (Betriebshygiene):

1. Am Auffangnetz des Pökelinjektors waren angetrocknete hellbraune Beläge sichtbar.
2. An der Wand hinter dem Tumbler war eine Silikonfuge zwischen zwei Edelstahlplatten lose.

Behebung:

Zu 1. 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

Zu 2. Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, 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;

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

F 8 (Herstellungsraum Feinkost):

Verstoß:

Hygiene allgemein (Betriebshygiene):

1. An den Wänden waren mehrere rostige Stellen sichtbar, an denen Lackteilchen abblättern, z.B. an der Wand rechts neben dem Korimat und an der Wand rechts neben dem Kochkessel.

2. Die Abzugshaube über dem Kochkessel war mit angetrockneten Belägen und Kalk behaftet.

Behebung:

Zu 1.

Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, 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;

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

Zu 2.

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

H 3 (Slicen und Umhüllen von Fleischerzeugnissen, Etikettieren):

Verstoß:

Hygiene allgemein (Betriebshygiene):

1. An der Wand zum H5 war rechts vom Regal eine Wandfuge gebrochen, es lösten sich Teilchen ab.

2. Der Sicherungskasten und die rechts neben dem Sicherungskasten befindlichen Schalter waren bräunlich verunreinigt.

Behebung:

Zu 1.

Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, 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;

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

Zu 2.

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

E 6 (Andockstation An- und Auslieferung):

Verstoß:

Hygiene allgemein (Betriebshygiene):

1. Die Lamellen im Übergang zum E 5 waren mit Öl schwarz verunreinigt.

Behebung:

Zu 1.

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

H 5 (Herstellung von Fleischerzeugnissen, Herstellung Feinkost und Slicen):

Verstoß:

Hygiene allgemein (Betriebshygiene):

1. An der kleinen Schneidemaschine waren im Bereich der Kunststoffrollen hellbraune Beläge sichtbar.

Behebung:

Zu 1. 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

I 1 (Vorbereitung Verkauf und Kühlung):

Verstoß:

Hygiene allgemein (Betriebshygiene):

1. Die E2-Kisten unter dem Arbeitstisch, in denen Verpackungen gelagert wurden, waren im Innern feucht. Die Verpackungen lagen zum Teil direkt in der Feuchtigkeit.

Behebung:

Zu 1.

Material, das der Umhüllung und Verpackung dient, darf keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen.

Umhüllungen müssen so gelagert werden, dass sie nicht kontaminiert werden können.

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

Gesamter Betrieb:

Verstoß:

Hygiene (baulich):

1. An mehreren Stellen im Betrieb (z.B. an der Säule im Naturdarmlager F 9 und am Verdampfer im E 2 Wareneingangskühlraum) wurde festgestellt, dass schadhafte Bereiche, an denen sich Teilchen lösten, nicht fachgerecht instand gesetzt, sondern lediglich mit Farbe überstrichen worden waren, so dass sich bereits wieder Teilchen ablösen ließen.

Behebung:

Zu 1.

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

Gesamter Betrieb:

Verstoß:

Personalhygiene (Hygiene allgemein):

1. Es wurde beobachtet, dass sich Mitarbeiter in Arbeitskleidung und in Arbeitsschuhen im Außenbereich bewegten.

Auf diese Weise besteht trotz Benutzung der Anlage zur Sohlenreinigung die Gefahr, patho-

gene Keime in den Betrieb einzutragen.

Behebung:

Zu 1.

Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

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

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

G 4 (Kutter-, Rauchwagen-, Transportbehälter- und Muldenreinigung):

Verstoß:

Hygiene allgemein (Betriebshygiene):

1. An der Wand zum H 5 hin waren unterhalb der Kabelführungen schwarze Versporungen sichtbar.

Behebung:

Zu 1.

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

Angewandte Rechtsvorschriften:

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