

Standort

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

Besuch am **26.08.2020** von **07:50 Uhr** bis **09:50 Uhr**

Durchgeführt von

Begleitpersonal Sei-
ten des Betriebes

Ergebnisse des Betriebsbesuches:

Verstoß/Behebung

Verstoß:

Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal

G 4 (Reinigung):

1. In der Nische für die Messerreinigungsmaschine Versporungen oberhalb des Türstockes und an Silikonfugen an rückwärtiger Wand

F 10 (TK-Raum):

2. In einigen E2-Kisten von Pansen und Fleisch offen gelagert, Oberfläche des Pansens angetrocknet, Fleisch mit starker Eisschneebildung auf Oberfläche -> abdecken/ umhüllen

I 1 (Vorbereitung Verkauf):

3. Rote Arbeitsbretter an Wand eng aneinander gelehnt gelagert, dazwischen Feuchtigkeit

E 4 (Zerlegung):

4. Am Türstock an Tür zum Verbindungsgang defekte Gummidichtung

5. Wand-Boden-Fuge und teilweise Fliesen an Silikondichtung gebrochen, z.B. rechts und links der Tür zum Verbindungsgang

6. Am Zerlegungsband Tropfwasser an Unterkante der Metallschienen über dem Arbeitstisch

7. Bündelmaschine in schwer zugänglichen Bereichen mit angetrockneten Belägen verunreinigt und versport

8. Einige Metallstrukturen an Decke über der Tür zu F2 versport/ dunkel verunreinigt/ verrostet

9. Luftschläuche stellenweise dunkel verfärbt, ggf. Versporungen

E 2 (Schweinekühlraum):

10. Säule mit Schild „S III +“ im oberen Bereich fettig verunreinigt

11. Kondenswasserproblematik und schwarze Versporungen oberhalb der linken Tür zur Zerlegung und oberhalb der Tür zum Verbindungsgang

E1 (Rinderkühlraum):

12. Starke Rot- und Schwarzsimmelbildung an der Decke durch Wasserschaden im Wandbereich zum Verbindungsgang, Reparatur bereits beauftragt

E 3 (Umhüllen Frischfleisch):

13. Boden-Wand-Fuge hinter dem Vakuumierer gebrochen

F 21 (Angefriererraum) und F 19 (Konserven und Stangenware):

14. Fuge hinter Wand-Boden-Leiste stellenweise abgelöst

F 8 (Maultaschen):

15. Wandverkleidung löst sich stellenweise unter Rostbildung ab

16. In rechter Ecke über Kochkessel rote und schwarze Verfärbungen, ggf. Wasserproblematik?

17. Dichtung am Kochkessel schadhaft und Silikonfugen an Geräterand zum Teil gelöst

G2 (reine Seite Kistenspüle):

18. Wandverkleidung an mehreren Stellen rostig

F 22 (Wurstkühlraum umhüllte Ware):

19. Lüftergitter verflust/ rostig

C 3 (Wochenlager Umhüllungsmaterial):

20. Bodenabfluss mit angetrockneten Belägen verunreinigt, einige tote Insekten auf dem Boden

F 23 (Kühlraum Fleischerzeugnisse, rohes Brät):

21. Silikonfugen zwischen Wandpaneelen stellenweise abgelöst

H 3 (Slicen):

22. Stecker an Slicer in Vertiefung voller Wasser und verunreinigt

H 2 (Umhüllen und Kommissionieren):

23. Schiene zum Verschieben des Druckers dunkel verunreinigt.

24. Verpackungsmaschine im Bereich der grünen Kunststofftransportbänder und in den umliegenden schwer zugänglichen Bereichen stellenweise mit angetrockneten Lebensmittelresten verunreinigt.

Behebung:

Zu 1., 4., 9., 11., 12., 16., 19., 20.

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 2.

Rohstoffe und alle Zutaten, die in einem Lebensmittelunternehmen vorrätig gehalten werden, sind so zu lagern, dass gesundheitsgefährdender Verderb verhindert wird und Schutz vor Kontamination gewährleistet ist.

Art. 4 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anhang II Kapitel II Nr. 9

Zu 3., 6.

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

Zu 5., 14., 15., 18., 21.

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 7., 24.

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 8.

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 II Nr. 1 c

Zu 13.

Die Bodenbeläge 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, 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;

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

Zu 10., 17., 22., 23.

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