



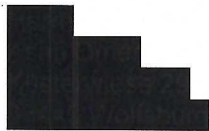
STADT WOLFSBURG · POSTFACH 10 09 44 · 38440 WOLFSBURG

GESCHÄFTSBEREICH/REFERAT
Bürgerdienste

ADRESSE
Veterinäramt
Schachtweg 10
38440 Wolfsburg

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo. - Fr. 8-12 Uhr

Sprechzeiten für Tiere im
Reiseverkehr nur nach
telefonischer Absprache



AUSKUNFT erteilt



IHR ZEICHEN/SCHREIBEN VOM

MEIN ZEICHEN/SCHREIBEN VOM
01/4

20.04.2021

Amtliche Lebensmittelüberwachung

Niederschrift zu einer Betriebskontrolle im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

Am 21.07.2020 von 10:25 Uhr bis 11:00 Uhr hat [REDACTED] in folgender Betriebsstätte eine Nachkontrolle durchgeführt:

**Pizza King
Willy-Brandt-Platz 2,
38440 Wolfsburg**
[REDACTED]

Anwesende Person/en:

Betrieb:

Ansprechpartner vor Ort:
[REDACTED]

Behörde:

Behördenvertreter:
[REDACTED]

Weiteres Personal:

Begleitpersonen:
[REDACTED]

Folgende Räume/Kontrollbereiche wiesen Mängel/Abweichungen auf:

- Die Erfüllung der einschlägigen Hygienevorschriften war aufgrund der festgestellten Mängel nicht gegeben. Arbeitsanweisungen und/oder Pläne zur Sicherstellung der Reinigung waren nicht vorhanden.
Erforderliche Maßnahme: Durch geeignete Maßnahmen ist dauerhaft sicherzustellen, dass die einschlägigen Hygienevorschriften erfüllt werden. Dies kann durch verbindliche Arbeitsanweisungen und/oder eine konkrete Reinigungsplanung erfolgen. Es muss geregelt sein was, wann und wie häufig gereinigt wird, wie und womit gereinigt wird und wer für die Reinigung verantwortlich ist.
Rechtsgrundlage: Art. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Art. 17 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich

Betriebliche
Organisation /
Mitwirkungspflicht

- | | |
|--|---|
| <p>2. Arbeitsanweisungen und/oder Pläne zur Sicherstellung der Temperaturanforderungen waren nicht vorhanden.
 Erforderliche Maßnahme: Durch geeignete Maßnahmen ist dauerhaft sicherzustellen, dass die einschlägigen Hygienevorschriften erfüllt werden. Dies kann zum Beispiel durch Arbeitsanweisungen und Pläne für eine regelmäßige Temperaturkontrolle und die Festlegung von Maßnahmen bei Abweichungen erfolgen.
 Rechtsgrundlage: Art. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Art. 17 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich</p> | <p>Betriebliche
 Organisation /
 Mitwirkungspflicht</p> |
| <p>3. Arbeitsanweisungen und/oder Pläne zur Sicherstellung der baulichen/technischen Anforderungen waren nicht vorhanden.
 Erforderliche Maßnahme: Durch geeignete Maßnahmen ist dauerhaft sicherzustellen, dass die einschlägigen Hygienevorschriften erfüllt werden. Dies kann zum Beispiel durch eine regelmäßige Betriebszustandskontrolle und die Einleitung von Maßnahmen bei Abweichungen erfolgen.
 Rechtsgrundlage: Art. 3 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Art. 17 Abs. 1 VO (EG) Nr. 178/2002 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich</p> | <p>Betriebliche
 Organisation /
 Mitwirkungspflicht</p> |
| <p>4. Es wurde eine Insektenklebefalle, die mit toten Insekten behaftet war, unmittelbar über dem Bereich angebracht, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde, so dass eine Kontamination der Lebensmittel nicht sicher ausgeschlossen war.
 Erforderliche Maßnahme: Die Insektenklebefalle ist so anzubringen, dass eine Kontamination der Lebensmittel sicher ausgeschlossen ist.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich</p> | <p>Flur</p> |
| <p>5. Es wurden Lebensmittelbehälter (Hirtenkäse) auf dem Boden gelagert, die üblicherweise im Arbeitsprozess auch auf den Arbeitsflächen abgestellt werden. Dadurch bestand die Gefahr, dass sich Keime im weiteren Arbeitsprozess auf Lebensmittel übertragen und diese kontaminieren können.
 Erforderliche Maßnahme: Behälter mit Lebensmitteln dürfen nicht direkt auf dem Fußboden gelagert werden. Es sind geeignete Untergestelle (Rolli, Regale, etc.) dafür einzusetzen.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich</p> | <p>Flur</p> |
| <p>6. Der Deckenlüfter war verunreinigt.
 Erforderliche Maßnahme: Der Lüfter ist zu reinigen.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich</p> | <p>Schanktresenbereich</p> |
| <p>7. Die Dichtungen des Kühltresens waren verunreinigt.
 Erforderliche Maßnahme: Die Dichtungen des Kühltresens sind zu reinigen.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene</p> | <p>Schanktresenbereich</p> |

Frist: Unverzüglich

8. Der Innenraum des Kühltresens war verunreinigt. Schanktresenbereich
Erforderliche Maßnahme: Der Innenraum des Kühltresens ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich

9. Es wurden Lebensmittel (z.B. Fladenbrot) in einem Wertstoffsack/Abfallsack gelagert. Imbiss Zubereitung
Erforderliche Maßnahme: Material, das zur Umhüllung und Verpackung von Lebensmitteln dient, darf keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen.
Rechtsgrundlage: § 31 Abs. 1 LFGB i.V.m. Art. 3 Abs. 1c VO (EG) Nr. 1935/2004
Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
Frist: Unverzüglich

10. Die Türdichtungen des Kühltisches waren verunreinigt. Imbiss Zubereitung
Erforderliche Maßnahme: Die Türdichtungen des Kühltisches sind zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich

11. Die Schublade für die Reinigungsmittel waren unordentlich und verunreinigt. Imbiss Zubereitung
Erforderliche Maßnahme: Der Inhalt der Schublade ist auf Gebrauch und Funktionalität etc. zu überprüfen. Gegenstände, die nicht mehr oder nur selten gebraucht werden sollten entfernt werden. Die Schublade ist zu reinigen. Die Gegenstände sind sauber und ordentlich wieder einzusortieren.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich

12. Die Wandfliesen über dem Pizzaofen waren teilweise beschädigt. Imbiss Zubereitung
Erforderliche Maßnahme: Die Wandfliesen sind instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1b
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: 31.08.2020

13. Die Dunstabzugsanlage über dem Pizzaofen war verunreinigt. Imbiss Zubereitung
Erforderliche Maßnahme: Die Dunstabzugsanlage ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich

14. Mehrere Elektroinstallationen (Lichtschalter, Steckdosen, Kabel und/oder Leitungen) waren verunreinigt. Imbiss Zubereitung
Erforderliche Maßnahme: Die Elektroinstallationen sind zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Frist: Unverzüglich

15. Es wurde eine Insektenklebefalle, die mit toten Insekten behaftet war, unmittelbar über dem Bereich angebracht, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wurde, so dass eine Kontamination der Lebensmittel nicht sicher ausgeschlossen war.
Erforderliche Maßnahme: Die Insektenklebefalle ist so anzubringen, dass eine Kontamination der Lebensmittel sicher ausgeschlossen ist.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich
16. Die Oberflächen der Schränke und des Pizzaofens waren mit Pappe ausgelegt und somit waren die Oberflächen nicht leicht zu reinigen und zu desinfizieren.
Erforderliche Maßnahme: Die Pappe ist zu entfernen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1f Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich
17. An der Teigausrollmaschine war die Transportschutzfolie teilweise nicht bestimmungsgemäß entfernt worden.
Erforderliche Maßnahme: Die Transportschutzfolie ist zu entfernen, die Teigausrollmaschine sind zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1f Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich
18. Es wurden leichtverderbliche Lebensmittel (Hähnchenfleisch) unabgedeckt gelagert.
Erforderliche Maßnahme: Leichtverderbliche Lebensmittel sind vor Kontamination und nachteiliger Beeinflussung zu schützen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich
19. Das Entnahmebesteck (für z.B. Soßen) war verunreinigt.
Erforderliche Maßnahme: Das Entnahmebesteck ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. V Nr. 1a Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich
20. Am Handwaschbecken fehlten Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender).
Erforderliche Maßnahme: Am Handwaschbecken sind Mittel zum hygienischen Händetrocknen (z. B. Einmalpapierhandtücher im Spender) bereitzuhalten.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich
21. Der Spender für Flüssigseife war verunreinigt.
Erforderliche Maßnahme: Der Spender für Flüssigseife ist zu reinigen.

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich

22. Der Spender für Einmalhandtücher war verunreinigt. Imbiss Zubereitung
Erforderliche Maßnahme: Der Spender für Einmalhandtücher ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich
23. Das Mikrowellengerät war verunreinigt. Imbiss Zubereitung
Erforderliche Maßnahme: Das Mikrowellengerät ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich
24. Die Fußbodenfliesen im Übergang zum Flur waren teilweise beschädigt. Nebenraum hinter
der Theke
Erforderliche Maßnahme: Der Fußboden ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1a
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: 31.08.2020
25. Der Tiefkühlschrank war verunreinigt. Nebenraum hinter
der Theke
Erforderliche Maßnahme: Der Tiefkühlschrank ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich
26. Es wurden Lebensmittel, im Tiefkühlschrank, in Beuteln aufbewahrt, die nicht
verschlossen waren. Nebenraum hinter
der Theke
**Erforderliche Maßnahme: Die Beutel in denen Lebensmittel aufbewahrt
werden sind zu verschließen.**
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich
27. Die Gitterroste des Kühlschranks waren verunreinigt. Nebenraum hinter
der Theke
**Erforderliche Maßnahme: Die Gitterroste des Kühlschranks sind zu
reinigen.**
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich
28. Die Beschichtungen der Gitterroste des Kühlschranks waren beschädigt. Nebenraum hinter
der Theke
Erforderliche Maßnahme: Die Gitterroste sind instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: 31.08.2020
29. Der Türrahmen war nicht leicht zu reinigen und wasserabstoßend. Trockenlager

- Erforderliche Maßnahme: Der Türrahmen ist so herzurichten, dass dieser eine leicht zu reinigende und wasserabstoßende Oberfläche aufweist.**
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1e Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: 31.08.2020
30. Der Innenraum des Kühlschranks war verunreinigt. Trockenlager
Erforderliche Maßnahme: Der Innenraum des Kühlschranks ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich
31. Die Tiefkühltruhe war mit Pappe ausgelegt. Trockenlager
Erforderliche Maßnahme: Die Pappe ist aus der Tiefkühltruhe zu entfernen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich
32. Es wurden tiefgekühlte Lebensmittel in Beuteln aufbewahrt, die nicht verschlossen waren. Trockenlager
Erforderliche Maßnahme: Die Beutel in denen Lebensmittel aufbewahrt werden sind zu verschließen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich
33. Die Regale waren verunreinigt. Trockenlager
Erforderliche Maßnahme: Die Regale sind zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich
34. Der Fußboden war verunreinigt. Trockenlager
Erforderliche Maßnahme: Der Fußboden ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich
35. Der Deckenventilator war verunreinigt. Trockenlager
Erforderliche Maßnahme: Der Ventilator ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich
36. Für die Beleuchtung fehlte eine Schutzabdeckung. Trockenlager
Erforderliche Maßnahme: An der Beleuchtung ist ein Schutzabdeckung anzubringen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 2b Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: 31.08.2020

37. Der Innenraum der Haubenspülmaschine war mit alten Rückständen verunreinigt. Spülküche
Erforderliche Maßnahme: Die Haubenspülmaschine ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich
38. Die Schutzabdeckung der Beleuchtung war beschädigt. Spülküche
Erforderliche Maßnahme: Die Schutzabdeckung der Beleuchtung ist instand zu setzen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: 31.08.2020
39. Der Deckenlüfter war verunreinigt. Spülküche
Erforderliche Maßnahme: Der Lüfter ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich
40. Der Geschirrkorb der Geschirrspülmaschine war verunreinigt. Spülküche
Erforderliche Maßnahme: Der Geschirrkorb der Geschirrspülmaschine ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich
41. In den Wänden befanden sich nicht verschlossene Dübellöcher. Spülküche
Erforderliche Maßnahme: Die Dübellöcher sind zu verschließen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: 31.08.2020
42. Das Regal war verunreinigt. Spülküche
Erforderliche Maßnahme: Das Regal ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich
43. Der Spülarm in der Haubenspülmaschine war verunreinigt. Spülküche
Erforderliche Maßnahme: Der Spülarm der Haubenspülmaschine ist zu reinigen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich
44. Die Silikonfuge an der Spülmaschine war teilweise schimmelähnlich verunreinigt. Spülküche
Erforderliche Maßnahme: Die Fuge ist zu reinigen und zu desinfizieren.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

- Frist: Unverzüglich
45. Der Türrahmen war verunreinigt und der Anstrich leicht abgeplatzt. Spülküche
Erforderliche Maßnahme: Der Türrahmen ist sofort zu reinigen und dann instand zu setzen.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
 Frist: 31.08.2020
46. Die Silikonfuge des Fußbodens war verunreinigt. Spülküche
Erforderliche Maßnahme: Die Silikonfuge ist zu reinigen.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich
47. Die Wandfliesen an der Spülmaschine waren verunreinigt. Spülküche
Erforderliche Maßnahme: Die Wandfliesen sind zu reinigen.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1
 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich
48. Die Tür war nicht geschlossen, dadurch waren die Lebensmittel im an den Toilettenbereich angrenzenden Raum einer Kontaminationsgefahr ausgesetzt. Personaltoilette
Erforderliche Maßnahme: Die Toilettentür ist geschlossen zu halten.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 3
 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich
49. Obwohl mit Lebensmitteln umgegangen wurde, war die angrenzende Toilette unmittelbar zugänglich, ein entlüftbarer Vorraum fehlte. Personaltoilette
Erforderliche Maßnahme: Es ist ein entlüftbarer Toilettenvorraum zu schaffen.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 3
 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: 31.08.2020
50. Der Spender für Einmalhandtücher am Handwaschbecken war leer. Personaltoilette
Erforderliche Maßnahme: Der Spender für Einmalhandtücher ist aufzufüllen.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 4
 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich
51. Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen, ein sogenanntes Schädlingsmonitoring, fehlte. Schädlingskontrolle
Erforderliche Maßnahme: Ein geeignetes Verfahren zur Früherkennung von Schädlingen ist anzuwenden.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. IX Nr. 4
 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich
52. Es wurden Personen beschäftigt, für die die Bescheinigungen des Gesundheitsamtes über die Durchführung der Infektionsschutz-Erstbelehrung Infektionsschutz

bzw. die vor dem 01.01.2001 ausgestellten Gesundheitszeugnisse nicht im Betrieb einsehbar waren.

Erforderliche Maßnahme: Die gültigen Erstbelehrungsbescheinigungen sind der Überwachungsbehörde vorzulegen und zukünftig im Betrieb vorzuhalten. Beim Fehlen einer solchen müssen die Personen unverzüglich an einer Erstbelehrung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes teilnehmen.

Rechtsgrundlage: § 43 Abs. 5 IfSG Infektionsschutzgesetz

Frist: Unverzüglich

53. Für die Lagerung der Schutzkleidung fehlte eine hygienische Aufbewahrungsmöglichkeit (z. B. Schränke, Spinde). Personalhygiene
Erforderliche Maßnahme: Die Lagerung der Schutzkleidung muss hygienisch erfolgen können.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich
54. Es wurde Personal beschäftigt, das beim Behandeln von Lebensmitteln keine ausreichende Schutzkleidung trug. Die Straßenbekleidung wurde nicht ausreichend abgedeckt. Personalhygiene
Erforderliche Maßnahme: Das Personal muss beim Behandeln von Lebensmitteln Schutzkleidung tragen, die die Straßenbekleidung vollständig abgedeckt.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. VIII Nr. 1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: Unverzüglich
55. Für das Personal standen keine Umkleieräume zur Verfügung. Personalhygiene
Erforderliche Maßnahme: Für das Personal müssen angemessene Umkleieräume vorhanden sein.
 Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 9 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
 Frist: 31.08.2020
56. Es wurden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ohne das glutenhaltige Getreide, welches Allergien und Unverträglichkeiten auslöst, namentlich anzugeben. Kennzeichnung
Erforderliche Maßnahme: Werden Lebensmittel ohne Verpackung in Verkehr gebracht, ist das glutenhaltige Getreide, welches Allergien und Unverträglichkeiten auslöst, namentlich anzugeben. (z.B. Weizen, Gerste, Dinkel)
 Rechtsgrundlage: § 4 Abs. 2 Nr. 1 LMIDV i.V.m. Abs. 3 Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung
 Frist: Unverzüglich
57. Es wurden Speisen mit Schafskäse in Verkehr gebracht, obwohl statt Schafskäse ein Käse aus Kuhmilch verwendet wurde. Kennzeichnung
Erforderliche Maßnahme: Das Lebensmittel ist mit geeigneten Informationen in Bezug auf die Eigenschaften des Lebensmittels, insbesondere in Bezug auf Art, Identität, Eigenschaften, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprungsland oder Herkunftsort und Methode der Herstellung oder

Erzeugung in den Verkehr zu bringen.

Rechtsgrundlage: § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB i.V.m. Art. 7 Abs. 1 a VO (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch

Frist: Unverzüglich

58. Der Nachweis, dass eine Schulung/Unterweisung im Bereich der Lebensmittelhygiene durchgeführt wurde, konnte nicht vorgelegt werden. Personalschulung
Erforderliche Maßnahme: Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, sind entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen und/oder zu schulen.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr.1 Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich
59. Es wurde Personal ohne wissenschaftliche Ausbildung bzw. ohne eine abgeschlossene Berufsausbildung beschäftigt. Personalschulung
Dieses Personal stellte leicht verderbliche Lebensmittel her oder behandelte diese oder brachte diese in den Verkehr, ohne entsprechende Fachkenntnisse nachweisen zu können.
Erforderliche Maßnahme: Personen ohne wissenschaftliche Ausbildung bzw. ohne eine abgeschlossene Berufsausbildung, in der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt werden, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen oder behandeln oder in den Verkehr bringen, müssen ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf den Sachgebieten:
1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels,
2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels,
3. Lebensmittelrecht,
4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung,
5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit,
6. Havarieplan, Krisenmanagement,
7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels,
8. Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels,
9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen,
10. Reinigung und Desinfektion) nachweisen können.
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. XII Nr. 3 ; § 4 Abs. 1 LMHV Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Frist: Unverzüglich

Risikokategorie:

Der oben genannte Betrieb wurde in die nicht verfügbar eingestuft.

Informationen zum Verfahren der risikoorientierten amtlichen Lebensmittelüberwachung erhalten Sie auf Wunsch vom Unterzeichner.

ggf. ausgegebene Merkblätter

Bemerkungen:

Personalschulung

Für die erforderlichen Personalschulungen gemäß Lebensmittelhygieneverordnung und die Folgebelehrungen gemäß Infektionsschutzgesetz kann zum Beispiel auch das kostenlose E-Learning Modul des TÜV Rheinland auf den Internetseiten der Lebensmittelgroßhandelsbetriebe Metro Großhandel Cash & Carry Deutschland GmbH (<https://www.metro.de/service/etraining/haccp>) genutzt werden. Das Zertifikat, das nach einer erfolgreichen Schulung ausgedruckt werden kann, wird als Schulungsnachweis anerkannt.

IHK Onlinehilfe

Die Industrie und Handelskammer bietet eine schnelle, aktuelle und branchenspezifische Übersicht aller wichtigen Themen des Lebensmittelrechts, mit Tipps und Checklisten zum Download an:
www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag



