

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.

20. Die Silikonfuge unter dem Kühlaggregat schimmelte.

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.

Trockenlager:

21. Der Deckel es Zuckercontainers war offen.

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.

22. Es befanden sich Nägel in den Wänden.

23. Es befanden sich Bohrlöcher in den Wänden.

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.

24. Die Tür schloss nicht dicht ab.

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.

25. Die Tür war aufgequollen (Nassreinigung Pressspan) und der Lack splitterte ab.

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.

Sprudellager:

26. Es wurden die Sprudelkisten zusammen mit betriebsfremden Gegenständen gelagert.

Gemäß § 3 Lebensmittelhygieneverordnung dürfen Lebensmittel 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.