

**Standort:**  
**Metzgerei Lipp GmbH & Co. KG**  
**Sindelfinger Str. 5**  
**D-71069 Sindelfingen**

**Kontrolle am 04.07.2019:**

Hygiene allgemein - Räume, Geräte, Personal:

Produktion:

1. Das Kühlaggregat war von oben verschmutzt.
2. Vom Kühlaggregat blätterte Farbe über den Arbeitstisch 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.

UG Kühl- und Tiefkühlager:

3. Die Griffe und Türblätter der Türen waren verschmiert.

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.

Eigenkontrolle:

4. Reinigung und Desinfektion waren nicht dokumentiert.

Gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 stellen die Lebensmittelunternehmer sicher, dass auf allen Ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungsstufen und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften dieser Verordnung erfüllt sind.

Gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 treffen Lebensmittelunternehmer gegebenenfalls folgende spezifischen Hygienemaßnahmen:

- b) Verfahren, die notwendig sind, um den Zielen zu entsprechen, die zur Erreichung der Ziele dieser Verordnung gesetzt worden sind;
- c) Erfüllung der Temperaturkontrollanfordernisse für Lebensmittel;
- d) Aufrechterhaltung der Kühlkette.

**Maßnahmen:**

09.08.2019 Mängel- / Kontrollbericht mit Anordnungen, die eine Nachkontrolle erfordern (inkl. Rechtsbehelf)