

BETRIEBSKONTROLLE
im Rahmen der Lebensmittelüberwachung

Name des Lebensmittelunternehmers:	Metzgerei Voigt GmbH
Ort:	Friesdorfer Str. 93, 53173 Bonn
Datum der Besichtigung:	06.02.2019
Lebensmittelkontrolleur:	Herr [REDACTED]
Sachverständige	Frau [REDACTED]

O.g. Lebensmittelunternehmen ist am 06.02.2019 im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung besichtigt worden. Bei der Kontrolle war Frau [REDACTED] anwesend.

Dabei wurde folgendes festgestellt:

I. Vorbereitungsküche:

1. Es wurden verbrauchte Putzlappen vorgefunden, die bereits einige Löcher aufwiesen.
Verbrauchte Bedarfsgegenstände sind rechtzeitig auszutauschen, damit von ihnen kein Kontaminationsrisiko (hier Eintrag von Textilpartikeln) für die Lebensmittel ausgeht.

II. Wurstkühlhaus:

1. In der Nähe des Verdampfers war ein Loch in der Wand zu erkennen.
Wände müssen stets instand gehalten werden, damit sie glatte und leicht reinigungsfähige Oberflächen aufweisen.
Das Loch ist zu schließen und zu versiegeln.
2. Insgesamt erscheinen die Fliesenfugen im Kühlhaus teilweise ausgewaschen und verbraucht.
Stark betroffene Bereiche sind instand zu setzen.
Es wurde darauf hingewiesen, dass auch unter Beibehaltung des alten Fliesen spiegels eine Neuversiegelung der Fugen möglich ist.

III. Tiefkühlhaus:

1. Zum Teil hatten sich die Klebeetiketten mit den Einfrierdaten von den Verpackungen gelöst. Die Kennzeichnung erschien daher unvollständig, wurde aber offenbar lückenlos durchgeführt.
Zukünftig ist auf eine bessere Befestigung der Etiketten zu achten.

IV. Produktion / Wurstküche:

1. Am Steaker waren alte, eingetrocknete Anhaftungen zu erkennen und die Kunststoffverkleidung des Schalters war defekt.
Die defekte Schalterabdeckung birgt zum einen ein Risiko für die Verschleppung von Kunststoffpartikeln in die Lebensmittel, zum anderen kann die Maschine dadurch nicht mehr angemessen gereinigt werden.
Der Steaker ist gründlicher zu reinigen. Zudem ist die schadhafte Verkleidung des Schalters entweder komplett zu entfernen oder gegen eine neue auszutauschen.
2. Auf dem Backofen wurden Staubansammlungen gefunden.
Der Backofen ist häufiger im Reinigungsplan zu berücksichtigen.
3. In der Wurstküche gab es durch die dort vorgenommenen Tätigkeiten (brühen etc.) eine so starke Dunstentwicklung, dass die Decke mit Wassertropfen übersät war, die unter anderem auf die Arbeitsgeräte und die Arbeitsoberflächen tropften. Kondenswasser was von der Decke tropft gilt als kontaminiert und ist geeignet, Lebensmittel zu verunreinigen.
Es ist für eine ausreichende Lüftung Sorge zu tragen, damit sich kein Kondenswasser an der Decke niederschlägt.
4. Die Würstdärme wurden in einem schwarzen Eimer gewässert, der nicht lebensmittelecht war.
Von nicht lebensmittelechten Bedarfsgegenständen können Gefahren für Lebensmittel ausgehen. Zum Beispiel können bei Erhitzung Stoffe aus dem Gegenstand in das Lebensmittel übergehen etc..
Es ist zukünftig darauf zu achten, dass nur lebensmittelechte Bedarfsgegenstände zur Lebensmittelherstellung verwendet werden.
5. Es wurde ein Einstichthermometer vorgefunden, dessen Oberfläche mit zahlreichen schwarzen Anhaftungen übersät war. Das Thermometer wurde sofort entsorgt.
Gegenstände, die unmittelbaren Kontakt zum Lebensmittel haben, müssen sauber und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
Ein Einstichthermometer sollte nach jedem Gebrauch gereinigt und desinfiziert werden, um eine Keimverschleppung zwischen verschiedenen Lebensmitteln zu vermeiden.
6. Bei dem Arbeitstisch mit der roten Kunststoffplatte war die Oberfläche mit zahlreichen Einkerbungen versehen.
Damit wieder eine leicht reinigungsfähige Oberfläche entsteht, ist die Tischplatte abzuschleifen.
7. An der Treppe zur Vorbereitungsküche war ein Fliesenschaden zu erkennen.
Der Schaden ist zu beheben und instand zu setzen, damit auch hier wieder eine reinigungsfähige Oberfläche entsteht.

V. Keller:

1. An der Pökmaschine wurden einige Fleischreste gefunden.
Nach jedem Gebrauch sollte die Maschine gründlich gereinigt werden, dies ist zu verbessern.

2. Sämtliche Regale waren durch die im Keller herrschende Feuchtigkeit und den Rauchabsatz mit bräunlichen Belägen behaftet.
Die Regale sind zukünftig öfter im Reinigungsplan zu berücksichtigen. Sie sind zu reinigen.

VI. Fleischtheke:

1. Es wurde festgestellt, dass Fleischsaft unter die Einlegeböden gelaufen war.
Frau █████ erklärte, dass die Theke einmal wöchentlich auseinandgebaut und komplett gereinigt wird.
Zukünftig ist ausgelaufener Fleischsaft so bald wie möglich zu entfernen, damit eine Verunreinigung anderer Lebensmittel ausgeschlossen ist.

VII. Eigenkontrollen:

1. Es wurde festgestellt, dass die dokumentierten Kühltemperaturen für das Wurstkühlhaus von 3 Grad fast nie eingehalten werden konnten.
Da in dem Kühlhaus keine Ware lagert, für die eine Kühlung bei 3 Grad erforderlich ist, sollte die Dokumentation geändert werden.
Die Solltemperatur ist mit 4 Grad festzuhalten.
2. Die Beprobung der Wasserzapfstellen fehlte und ist nachzuholen.

Gez.
Im Auftrag

█████

Die o.g. Beanstandungen stellen Verstöße gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel I, II, V, VI, VIII, IX, X, und XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. § 3 der Lebensmittelhygiene-Verordnung dar.

gez.

█████