

Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/FLHY - Ergebnisprotokoll

Stadt Würzburg

Betrieb: Trabold, Marco e.K. - Frischecenter Trabold

Anschrift: Sanderau
(Standort) Randersackerer Str. 53
97072 Würzburg

Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle vom 16.05.2018

Schwerpunkt(e):

Kontrollierte Lebensmittelbetriebsart(en):

Metzgereifiliale Fleischereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

Gesamtergebnis: Verstoß mit Maßnahme

| Verstöße: | Kontrollbereich |
|---|----------------------------|
| <p>1. Auf einem Tisch vor der Bedienungstheke befand sich ein in Folie eingeschlagener Viertel Laib Emmentaler Käse (ca. 10kg), welcher bereits großflächiges Wachstum von weißem und blauem Schimmel aufwies. Verstoß gegen Art. 14 Abs. 2 Buchstabe b der VO(EG) 178/ 2002</p> | Verkaufsraum |
| <p>2. 1. Die Silikonfugen am Handwaschbecken, am Übergang zum Räucherschrank und zur Wand hin waren defekt. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. I Nr. 1 der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene</p> <p>2. In den Schubladen vom Unterbau des Handwaschbeckens wurden diverse Werkzeuge und Lebensmittelbedarfsgegenstände (Holzspieße und Messer) zusammen gelagert. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. I Nr. 1 der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene</p> <p>3. Es wurden 2 Käsemesser/ Käseschaber für Hartkäse vorgefunden, deren Griffe defekt und notdürftig mit Klebeband repariert waren. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. V Nr. 1b der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene</p> <p>4. Das Wabenlüftungsgitter in der Käsekühltheke war stellenweise mit weißem Schimmel belegt. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. V Nr. 1a der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene</p> <p>5. Der Kunststoffauffangbehälter der Käsereibe für Hartkäse war beschädigt und in diesem Zustand nicht mehr leicht zu reinigen. Art. 4 Verstoß gegen Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. V Nr. 1b der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene</p> | Käsebedienungstheke |

| Verstöße: | Kontrollbereich |
|---|---|
| <p>3. 1. Die Abdeckgitter der Fußbodeneinläufe (Gullys) waren mit dunklen Ablagerungen verschmutzt. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. I Nr. 1 der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene</p> <p>2. Die Fußbodenrandbereiche an der Theke waren stellenweise mit dunklen Ablagerungen verschmutzt. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. I Nr. 1 der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene</p> <p>3. Am Unterbau zwischen der Fleisch- und der Wurstkühltheke war eine furnierte Pressspanplatte beschädigt und in diesem Zustand nicht mehr leicht zu reinigen. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. I Nr. 1 der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene</p> | <p>Fleisch- und Wurstbedienungstheke</p> |
| <p>4. 1. Die Lüftergitter in der Kühltheke waren in den Randbereichen mit dunklen Ablagerungen verschmutzt. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. V Nr. 1a der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene</p> <p>2. Die Spalte zwischen den einzelnen Thekenelementen war leicht mit dunklen Ablagerungen verschmutzt und ein dort befindliches Kabel war leicht versport. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. I Nr. 1 der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene</p> <p>3. Die Lagertemperaturen in der Kühl- als auch in der Tiefkühltheke waren stellenweise zu hoch (gekühlter Lachs +6,9°C, tiefgekühlte Makrelen -14,1°C) Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. IX Nr. 5 der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene i.V. mit Leitlinie für eine gute Hygienepraxis (DIN 10 508), § 2 Abs. 4 der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV)</p> | <p>Fischbedienungstheke</p> |
| <p>5. 1. Es wurde eine Packung mit geräucherten Heilbuttstücken vorgefunden, deren Verbrauchsdatum abgelaufen war. Art. 24 Abs. 1 VO (EU) 1169/2011 i.V. mit Art. 14 Abs. 2-5 VO(EG) 178/2002</p> <p>2. Die Silikonverfugung am Boden um die Türzarge herum war defekt und in diesem Zustand nicht mehr leicht zu reinigen. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. I Nr. 1 der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene</p> | <p>Kühlraum Fisch</p> |
| <p>6. 1. Am Fußbodeneinlauf (Gully) hinter dem Zerlegetisch war eine Fußbodenfliese defekt und in diesem Zustand nicht mehr leicht zu reinigen. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. II Nr. 1a der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene</p> | <p>Vorbereitungsraum Metzgerei</p> |

Verstöße:**Kontrollbereich**

2. Am Übergang zwischen Vorbereitungsraum und Bedienungsbereich war am Fußboden die Fliesenverfugung stellenweise defekt/ herausgebrochen und der Fußboden in diesem Zustand nicht mehr leicht zu reinigen.

Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. I Nr. 1 der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene

3. Die Ventilatorschutzgitter der Kühlaggregate auf der rechten Seite des Raumes waren mit staubigen Ablagerungen verschmutzt.

Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. I Nr. 1 der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene

4. Am Eisbereiter waren die Kunststoffschiebetüren defekt (es waren bereits Teilstücke herausgebrochen) und in diesem Zustand nicht mehr leicht zu reinigen.

Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. V Nr. 1b der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene

5. In der Schutzabdeckung des Messers von der Knochensäge befanden sich eingetrocknete Knochen-/ Fleischrückstände vom Vortag.

Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. V Nr. 1a der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene

7. 1. Im Vorratsbehälter für Scherbeneis wurde eine defekte und in diesem Zustand nicht mehr leicht zu reinigende Aluminiumschaufel vorgefunden.

Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. V Nr. 1b der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene

2. Die Silikonverfugung am Fußboden, um die Türzarge der Tür zur Bedienungstheke, war defekt und in diesem Zustand nicht mehr leicht zu reinigen.

Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. I Nr. 1 der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene

8. 1. Es waren vereinzelte Fußbodenfliesen und Sockelfliesen am Übergang zwischen Fußboden und Wand defekt und in diesem Zustand nicht mehr leicht zu reinigen.

Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. II Nr. 1a der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene

2. Die Silikonverfugung am Übergang zwischen Spülbecken war defekt und stellenweise verspart.

Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. I Nr. 1 der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene

3. Am blauen Spülmaschinenkorb auf dem Spülbecken löste sich großflächig die oberste Kunststoffschicht ab.

Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. I Nr. 1 der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene

**Vorbereitungsraum
Fischabteilung**

Spülküche Metzgerei

| Verstöße: | Kontrollbereich |
|--|--------------------------------------|
| <p>4. Die Fliesenfugen an den Wänden waren stellenweise schwarz versport. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. I Nr. 1 der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene</p> | |
| <p>9. Am Übergang der Wände zur Decke hin war die Silikonverfugung stellenweise defekt. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. II Nr. 1b der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene</p> | Kühlraum Fleisch |
| <p>10 1. Die Silikonverfugung am Übergang zwischen Fußboden und Wänden war stellenweise defekt. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. II Nr. 1a der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene</p> <p>2. Es wurde ein bereits geöffneter und fast vollständig ausgehöhlter Parmesanlaib ohne Abdeckung/ Verpackung lediglich in einem offenen Pappkarton gelagert. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. IX Nr. 2 und 3 der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene</p> | Kühlraum Lager Mopro |
| <p>11 Es wurde diverse unverpackte Wurst, Koteletts und Leberkäse zusammen mit verpackter Ware gelagert. Verstoß gegen § 3 Satz 1 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)</p> | Kühlraum Wurst |
| <p>12 Es waren am Fußboden diverse Fliesenfugen beschädigt/ herausgebrochen und der Fußboden in diesem Zustand nicht mehr leicht zu reinigen. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. II Nr. 1a der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene</p> | Lagerraum |
| <p>13 1. Das Ablageblech für die Schuhe, zwischen den Spinden war defekt. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. I Nr. 1 der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene</p> <p>2. Auf der Kleiderstange zwischen den Spinden befanden sich diverse weiße, verschmutzte Metzgerjacken, welche nach Aussage der Mitarbeiter nicht mehr verwendet werden. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. I Nr. 1 der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene</p> | Umkleideraum Metzgerei Herren |
| <p>14 1. Das Ventilatorschutzgitter vom Kühlaggregat war leicht versport. Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. I Nr. 1 der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene</p> <p>2. Die Silikonverfugung am Übergang zwischen Fußboden und Wänden, links und rechts von der Eingangstür war defekt.</p> | Kühlraum Obst/ Gemüse Lager |

| Verstöße: | Kontrollbereich |
|--|------------------------|
| Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. I Nr. 1 der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene | |
| Abstellung der Mängel zum Zeitpunkt der Informationserteilung (12.11.2020): | |
| Die Mängel wurden abgestellt. | |

Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/FLHY - Ergebnisprotokoll

Stadt Würzburg

Betrieb: Trabold, Marco e.K. - Frischecenter Trabold

Anschrift: Sanderau
(Standort) Randersackerer Str. 53
97072 Würzburg

Art der Kontrolle: Nachkontrolle vom 03.07.2018

Schwerpunkt(e):

Kontrollierte Lebensmittelbetriebsart(en):

Metzgereifiliale Fleischereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

Verstöße:

Kontrollbereich

1. Die Fliesenschäden am Fußboden waren noch vorhanden.
Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. II Nr. 1a der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene

**Vorbereitung
Metzgerei**

2. Die Kunststoffschiebetüren der Scherbeneismaschine wurden noch nicht erneuert.
Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. V Nr. 1b der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene

3. Die Ventilatorschutzgitter waren staubig verunreinigt.
Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. I Nr. 1 der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene

1. Die Silikonfugen am Fußboden waren erneut bzw noch immer defekt.
Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. II Nr. 1a der VO(EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene

**Vorbereitungsraum
Fischabteilung**

1. Das Ventilatorschutzgitter war staubig verunreinigt.
Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V. mit Anhang 2 Kap. I Nr. 1 der VO(EG) 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene

**Obst-
/Gemüse Kühlzelle**

Abstellung der Mängel zum Zeitpunkt der Informationserteilung (12.11.2020):

Die Mängel wurden abgestellt.