

Verstöße:

Kontrollbereich

Abstellraum bei Theke

2. In dem Raum wurden mehrere geöffnete Rohstoffsäcke und eine Kiste mit Knödelbrot gelagert. Zudem war eine Knödelbrotmaschine abgestellt, die laut [redacted] dort auch benutzt wird. Auf dem Boden unter der Maschine lagen zahlreiche Reste von geschnittenen Backwaren.

Die Oberfläche von Boden und Wänden in dem Raum war überwiegend offenporig und nicht glatt und geschlossen. Eine gründliche Reinigung ist somit nicht möglich. Unter dem Fenster befand sich ein Lüftungsgitter mit ca. 1 cm großen Maschen. Ein Eindringen von Schädlingen wäre somit möglich. Das Eindringen von Schädlingen würde zudem noch begünstigt, da offene Lebensmittel gelagert wurden bzw. Reste davon am Boden lagen und der Raum stark zugestellt war.

In dem vorgedachten Zustand ist der Raum nicht geeignet um darin Lebensmittel zu lagern bzw. zu verarbeiten.

Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Kapitel II Nr. 1 a und Kapitel I Nr. 2 c Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene

3.

Betrieb allgemein

Maßnahmen:

Datum:

26.11.2020

Art der Maßnahme:

Mangel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel

Status:

Abstellung der Mängel zum Zeitpunkt der Informationserteilung (15.09.2022):

Aufgrund der Geringfügigkeit der Mängel wurde keine Nachkontrolle durchgeführt.

Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/FLHY - Ergebnisprotokoll
LRA Berchtesgadener Land

Betrieb: Schweizer, Karl-Ernst - Backshop

Anschrift:

Sptalgasse 4

83435 Bad Reichenhall

Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle vom 26.11.2020

Schwerpunkt(e): Hygienekontrolle

Kontrollierte Lebensmittelbetriebsart(en):

Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

Gesamtergebnis: Verstoß

Verstöße:

Kontrollbereich

1. In dem Gewölbereich vor dem Büro löste sich stellenweise der

Farbanstrich vom Mauerwerk. Um zu vermeiden, dass Fremdkörper in

Lebensmittel geraten, muss der Anstrich erneuert werden.

2. Die Wand hinter den Tiefkühltruhen war leicht alt verschmutzt. Am

Boden unter den Truhen bildete sich mittelgradig Mehlstaub und

Brösel.

3. An den Kühlschränken und Kühltischen waren teils die

Gummidichtungen leicht bis mittelgradig mit schwarzschimmelartigen

Belägen verschmutzt. Teils bildeten sich auch an den Scharnieren und

Öffnungsändern leichte unansehnliche Beläge.

4. Es wurde ein Fenster geöffnet, ohne dass dieses mit einem

Insektenschutzgitter gegen das Eindringen von Schädlingen gesichert

war. Fenster in Produktions- und Lagerräumen die geöffnet werden,

müssen mit einem Insektenschutzgitter versehen sein.

5. In einem der Kühltische lagerten zwei angeschnittene Stücke Speck

auf denen sich leicht schimmelartiger Flaum bildete. [REDACTED]

entsorgte diese sofort freiwillig.

Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i. V.m. Anhang II Verordnung (EG) Nr.

852/2004 über Lebensmittelhygiene

zu 1: Kapitel II Nr. 1 b und d

zu 2: Kapitel I Nr. 1

zu 3: Kapitel I Nr. 1

zu 4: Kapitel II Nr. 1 d

zu 5: Kapitel IX Nr. 3

Kontrolle Fachbereich Lebensmittel/FLHY - Ergebnisprotokoll

LRA Berchtesgadener Land

Betrieb: Schweizer, Karl-Ernst - Backshop

Anschrift:
Spitalgasse 4
83435 Bad Reichenhall

Art der Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle vom 14.05.2018

Schwerpunkt(e): Hygienekontrolle

Kontrollierte Lebensmittelbetriebsart(en):
Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung

Gesamtergebnis: Verstoß

Verstöße:

Kontrollbereich

Aufbackraum

1. An einem der geöffneten Fenster war das Insektenschutzgitter gerissen. Dieses muss repariert werden.

2. An der Lampe über den Ofen fehlte ein Splitterschutz. Um bei einem möglichen Bruch der Lampe eine nachteilige Kontamination der gelagerten Lebensmittel zu verhindern, muss ein geeigneter Schutz wieder angebracht werden.

Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
zu 1: Kapitel II Nr. 1 d
zu 2: Kapitel I Nr. 2 c

2. 1. Hinter den Tiefkühltruhen bildete sich stark Staub. Eine Reinigung muss erfolgen.

Lagerbereich mit
Gefriertruhen (vor
Büro)

2. Es wurden Eimer mit Lebensmitteln in direktem Bodenkontakt gelagert. Eine solch unsachgemäße Lagerhaltung ist auf Grund möglicher Keimverschleppung nicht erlaubt.

Verstoß gegen Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
zu 1: Kapitel I Nr. 1
zu 2: Kapitel IX Nr. 3

Betrieb allgemein

3.

Verstöße:	Kontrollbereich
[REDACTED]	
[REDACTED]	
[REDACTED]	
[REDACTED]	

Maßnahmen:		
Datum:	Art der Maßnahme:	Status:
14.05.2018	Mängel- / Kontrollbericht, geringfügige Mängel	

Abstellung der Mängel zum Zeitpunkt der Informationserteilung (15.09.2022):
Die Mängel waren bei der Kontrolle am 26.11.2020 behoben.