

Region Hannover Fachdienst Verbraucherschutz und  
Veterinärwesen Vahrenwalder Str. 269c 30179 Hannover

Dienststelle: Fachdienst Verbraucherschutz und  
Veterinärwesen

Hemme Milch GmbH & Co. Vertriebs KG

Dienstgebäude: Vahrenwalder Str. 269c  
30179 Hannover

Sprockhofer Str. 9  
30900 Wedemark

## Niederschrift über eine amtliche Kontrolle

11.10.2022

Am 07.10.2022 wurde in der Zeit von 09:10 bis 11:30 Uhr durch xxx in der folgenden Betriebsstätte eine planmäßige Routinekontrolle durchgeführt:

**Hemme Milch GmbH & Co. Vertriebs KG**  
**Hemme Milch**  
**Sprockhofer Str. 9**  
**30900 Wedemark**

### Anwesende Person/en:

**Betrieb:**  
Ansprechpartner vor Ort:

**Behörde:**  
Behördenvertreter:

Weiteres Personal:

### Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden mit nachstehendem Ergebnis überprüft:

#### **Molkerei/ Abfüllung**

1. Die Decke im Vorraum zum CIP-Raum war mit Spinnengewebe verunreinigt.  
**Anordnung: Die Decke ist zu reinigen.**  
Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. I Nr. 1  
Frist: unverzüglich

#### **Anmischraum**

2. Die Ordnung und Struktur des Raums, in dem Lebensmittel behandelt werden, war mangelhaft. Die Kannenwäsche war vom "Mischtisch" durch eine geständerte Wand mit Flügeltür abgetrennt. Es soll noch weiter umgebaut werden, weshalb der Grundriss vom 8.9.2017 noch nicht abgeändert ist.

Der an der Wand befestigte Wasserschlauch hatte nicht die Eignung für LM-Betriebe.

**Anordnung: Die Ordnung und Struktur des Raums ist zu verbessern. Überlegungen, wie Retouren-Kannen und gereinigte Kannen geführt werden, sollten mit der Zulassungsbehörde thematisiert werden.**

**Der an der Wand befestigte Wasserschlauch ist gegen einen für LM-Betriebe geeigneten Trinkwasserschlauch zu ersetzen.**

Rechtsgrundlage: Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Anh. II Kap. II Nr. 1  
Frist bis in: 3 Monat(e)

### **Personalschulung**

3. Eine aktuelle Dokumentation der Personalschulungen im Bereich Lebensmittelhygiene lag vor. Nov./Dez. 2021

### **Infektionsschutz**

4. Eine aktuelle Dokumentation der Wiederholungsschulungen gemäß Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG) lag vor. Nov./Dez. 2021 und 26./27.09.2022

### **Mikrobiologische Produktuntersuchungen**

5. Ein Probenahmeplan für die mikrobiologischen Produktuntersuchungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel lag vor.

Die hofeigene Rohmilch, welche z. T. im Betrieb verarbeitet wird (anderer Teil Lieferung an DMK), untersucht das IfM auf Zellzahlen und Keimzahlen (wöchentlich 11 Proben): Ergebnisse i.O.

Im Eigenlabor werden Milch und Milchmischgetränke frisch und als Rückstellmuster auf aerobe mesophile GKZ untersucht: Ergebnisse i.O.

Frisch hergestellte Milch und Milcherzeugnisse werden durch das IfM auf aerobe mesophile GKZ und bei Ablauf des MHD auf präsumtive Bacillus cereus und Pseudomonaden untersucht: Ergebnisse i.O.

Joghurt wird durch das IfM auf Hefen und Schimmelpilze und Enterobacteriaceen untersucht: Ergebnisse i.O. 1x je Jahr werden Abflüsse und Abfüllanlage auf Listeria monocytogenes untersucht: Ergebnisse i.O.

### **Trinkwasseruntersuchung**

6. Am 4.11.2020 wurde das Wasser von allen LM-relevanten Zapfstellen auf coliforme Bakterien, E.coli, Koloniezahl bei 22°C und 36°C und Enterokokken untersucht. Die nächste Untersuchung ist für Oktober 2022 geplant.

### **Eigenkontrollen (HACCP)**

7. Es wurden alle wesentlichen potentiellen biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren auf jeder Prozessstufe ermittelt und aufgelistet. Auch der Risikofaktor "Kontamination durch Listerien" ist enthalten.

### **Folgende Räume/Kontrollbereiche waren ohne Mängel/Abweichungen:**

Säure-Lauge-Tanklager (CIP-Raum), Kühllager für Fertigprodukte (Kühlhaus I), Rohstoff-Trockenlager, Lager für Verpackung, Hygieneschleuse, Personaltoilette, Kennzeichnung, Personalhygiene, Mikrobiologische Umgebungsuntersuchungen, Eigenkontrollen Reinigung und Desinfektion, Temperaturüberwachung, Wareneingangs-/Warenausgangskontrolle, Rückverfolgbarkeit, Schädlingskontrolle, Betriebliche Organisation / Mitwirkungspflicht, Allgemeine Unterlagen/Pläne

### **Folgende Räume/Kontrollbereiche wurden nicht überprüft:**

Melkstand/-räumlichkeiten, Milchkammer, Rohmilchtank

**Betrieb:**

**Hemme Milch  
Sprockhofer Str. 9  
30900 Wedemark**

**Lebensmittelrechtliche Betriebsüberprüfung am 01.07.2021:**

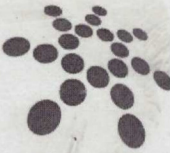
Bei der o. g. Kontrolle wurden folgende Mängel festgestellt und folgende Maßnahmen zur Beseitigung angeordnet:

- Plan vom 08.09.2017 noch nicht aktualisiert bezüglich neuen Anmischraums (ehemalige Leergutwäsche).
- Im alten Plan Raumbezeichnungen und Reihenfolge für Rundgang eingezeichnet.
- Anmischraum immer noch nicht unterteilt und auch nach wie vor nur Zugang von außen. Dazu gehört auch, dass die Abwasserleitung von der Hygieneschleuse in den Anmischraum immer noch oberhalb des Fußbodens verlegt ist und offen endet.
- Hygieneschleuse funktioniert nicht:
  - Wasser kalt
  - keine Dosierung Seife
  - kein DM
  - Kreuz geht gleichfalls nicht
- In der Produktion Ecolean 3 Klimageräte an der Decke neu.
- Zwischengang zwischen Kühlhaus I u. II Fußboden u. Wände staubig verschmutzt.
  - Im Kühlhaus II Dokumentation der Reinigung: eigentlich alle 14 Tage (letztmalig 09.06.2021).

**Hinweis:**

Der Betrieb befand sich zum Zeitpunkt der o. g. lebensmittelrechtlichen Kontrolle insgesamt in einem guten hygienischen Zustand.

- *Die Beseitigung der oben aufgeführten Mängel wird im Rahmen von weiteren Kontrollen durch uns überwacht.*



Region Hannover

Region Hannover · Postfach 147 · 30001 Hannover

Herrn

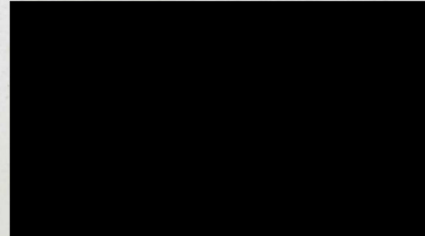


Der Regionspräsident

Fachdienst Verbraucherschutz und

Veterinärwesen

Dienstgebäude Vahrenwalder Str.269



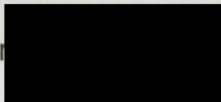
Internet

www.hannover.de

Hannover, 04.01.2023

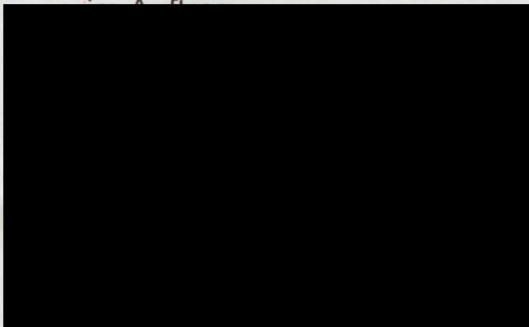
**Antrag auf Informationsgewährung nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)  
hier: Informationserteilung**

Sehr geehrter Herr



Bezug nehmend auf Ihren Antrag auf Auskunftserteilung nach dem Verbraucherinformati-  
onsgesetz (VIG) vom **08.11.2022** bezüglich der **Hemme Milch GmbH & Co. Vertriebs  
KG, Sprockhofer Str. 9, 30900 Wedemark**, und meinen Bescheid zur Informationsge-  
währung vom **05.12.2022** erteile ich Ihnen die in der Anlage aufgeführte Auskunft.

Mit freundlichen Grüßen



**Sprechzeiten**

Mo. bis Fr. 9 bis 12 Uhr  
und nach Vereinbarung

**Station Alter Flughafen**

Bus 135  
Stadtbahn 1

**Bankverbindungen**

Sparkasse Hannover  
IBAN: DE36 2505 0180 0000 0184 65  
BIC: SPKHDE2H

Postbank Hannover  
IBAN: DE51 2501 0030 0001 2593 06  
BIC: PBNKDEFF

Regeln zur elektronischen Kommunikation: [www.hannover.de/region-hannover-vps](http://www.hannover.de/region-hannover-vps)

**HAN  
NOV  
ER**